

Удостоверение о качестве № 68/69

Дата выбра- ботки	№ норма- тивного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата оконча- ния срока реализации
						М.дюли жира, %	Кислот- ность, ° T	М.дюли влага, %	Фосфориза	Темпера- тура, ° C	
0.0	SF 0045896-004:2010/A1:2014	Ряженка п/эт.	9			4.0	86		стр 6	6	24"
		Ряженка бут. 0,415	9			4.0	86		стр 6	6	24"
		Бифидок фр. п/эт. <i>Ряженка</i>	5			2.5	86		стр		
		Бифидок фр. п/эт. <i>Ряженка</i>	5			2.5	87		стр		
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. п/эт.									
		Бифидок фр. бут. <i>Ряженка</i>	5			2.5	86		стр 6	6	
		Бифидок фр. бут. <i>Ряженка</i>	5			2.5	87		стр 6	6	
		Бифидок 3,2% РЕТ									
	SF 04928383-032:2011	Закваска «МАИА» бут. 0,415	8			2.5	84		стр 6	6	
		Кефир 1,0% «Бифидомакс»	8			1.0	94		стр 6	6	
		Кефир «Арм. Густ.» п/эт.									
		Кефир 2,5% п/эт. «Zi de zi»	9			2.5	87		стр 6	6	
		Кефир 2,5% п/эт.	9			2.5	86		стр 6	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,415	9			2.5	87		стр 6	6	
		Кефир 2,5% бут. 0,930	9			2.5	94		стр 6	6	
		Кефир 2,5% «Гугуца»	9			1.0	87		стр 6	6	
		Кефир 1,0% п/эт.	9			1.0	87		стр 6	6	
		Кефир 1,0% бут. 0,415	9			1.0	87		стр 6	6	
	SF 04928383-025:2015	Кефир 1,0% бут. 0,930	9			1.0	86		стр 6	6	
		Кефир 1% «Гугуца»	9								
		Кефир н/ж п/эт.	9			-	86		стр 6	6	
		Кефир 0% бут. 0,930									
		Кефир н/ж Т/Р	9			-	94		стр 6	6	
		Прод. твор. 18% фас. 0,25	9			18.5	134	64.5	стр 6	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0,25	9			18.5	128	61.0	стр 6	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0,25	9			18.5	130	61.0	стр 6	6	
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0,25	9			18.5	130	61.0	стр 6	6	
		Прод. твор. 18% фас. 0,5	9			18.5	134	64.5	стр 6	6	
	SF 0045896-008:2011	Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 0, 5									
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 0, 5									
		Прод. твор. 18% сладкий с курагой, фас. 0, 5									
		Прод. твор. 18% сладкий с ванилином, фас. 1,0кг									
		Прод. твор. 18% сладкий с изюмом, фас. 1,0кг									
		Прод. твор. 23% <i>5кг</i>	9			24.0	132	62.0	стр 6	6	
		Прод. твор. 18% вес. <i>1кг</i>	9								
		Прод. твор. 30% вес. <i>5кг</i>	9			31.0	134	64.5	стр 6	6	
		Прод. твор. 30% вес. <i>12кг</i>	9			31.0	129	63.5	стр 6	6	
	SF 0045896-007:2011	Бифи-Тон бут. 0,415	8			2.5	84	64.5	стр 6	6	



Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции

Меркурий



SA"JLC" or: Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 723

Eliberat: Sectia "Controlul calitatii" Telefon de contact: 022 52-32-03



Nr. crt.	Denumirea produsului	Buc.	Masa neta kg	Indicii fizico-chimici				T ^o pastrarii produselor	Fabricarea		Exp. termenului de realizare	
				%de grasime	Acidit ^o T	Fosfataza organ.	Indicii		Data	Ora		
1	Smoothie Pere-Mere-Fl. de tei 280g			2,0	85	lips	cores	(0...4)°C	07.12	00:00	16.12	24:00
2	Smoothie Piersic.-Fr.pasiun-Melisa 280g			2,0	85	lips	cores	(0...4)°C	07.12	00:00	16.12	24:00
3	Smoothie Visine si Rachitele 280g			2,0	85	lips	cores	(0...4)°C	07.12	00:00	16.12	24:00
4	"Delicato" visina 140g			0,1	88	lips	cores	(0...4)°C	08.12	00:00	17.12	24:00
5	"Delicato" banana 140g			0,1	88	lips	cores	(0...4)°C	08.12	00:00	17.12	24:00
6	"Delicato" pom. de padure 140g			0,1	88	lips	cores	(0...4)°C	08.12	00:00	17.12	24:00
7	"Delicato" caise 140g			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
8	"Delicato" capsuni 140g			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
9	"Delicato" piersici 140g			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
10	"Delicato" caise 0,5 kg			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
11	"Delicato" mango 0,5 kg			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
12	"Delicato" zmeura 0,5 kg			2,5	86	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
13	Iaurt clasic 0,5 kg 2,5%			2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
14	Iaurt clasic 0,140 kg 2,5%			2,5	87	lips	cores	(0...4)°C	09.12	00:00	18.12	24:00
15	Iaurt in stil grecesc Eli Greco 180g 5%			5,0	85	lips	cores	(0...4)°C	03.12	00:00	16.12	24:00

Data eliberării certificatului: 10 Decembrie 2020

Responsabil : Anton A.

SA «JLC» or Chisinau
Eliberat: Sectia "Controlul calitatii"

CERTIFICAT DE CALITATE Nr 722

Nr. crt.	Data fabricarii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	cantitatea buc.	Masa netă kg	Grasime %	Aciditate °T	Umiditate %	Fosfor-taza	Indicii organ	Data	Ora	Expirarea termenului de realizare	Termen de realizare a produsului (ore)	Temp pasturarii (°C)
1	10.12	Lapte past. p-len 1,0 L	Cerințe de calitate lactate pentru lapte si produse			1,5	17	1028	lips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96
2	10.12	Lapte past. p-len 1,0 L				2,5	17	1028	lips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96
3	10.12	Lapte past. T/C 0,5 L				2,5	17	1028	lips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96
4	10.12	Lapte past. p-len 1,0 L				3,5	17	1028	lips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96
5	10.12	Lapte past. P/P 0,5 L	IT 00458963-013:2013			2,5	17	1028	lips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96
6	09.12	Chefir past. P/P 0,5 L				2,5	90		lips	cores	09.12	00:00	13.12	24:00	120
7	08.12	Chefir 0,2 kg				2,5	90		lips	cores	08.12	00:00	12.12	24:00	120
8	09.12	Chefir past. 0,5 L				2,5	90		lips	cores	09.12	00:00	13.12	24:00	120

Data eliberarii certificatului: 10 Decembrie 2020

Responsabil: Anton A.



Удостоверение о качестве № 40

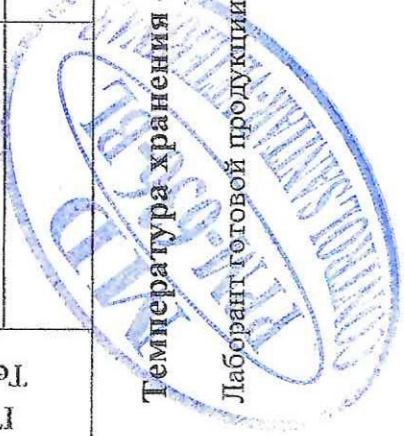
Дата выра- ботки	№ норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
16.12	SF 04928383-025:2015	Айран Light	3			Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	pH	Массовая доля соли, %	Фосфатаза	Температура, °С	
02.01		Айран	4			10.5	73		0.6	отр	4	23.12
		- Айран + урюк	4			10.0	75		0.6	отр	4	24.12
		Удостоверение о качестве - 56										
08.12	IT 04928383-43:2015	Айран Light	2			0.5	73		0.6	отр	4	21.12
02.01		Айран	3			1.0	73		0.6	отр	4	24.01
		Айран + урюк	3			1.0	73		0.6	отр	4	
08.12		Йогурт «Клубника» бут. 0,280	3			1.5	85			отр	4	21.12
		Йогурт «Персик - Маракуйя» бут. 0,280	3			1.5	85			отр	4	24.01
		Йогурт «Злаки» бут. 0,280	3			1.5	85			отр	4	

