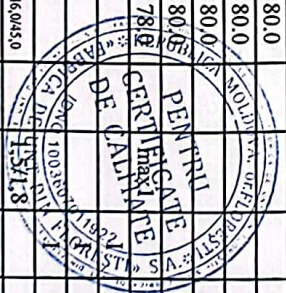


CERTIFICAT DE CALITATE 128

se fabricate în sistemul de management
siguranței alimentelor E N ISO 22000:2018
Certificat №83 valabil până la 10.04.2025

| Denumirea produsului | D.N. | Nr. Lotului | Cantitatea Novete | Indici fizico - chimici | | | | | | | | Temperatura, °C | Ora finaliz. proces tehnol. | Data fabricari, 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 Fosfotaza | | | | | | | |
| Lapte 2,5% de con. st. 500/900 pel 11 | H.G 158 din 07.03.2019 | 1 | 2,5 | 16 | 1028,0 | | | | | | I | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11 | | 1 | 1,5 | 16 | 1028,2 | | | | | | I | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml | | 1 | 3,5 | 16 | 1028,0 | | | | | | I | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁵⁵ |
| Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml | | 1 | 3,8 | 16 | 1028,8 | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Lapte acru, covăsit 4,0% pah/400gr, st 500g | | 1 | 4,0 | 78/82 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 0% sticla degresat 900g | | 1 | 0 | 88 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g | | 1 | 1,0 | 90 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/900g | | 1 | 2,5 | 90 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 2,5% pel, sticla 500g/900g | | 1 | 2,5 | 90 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Chefir 3,5% sticla 500g | | 1 | 3,5 | 90 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 10.06.24 | 10 | 23 ³⁵ |
| Laurt pieric 1,5% sticla 500g | | | 1,5 | | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 14 | 23 ⁴⁵ |
| Laurt multifruct 1,5% sticla 500g | | | 1,5 | | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 14 | 23 ²⁵ |
| Laurt căpșună 1,5% sticla 500g | | | 1,5 | | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 14 | 23 ²⁵ |
| Laurt caise 1,5% st. 500g | | | 1,5 | 82 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 14.06.24 | 14 | 23 ²⁵ |
| Laurt classic 2,6% pel. 500g | | 2,6 | | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 14 | 23 ²⁵ | |
| Laurt classic 2,5% pah 125g, 150gr | | 2,5 | | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | | | 14 | 23 ²⁵ | |
| Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel | | 15,0 | 68/68 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel | | 20,0 | 66/66 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 25,0% fermentată 350 g pah | | 25,0 | 66 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400pah | | 10,0 | 68/68 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 07.06.24 | 7 | 23 ⁴⁵ | |
| Briñză proaspătă 2,0% amb 500g | | 2,0 | 186 | | | | | | | | neg. | +20°C +4°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 05.06.24 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Briñză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg | | 5,0 | 186 | | | | | | | | neg. | +20°C +4°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 05.06.24 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Briñză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg | | 5,0 | 186 | | | | | | | | neg. | +20°C +4°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 05.06.24 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Briñză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg | | 9,0 | 186 | | | | | | | | neg. | +20°C +4°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 05.06.24 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Br. granulat 4,0% pah. 300g/0%3KG | | 4,0 | 150 | | | | | | | | neg. | +20°C +6°C | 00 ⁰⁰ | 01.06.24 | 03.06.24 | 5 | 23 ⁵⁵ | |
| Lapte 1,5 steril II UHT/0.900 | | 1,5 | 17 | 1030,4 | | | | | | | neg. | (0,25)°C | 00 ⁰⁰ | 28.08.23/10.07.23 | 28.08.24/04.07.24 | 365 | | |
| Lapte 2,5% steril II UHT/f lactoză/0,900 | | 2,5 | 17 | 1029,4 | | | | | | | neg. | (0,25)°C | 00 ⁰⁰ | 02.01.24/06.02.24 | 27.12.24/31.05.25 | 365 | | |
| Lapte 3,2 steril II UHT | | 3,2 | 17 | 1028,7 | | | | | | | neg. | (0,25)°C | 00 ⁰⁰ | 02.01.24/06.02.24 | 27.12.24/31.05.25 | 365 | | |
| Briñza cu cheag lact. CHERDAR/ SOLUCUNI Ucraina | CTE1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001 | 45 | | | | | | | | | neg. | -4°C +6°C | 09/05.10.23 | 07/05.01.24 | 180/90 | | | |
| Briñza cu cheag lact. KOZZARELA/SOLUCUNI, Ucraina | | 45/30 | | | | | | | | | neg. | -4°C +6°C | 09/05.10.23 | 07/05.01.24 | 180/90 | | | |
| Briñza glacurată: vanilie, cacao, piericic, visina, caramela, capsunam, nuci, alfine, cocos | | 26/18 | 134/180 | | | | | | | | neg. | -18°C | 28.08.23/02.01.24 | 24.02.24/06.05.25 | 180 | | | |



Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate e Hotărâre 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

01.06.24

Responsabili: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.128

| Nr. ordine | Denumirea produsului | Nr. partidei | Termen de maturizare | Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic) | Denumirea standardului | In greutate netto,kg/pac | INDICII FIZICO CHIMICI | | | | | | Umiditatea aerului | Temperatura de pastrare, °C | Data fabricării (unt,br.topita. spread).Data ambalării(brinza maturata) | Termenul de realizare (zile) din ziua precambalării, livrării kg | Data finalizării termenului de valabilitate | |
|------------|---|--------------|----------------------|--|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|----------------------------------|---------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------------|---|--|---|-------------------|
| | | | | | | | Fosfatază | % de Grăsimi | Substanță uscată degresată, min. | Aciditatea, T | temperatura în product °C | Indicii organoleptici | | | | | | Umiditatea, % |
| 1 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb | 16 | 45 | 12.05.24 | H.G 158 din 07.03.2019 | | neg. | 45 | | 4 | caracter: brinzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 2 | Brânză maturată semitare „De Olanda”kg | 23 | 45 | 12.05.24 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: brinzei | max 45 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 3 | Brânză maturată semitare „Rossișchii, amb,kg | 8 | 60 | 24.05.24 | | | neg. | 50 | | 4 | caracter: brinzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 4 | Brânză maturată semitare „De Olanda”, kg,amb, Ucraina | 1 | 60 | 04.05.24 | | | neg. | 45 | | | caracter: brinzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 5 | Brânză cu cheag tare „Ucrainșchii, amb, kg. Ucraina | 1 | 60 | 02.05.24 | | | neg. | 50 | | | caracter: brinzei | max 45 | 1,5-2,5 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 6 | Brânza maturată semitare "De Posehonic"amb | 1 | 45 | 21.05.24 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: Pr-brinzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 7 | Brânza maturată semitare "De Posehonic" kg | 1 | 45 | 21.05.24 | | | neg. | 45 | | 4 | caracter: Pr-brinzei | max 42 | 1,5-3,0 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 8 | Produs de brânză „Russkii”klasičeskkii,amb,kg Ucraina | 3 | 60 | 05.04.24 | | | neg. | 50 | | | caracter: Pr-brinzei | max 43 | 1,3-1,8 | 85±5% | 0,+4 | 31.05.24 | 60 | 30.07.24 |
| 9 | Brânză topită 175 g „Delicioasă” | 8 | | | | | neg. | 40 | 34 | | pur lactat acid | max 65 | max 3 | 85±5% | 0,+4 | 30.05.24 | 60 | 28.07.24 |
| 10 | Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid | 1 | | | | | neg. | 30 | 34 | | piciant gust de afumare | min 55 | max 3 | 85±5% | 0,+4 | 20.05.24 | 90 | 18.08.24 |
| 11 | Unt „Sm.dulce 200 g | 3/2 | | | | | neg. | 62,0 | | 16 -12 | corespunde HG | 35,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 2220.05.24 | 35/120 | 25.06.24 |
| 12 | Unt „Tărănesc” 200 g | 5 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 26.05.24 | 35/120 | 31.07.06.24 |
| 13 | Unt din smintina dulce 200g/10kg | 10 | | | | | neg. | 82,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 60 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 29.05.24 | 35/120 | 31.06.24 |
| 14 | Amestec de grăsimi tarținabile "De Masă", 200 g | 15/14 | | | | | neg. | 72,0 | | 16 -12 | corespunde SF | | | max 80% | 0,+4/-18°C | 31/05.24 | 35/120 | 05.07.21/08.09.24 |
| 15 | Amestec de grăsimi tarținabile "Dorința" 200 g | 14 | | | | | neg. | 62,0 | | 16 -12 | corespunde HG | | | max 80% | 0,+4/-18°C | 31.05.24 | 35/120 | 05.07.24/09.09.24 |
| 16 | Unt „Tărănesc”10kg | 1 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 04.10.24 | 10/365 | 10.06.24/03.10.24 |
| 17 | Unt „Tărănesc” 5kg | 2 | | | | | neg. | 72,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 25,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 08.01.24 | 10/365 | 10.06.24/07.10.25 |
| 18 | Unt din smintina dulce 5,0kg/10kg | 1 | | | | | neg. | 82,5 | | 16 -12 | corespunde HG | 16,0 | | max 80% | 0,+4/-18°C | 26.05.24 | 10/365 | 10.06.24/03.03.25 |

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hoțarice 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

01.06.24

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

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

Responsabil : Laborant pe calitate