

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.184

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate netto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI							Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricarii unt,Data ambalari eliberării,brinza ora,finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							% de sare
32	Brînză maturata semitare „De Olanda”, amb	60	19.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23		
33	Brînză maturata semitare „De Olanda”kg	60	20.06.23		neg.	45					caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
18	Brînză maturata semitare„Rossiischii, amb,kg	60	03.07.23		neg.	50					caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
1	Brînză cu cheag tare „Rossiischii ,kg,amb, Ucraina	60	18.05.23		neg.	45					caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
1	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii, amb, kg. Ucraina	60	21.05.23		neg.	50					caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
2	Brînză cu cheag tare„Rossiischii”, Gomunoi amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50					caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
2	Brînză maturată semitare "De Posehonië"amb,kg	60	16.06.23		neg.	45					caracter: Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	04.08.23	60	02.10.23	
2	Produs de brînză „Russkii”klasiçeski amb,kg Ucraina	60	31.05.23		neg.	50					caracter: Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	04.08.23	60	02.10.23	
1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34				pur lăctat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	02.08.23	60	30.09.23	
2	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid	18.07.23			neg.	30	34				picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	18.07.23	90	15.10.23	
2	Unt „Sm.dulce 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.07.23	35/120	23.08.23		
5	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	21.07.23	35/120	25.08.23		
1	Unt din smîntina dulce 200g				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.08.23	35/120	30.08.23		
4	Amestec de grăsimi tarinabile "De Măsa", 200 g				neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.27/07.23	35/120	10.09.31.08.23		
5/4	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorința” 200 g			H.G 158	neg.			16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	05.08.27/07.23	35/120	31.08.23		
2	Unt „Tărănesc”10kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.07.23	10/365	14.08.23/07.06.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23	10/365	14.23/18.04.24		
1	Unt din smîntina dulce 5.0kg/Ucraina				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	02.08.23/12.04.23	10/365	14.08.23/11.04.24		

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarare nr:158 din 07.03.2019



Unul din monolit s-a pasturat la t-18°C pînă la data livrării

H G nr:1459 din 30.12.2016,H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

07.08.23

Responsabil : Laborant pe calitate

Brînza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0 , +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 184

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfataza
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	7		2,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C +6°C	00 ²⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 11		7		1,5	16	1028,2				I	neg.	+20°C +6°C	00 ²⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		7		3,5	16	1028,0				I	neg.	+20°C +6°C	00 ²⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		7		4,0	75						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		7		4,0	80						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		7		0	90						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		7		1,0	90						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		7		2,5	90						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		7		2,5	90						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		7		3,5	90						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	16.08.23	10	23 ³⁵
laurt piestic 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019	2		1,5	78			9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	20.08.23	14	23 ³⁵
laurt multifruct 1,5% sticlă 500g		2		1,5	78			9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	20.08.23	14	23 ³⁵
laurt căpsună 1,5% sticlă 500g		2		1,5	80			9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	20.08.23	14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g		4		1,5	82			9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	20.08.23	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		1		2,6	78			9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	20.08.23	14	23 ³⁵
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		7		2,5				9,5			neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		7		15,0	66						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		7		20,0	66						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g pînă		7		25,0	66						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Smântână 10,0% fermentat pel 500 g/200/400g pah		7		10,0	66						neg.	+20°C +6°C	00 ¹⁰	07.08.23	13.08.23	7	23 ³⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g /kg	H.G 158 din 07.03.2019	7		2,0	190		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	07.08.23	11.08.23	5	23 ³⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		8		5,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	07.08.23	11.08.23	5	23 ³⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		7		5,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	07.08.23	11.08.23	5	23 ³⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		7		9,0	188		80,0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	07.08.23	11.08.23	5	23 ³⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		7		4,0	150	78,0			max1		neg.	+20°C +6°C	00 ⁰⁵	07.08.23	11.08.23	5	23 ³⁵
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0.900				1,5	17	1030,4				I	neg.	(0;25)°C		16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365	
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0.900				2,5	17	1029,4				I	neg.	(0;25)°C		16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365	
Lapte 3,2 steril 11 UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0;25)°C		20.03.23/20.03.23	11/11.01.24	365	
Lapte 4,5 steril 11 UHT				4,5	17	1028,7				I	neg.	(0;25)°C		29/30.04.23	29/30.10.23	180/90	
Brînză cu cheag lact. CHEDAR/ SULTACUNI, Ucraina				45/30							neg.	-4°C +6°C		01.05.23	01.10.23	180/90	
Brînză cu cheag lact. MOZARELLA/ SULTACUNI, Ucraina				26/18							neg.	-4°C +6°C		13.04.23	13.04.24	120	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice e Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr:221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului 07.08.23

Responsabil: Laborant pe calitate *cey*