Удостоверение о качестве № 64

Дата выра- ботки	№ Норма- тивного доку- мента	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Груша чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	Дата окончания срока реализации
16.12	Технический регламент IT 00458963-013:2013	Молоко 1,5%, 415 мл, PET	9			1.5	18	1028	1	отр	4	23.12
02.01		Молоко 1,5% 930 мл, PET	9			1.5	18	1028	1	отр	4	24.01
		Молоко 2,5%, 930 мл, PET	9			2.5	18	1028	1	отр	4	
		Молоко 3,5%, 930 мл, PET	9			3.5	18	1028	1	отр	4	

Температура хранения от 0 до 6°C

Лаборант готовой продукции



SA“JLC” or Chisinau

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 723

Eliberat: Sectia “Controlul calitatii” Telefon de contact: 022-52-32-03



Nr rt	Data fabri carii	Denumirea produsului	kg.	%de grasime	Acidit. °T	Fosfa- taza	Indicii organ.	Indicii fizico-chimiei		Data	Ora	Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora	Termen de reali- zare a produc- tului (ore)	T°pastrarii produselor
1	10.12	Smințina 300g 30%		30	68		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
2	10.12	Smințina 450g 30%		30	68		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
3	10.12	Smințina 8 kg 30%bid.		30	68		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
4	10.12	Smințina 300g 25%		25	68		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
5	10.12	Smințina 225g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
6	10.12	Smințina 230g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
7	10.12	Smințina 300g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
8	10.12	Smințina 450g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
9	10.12	Smințina 8 kg 20%bid.		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
10	10.12	Smințina 1000g 20% cal.		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
11	10.12	Smințina 1000g 15% cal.		15	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
12	10.12	Smințina 400g 15%		15	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
13	10.12	Smințina 400g 10%		10	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
14	10.12	Produs de smințina 500g 10%		10	74		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
15	10.12	Produs de smințina 500g 15%		15	72		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
16	10.12	Produs de smințina 500g 20%		20	72		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
17	10.12	Smințina 500g 15%		15	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
18	10.12	Smințina 5000g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
19	10.12	Produs de smințina 5000g 20%		20	70		hips	cores		10.12	00:00			16.12	24:00	168
20	10.12	Lapte acru 400g 2,5%		2,5	84		hips	cores		10.12	05:00			14.12	05:00	120
21	10.12	Frisca 500g 10%		10	16		hips	cores		10.12	00:00			13.12	24:00	96
Responsabil : Anton A.																

Data eliberării certificatului: 10 Decembrie 2020



REPUBLICA MOLDOVA
AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
Supravegherea Sanitară Veterinară de Stat
S.A. «JLC»

Formularul 2



(autoritatea emitentă)
Chișinău
Raionul/municipiul

CERTIFICAT SANITAR-VETERINAR

Seria SP **nr. 1225130** Din **10** decembrie 2020

Subsemnatul, medic veterinar, am eliberat prezentul Certificat

S.A. «JLC»

și certific că produse lactate refrigerate în asortiment

(denumirea și țara de proveniență)

în cantitate (locuri) de c/f cu greutate de c/f kg

tipul ambalajului (marcaj/etichetă) plastic, carton

Originea mărfii S.A. «JLC»

care provine din mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa 90
favorabilă

(situația exprimată a localității de proveniență) realizare

a fost supusă expertizei sanitar-veterinare și este admisă pentru:

(realizare după modalități realizate în calitate de)

Indicați rețeaua de comerț conform facturii

(punctul de distribuție, adresa)

Marfa este expediată la

auto

cu transportul mun. Chișinău — R. Moldova

pe ruta (se indică principalele puncte de pe traseu)

Raport de încercări

Marfa a fost supusă (după caz) examenului suplimentar de laborator
nr. 4310-4312 din 20.11.20; nr. 4314-4316 din 23.11.20

(denumirea laboratorului, nr. a termenului de laborator și rezultatul testărilor)

NOTE SPECIALE:

condițiile de păstrare și termenul de valabilitate

conform certificatelor de calitate

Validitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.



