

Nr. probe	Denumirea produsului	Denumirea standardului	INDICII FIZICO-CHIMICI										Temperatura °C	Ora finaliz. proces tehnolog.	Data fabricării / Data ambalării (data intervenției)	Ora expirării termenului de valabilitate
			Probe fizice	% de grăsime	Indicelui acid	Aciditatea, T	Temperatura la producție °C	Densitatea	Indicelui organici	Indicelui de oxidare	Cuțea de peroxid	% de sare				
22/21	Lapte 1,5% de con.st.500/900 pel 1l	H.G158	neg	1,5	min8,2	16		1028,8	coreap		1		+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Lapte 2,5% de con. st. 450ml/900ml pel 1l / 500 ml pel /del	H.G158	neg	2,5	min8,2	16		1028,3	coreap		1		+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml	H.G158	neg	3,5	min8,2	16		1028,8	coreap		1		+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml	H.G158	neg	3,8	min8,2	16		1028,8	coreap		1		+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/19	Lapte acru, covăsit 4,0% pah400gr, st 450g/500g	H.G158	neg	4,0	min7,8	74/82			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22/21/19.01.26	23 ^h
22/20	Chefir sticla degresat 900g /450g delacta	H.G158	neg	0,05	min7,8	94/94			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/20.01.26	23 ^h
22/20	Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/450g/900g	H.G158	neg	1,0	min7,8	94/92			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/20.01.26	23 ^h
22/20	Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	94/92			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/20.01.26	23 ^h
22/20	Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/900g/delacta	H.G158	neg	2,5	min7,8	94/94/94			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/20.01.26	23 ^h
22/20	Chefir 3,5% sticla 450g	H.G158	neg	3,5	min7,8	94/94/94			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	22.01.26/20.01.26	23 ^h
6/5	Iaurt piarsic 1,5% sticla 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/17.01.26	23 ^h
6/5/4	Iaurt multifrukt 1,5% sticla 450g/ 500g pel	H.G158	neg	1,5	min9,5	84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/20.01.26	23 ^h
8/7	Iaurt căpșună 1,5% sticla 450g /pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/19/17.01.26	23 ^h
8/7/4	Iaurt caise 1,5% sticla 450g/pel 500g delacta	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/19/17.01.26	23 ^h
5	Iaurt clasic 1,5% st. 450g	H.G158	neg	1,5	min9,5	90/84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/17.01.26	23 ^h
5/3	Iaurt clasic 2,6% pel. 500g	H.G158	neg	2,6	min9,5	84			coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/19.01.26	23 ^h
5/4	Iaurt clasic 2,5% pah 150gr	H.G158	neg	2,5	min9,5				coreap				+2°C +6°C	00 ^h	21/19.01.26	23 ^h
22/20	Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel	H.G158	neg	15,0	min3,6	70/68			coreap				+2°C +4°C	00 ^h	22/20.01.26	23 ^h
22/20	Smântână 12% fer. 350g pah	H.G158	neg	20,0	min3,6	70/68			coreap				+2°C +4°C	00 ^h	22/20.01.26	23 ^h
18/21	Smântână 20,0% 250g, 350 g /500g pel delacta	H.G158	neg	25,0	min3,6	68			coreap				+2°C +4°C	00 ^h	19/16.01.26	23 ^h
21/18	Smântână 25,0% fermentată 350 g pah	H.G158	neg	10,0	min3,6	68			coreap				+2°C +4°C	00 ^h	19/16/15.01.26	23 ^h
22/20	Smântână 10,0% fermentat pel.500g/200,400g pah	H.G158	neg	2,0		72/72			coreap	80,0			+2°C +4°C	00 ^h	22/20.01.26	23 ^h
22/21	Brânză proaspătă 2,0% amb 500g	H.G158	neg	2,0		176			coreap	80,0			0,+4°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Brânză proaspătă 5,0% amb 500g,3 kg	H.G158	neg	5,0		178			coreap	80,0			0,+4°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Brânză proaspătă 5,5% amb 350 g/delacta	H.G158	neg	5,5		178			coreap	80,0			0,+4°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22/21	Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/0.350g3kg delacta	H.G158	neg	9,0		176			coreap	78,0	max1		0,+4°C	00 ^h	22.01.26/21.01.26	23 ^h
22	Br. granulat 4,0% pah.300g/200g/0%43KG	H.G158	neg	4,0		150			caracter brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		22.01.26	23 ^h
95	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb,kg,pel	H.G158	neg	45					caracter brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C		21/20/19.01.26	
69	Brânză maturată semitare „Rossiiskii” amb,kg,pel	H.G158	neg	50					caracter brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C		21/20/19.01.26	
6	Brânză maturată semitare „De Posehonic” amb,kg	H.G158	neg	45					caracter brânză	max 42	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C		21/20/19.01.26	
32/1	Brânză topită 175 g pah „Delicioasă”	H.G158	neg	40	min34				caracter brânză	max 65	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C		23/19.12.25	
2	Brânză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	H.G158	neg	30	min34				caracter brânză	min 55	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C		21/20/19.01.26	
1	Unt „Sm.dulce 200 g	H.G158	neg	62,0	max3,5	16	-12		coreap	35,0		max 80%	0,+4/-18°C		01.01.26	
2	Unt „Tărănesc” 200 g	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coreap	25,0		max 80%	0,+4/-18°C		16.01.26	
3	Unt din smintina dulce 200g	H.G158	neg	82,5	max2,0	16	-12		coreap	16,0		max 80%	0,+4/-18°C		16.01.26	
3	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g	S.F	neg	72,0		16	-12		coreap	25,5		max 80%	0,+4/-18°C		16.01.26	
3	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	S.F	neg	62,0		16	-12		coreap	35,7		max 80%	0,+4/-18°C		16.01.26	
2	Unt „Tărănesc” 10kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coreap	25,0		max 80%	0,+4/-18°C		13.08.25	
2/3	Unt „Tărănesc” 5kg	H.G158	neg	72,5	max2,5	16	-12		coreap	25,0		max 80%	0,+4/-18°C		10.09.25	
2	Unt din smintina dulce 5.0kg/10kg	H.G158	neg	82,5		16	-12		coreap	16,0		max 80%	0,+4/-18°C		08.10.25	
2	Lapte praf degresat	H.G158	neg	0,07		16			coreap	5,0		max 80%	0,+10°C		03.07.24	
1,2,3	Brânză topită afumată amb./ kg „SULUGUNI, vid	TVV 16.1	neg	30,0					coreap	max 36	max 3,0	85±5%	-4°C -+6°C			

Brânză maturată semitare: De Olanda, Rossiiskii, De Posehonic, după deschidere a se consuma în decurs de 14 zile. Untul monolit s-a pastrat la t -18°C pînă la data livrării

Data eliberării raportului 22.01.2026
Rezultatele încercărilor se referă numai la probele analizate

Responsabil: _____

Laborant pe calitate: _____

