

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici								Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricării, ambala ri, eliberării	Data finalizării 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 Fosforaza						
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	20		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 1l		20		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		20		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		20		4,0	76						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Lapte covăsit 4,0% sticlă 500g		20		4,0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		20		0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930g		20		1,0	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930g		20		2,5	90						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/930g		20		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		20		3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	29.12.22	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% cu umplutură căpșună 500 g				2,5	90						neg.	4±2°C	00 ¹⁰			5	23 ⁴⁵
Iaurt multifruct 1,5% sticlă 500g	H.G 158 din 07.03.2019			1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt căpșună 1,5% sticlă 500g		7		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵
Iaurt caise 1,5% sticlă 500g		7		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 1,5% st. 500g		13		1,5	80			9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	02.01.23	14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,6% pel. 500g				2,6				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Iaurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		4		2,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	01.12.22	14	23 ²⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		20		15,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g , 500g pel		20		20,0	66						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g păh		20		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400gpah		20		10,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	20.12.22	26.12.22	7	23 ⁴⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		20		2,0	192		80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		38		5,0	190		80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		39		5,0	190		80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		20		9,0	190		80.0				neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Br. granulată 4,0% pah. 300g/0%3KG		20		4,0/0	150		78.0		max1		neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	20.12.22	24.12.22	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0.900	CTB1746-2017			1,5	17	1030,4				I	neg.	(0,25)°C		29.09/29.09.22	23.09.23	365	
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0.900				2,5	17	1028,4				I	neg.	(0,25)°C		29.09/29.09.22	23.09.23	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0,25)°C		29.09.22	23.09.23	365	
Smîntîna dulce 33% 500gr Бел.				33	17						neg.	(0,20)°C				182	
Smîntîna dulce 10% 500gr Бел.				10	17						neg.	(0,20)°C				182	
Brînzica glazurată "vanilie"/"cacao"/condensat 45g TY BY 200030514.278				26/18	134/18						neg.	-18°C					

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lacta e Hotărîre nr.158 din 07.03.2019

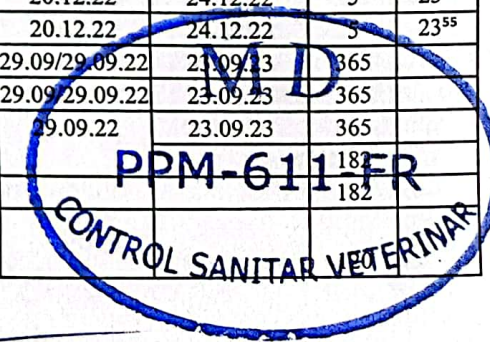
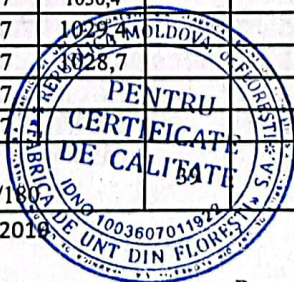
H G nr:1459 din 30.12.2016, H G nr:520 din 22.06.2010

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

Data și ora eliberării certificatului

20.12.22

Responsabil: Laborant pe calitate



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.299

Certificat de atestare a laboratorului
№ L1-070 C.N.de A.din R.M.-MOLDAC
pînă la 04.06.2025

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului										In greutate netto,kg/pac	Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici	Unitățile, %	% de sare	Unitățile aerului	Temperatura, °C	Data fabricării, ambalării, eliberării	ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
				Denumirea standardului																									
66	Brînză maturată semitartă „De Olanda”,kg	45	07.12.22	neg.	45																								
65	Brînză maturată semitartă „De Olanda”,amb	45	03.12.22	neg.	45																								
21/18	Brînză maturată semitartă „Rossiischii”,kg/amb	60	06.12.22	neg.	50																								
24	Brînză cu cheag tare „De Olanda, amb,kg. Ucraina	60	31.10.22	neg.	45																								
27	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” amb, Ucraina	60	27.10.22	neg.	50																								
27	Brînză cu cheag tare „Rossiischii” kg Ucraina	60	28.10.22	neg.	50																								
12	Brînză maturată semitartă „De Posehonie”amb,kg	60	02.11.22	neg.	45																								
30	Produs de Brînză tare „Ruschii,” Bel	02.10.22		neg.	50																								
3/2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”			neg.	40	34																							
1	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid			neg.	30	34																							
2	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0	16	-12																						
5/4	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5	16	-12																						
4/3	Unt din smîntina dulce 200g			neg.	82,5	16	-12																						
19	Amestec de grăsimi tartinabile „De Masă”, 200 g			neg.	72,0	16	-12																						
18	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorina” 200 g			neg.	62,0	16	-12																						
4/5	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	37,5	16	-12																						
4/5/1	Unt „Tărănesc” 20 kg /5kg			neg.	16	-12																							
2	Unt din smîntina dulce 5.0kg			neg.	16	-12																							

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate 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
20.12.22

Responsabil :

Laboant pe calitate

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data livrării