Mocati Grigore

(numele și prenumele)

Validitatea prezentului Certificat este identică cu valabilitatea mărfii pentru care s-a eliberat prezentul document.

Certificat de calitate

Cert calit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricării	D.N. al prod.	Cantit.		Indici fizico-chimie		Indici organ	Tem per. °C	Termen de realiz.
				loc	kg	grăs.	umid.			
UNT AMBALAT										
2491		02.12.20	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015							
2493		03.12.20								
2499	Unt "Crestianscoe"	04.12.20				72,5	25,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2502	72,5 % amb., 0.2kg	05.12.20								
2505		06.12.20								
2514	Unt "Crestianscoe"	07.12.20				71,5	25,5	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2505	sarat 71,5 % amb.	06.12.20								
2486	0.2kg,	01.12.20								
2492	Unt din smint. dulce	03.12.20								
2498	"Magnifico" 82,5 %	04.12.20				82,5	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2511	amb., 0.2kg	07.12.20								
2494	Unt "Buterbrodnoe"	03.12.20	SF 04928383-036: 2015			62,5	35,5	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2500	62,5 % amb., 0.2kg	04.12.20								
2448	Unt din smint. dulce	21.11.20				70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	70,0 % amb., 0.2kg									
2487	Unt "Tărănese" din	02.12.20	HG nr-611 din 05.07.10 IT 04928383-11:2015							
2503	smint. dulce 70,0 %	05.12.20				70,0	27,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2504	amb., 0.2kg	06.12.20								
2474	Unt de ciocolata	29.11.20				62,0	16,0	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2503	62,0 % amb., 0.2kg	05.12.20								

UNT CÎNTAR

	Unt "Crestianscoe"					72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile
	Unt din smint. dulce "Magnifico"					82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile

SPRED AMBALAT

2497	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	03.12.20	SF 04928383-033:2011			62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2490	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	02.12.20				72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
	Deosebit Delicios					78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2478	Deosebit Premium	29.11.20				82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2495	82,5 % amb., 0.2kg	03.12.20								
2479	Buna Diminacata	29.11.20				72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2540	72,5 % amb., 0.2kg	07.12.20								
2475	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg	29.11.20				71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile

SPRED CÎNTAR

2369	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg	02.11.20	SF 04928383-033:2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
2488	Deosebit Premium	02.12.20				82,5	16,5	cores.	+18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
2460	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg	29.11.20				71,0	26,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile
2477		02.12.20								
2508		02.12.20								

PASTA

2473	Pasta Perfecto de Post	28.11.20				55,0	44,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
2468	55,0 % amb., 0.5kg	27.11.20								

Data: 10.12.2020

Responsabil:



Certificat de calitate

Certe alit. Nr	Denumirea produsului	Data fabricarii	D.N. al prod.	Cantit.		Indici		Indici organ.	Tem per. °C	Termen de realiz.	
				loc	kg	fizico-chimie	umid.				
UNT AMBALAT											
2514	Unt "Crestianscoe" 72,5 % amb., 0.2kg	07.12.20	IT 04928383-11:2020	105	2340	72,5	25,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
		2520		08.12.20	25						
2511	Unt "Crestianscoe" sarat 71,5 % amb. 0.2kg.				71,5	25,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile		
	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % amb., 0.2kg	07.12.20		20	360	82,5	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2500	Unt "Buterbrodnoe" 62,5 % amb., 0.2kg	04.12.20		6	108	62,5	35,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg					70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Unt "Tărănesc" din smînt. dulce 70,0 % amb., 0.2kg					70,0	27,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2503	Unt de ciocolata 62,0 % amb., 0.2kg	05.12.20		IT 04928383- 036: 2015	25	160	62,0	16,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile
UNT CÎNTAR											
	Unt "Crestianscoe" 72,5 % cînt. 20 kg		IT 04928383- 11:2020			72,5	25,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
	Unt din smînt. dulce "Magnifico" 82,5 % cînt., 5kg					82,5	16,0	cores.	-18	minus 12°C minus 18°C - 12 luni; nu mai sus de 6°C 10 zile	
SPRED AMBALAT											
2497	Raza Soarelui 62,5 % amb., 0.2kg	03.12.20	SF 04928383-033:2011	5	270	62,5	36,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2517	Deosebit 72,5 % amb., 0.2kg	07.12.20		15	360	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2490		02.12.20									
2519	Deosebit Delicios 78,0 % amb., 0.2kg	08.12.20				78,0	21,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
	Deosebit Premium 82,5 % amb., 0.2kg	07.12.20		5	90	82,5	16,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2509	Buna Dimineata 72,5 % amb., 0.2kg	07.12.20		5	90	72,5	26,5	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile	
2510	Darnic 71,0 % amb., 0.2kg				71,0	26,0	cores.	+2	0-(+4)°C 45 zile		
SPRED CÎNTAR											
	Deosebit 72,5 % cînt. 10 kg		SF 04928383- 033:2011			72,5	26,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
	Deosebit Premium 82,5 % cînt. 10 kg					82,5	16,5	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	
	Darnic 71,0 % cînt. 5 kg					71,0	26,0	cores.	-18	la minus 18°C - 11 luni; nu mai sus de 6°C - 10 zile	

PASTE

Pasta Perfecto de Post
55,0 % amb., 0,5kg

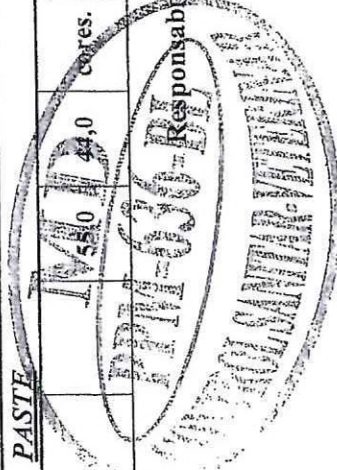
55,0 cores.

+2

0-(+4)°C 45 zile

Data: 10.12.2020

Responsabil:



SF 04928383-034:2016

Лаборант готовой продукции



N r. cr.	Data fabri carii	Denumirea produsului	D. N. al produselor	%	de gras ime	Acidit °T	Densi	Sare	Fosfa taza	Indicii organ	Indicii fizico-chimiei			Fabricarea	Exp. termenului de realizare	Ora	Data	Termen de reali zare a produc ției (ore)	T° pastarilor produselor
											%de Umid								
1	10.12	Brinza de casa 0,2 kg 6,0%	SF049288383-040:2014	6,0	134	77,6	0,9	hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
2	10.12	Graunctor 0,4 kg 4 %	SF049288383-040:2014	4,0	134	77,2	0,9	hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
3	10.12	Gingasie 0,4 kg 4 %	SF00458963-005-2010	4,0	132	77,0	1,0	hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
4	10.12	Faguras 0,2 kg, 5 %	SF049288383-040:2014	5,0	136	77,4	0,9	hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
5	10.12	Brinza impact. 0,25 kg 0 %		0,0	214	79,4		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
6	10.12	Brinza impact. 0,5 kg 0 %		0,0	216	79,4		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
7	10.12	Brinza impact. 0,25 kg 2 %		2,0	208	76,0		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
8	10.12	Brinza impact. 0,25 kg 5 %		5,0	212	72,4		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
9	10.12	Brinza impact. 0,5 kg 5 %		5,0	210	73,0		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
10	10.12	Brinza impact. cintar, 5 %		5,0	206	72,6		hips	cores	10.12	00:00	13.12	24:00	96	(0..6)°C				
11	10.12	Produs de brinza 0,25kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,8		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
12	10.12	Produs de brinza 0,5kg; 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,6		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
13	10.12	Produs de brinza (1 kg); 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,6		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
14	10.12	Produs de brinza cintar, 18%	SF00458963-008:2011	18,0	124	59,2		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
15	10.12	Produs de brinza cintar, 23%	SF00458963-008:2011	23,0	160	67,0		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
16	10.12	Produs de brinza sarata 23% 0,25	SF00458963-008:2011	23,0	160	67,0	0,9	hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
17	10.12	Produs de brinza 0,25kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,6		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
18	10.12	Produs de brinza 0,5kg, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,8		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
19	10.12	Produs de brinza (1 kg) 26%	SF00458963-008:2011	26,0	122	59,4		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
20	10.12	Produs de brinza cintar, 26%	SF00458963-008:2011	26,0	126	59,6		hips	cores	10.12	00:00	14.12	24:00	120	(0..6)°C				
21	14.11	Produs de brinzetură în saramură (4 kg) Tara Meca	SF00458963-006:2011	58,6		64,4	2,5	hips	cores	14.11	00:00	13.03	24:00	2880	(0..6)°C				
22	30.11	Produse de brinzetură în saramură (amb.) Tara Meca	SF00458963-006:2011	58,6		64,2	2,5	hips	cores	30.11	00:00	28.01	24:00	1440	(0..6)°C				
23	03.12	Produs de brinzetură în saramură (4 kg) Frescado	SF00458963-006:2011					hips	cores	03.12	00:00	01.04	24:00	2880	(0..6)°C				

Удостоверение о качестве № 64

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
16.12.12	SF 04928383-027:2010	Био-лайф ванил.									13.12.12
0"	IT 04928383-38:2013	Био-лайф корица	9			35.0	14		отр 4		24"
		Smintina dulce	9			5.0	19.5	73.0	отр 6		
		Творог 5%, 0,250	9								
		Творог 5%, 1 kg									
	IT 00458963-12:2012	Творог 5%, вес									
		Творог 9%, 0,5kg	9			9.0	140	73.0	отр 6		
		Творог 9%, весов.									
		Творог н/ж весов.									

Удостоверение о качестве № 65

Дата выра- ботки	№ нормативного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели						Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Плотность, °А	Группа чистоты	Фосфатаза	Температура, °С	
16.12.12	IT 00458963-013:2013	Молоко	14			2.5	18	10.25	1	отр 4		24"
0"	Технический регламент											

Удостоверение о качестве № 66

Дата выра- ботки	№ норматив- ного документа	Наименование продукта	№ партии	Количество мест	Вес нетто	Физико-химические показатели					Дата окончания срока реализации
						Массовая доля жира, %	Кислотность, °Т	Массовая доля влаги, %	Фосфатаза	Температура, °С	
16.12.12	SF04928383-037:2013	"Zi de Zi" с клубничой	9			5.0	150	70.0	отр 6		13.12.12
0"		"Zi de Zi" со смород.	9			5.0	130	70.0	отр 6		12"
		"Zi de Zi" с персиком	9			5.0	150	70.0	отр 6		
		"Zi de Zi" с вишней	9			5.0	130	70.0	отр 6		
		Сырки н/ж. с изюмом	9			-	190	70.0	отр 6		
		Сырки 4% с изюмом	9			4.0	192	66.0	отр 6		
		Сырки 4% с абрикосом	9			4.0	194	66.0	отр 6		
		Сырки 7% с ванилин.	9			7.0	190	64.0	отр 6		
		Сырки 7% с чернослив.	9			7.0	196	65.0	отр 6		
		Крем творожный	9			5.0	142	65.0	отр 6		
		Крем творож. клуб.-банан	9			5.0	145	70.0	отр 6		
		Крем твор. малина	9			5.0	140	70.0	отр 6		
		Масса особая с курагой	9			23.0	190	70.0	отр 6		
		Масса особая с изюмом	9			23.0	190	70.0	отр 6		

Температура хранения от 0 до 6°С

Лаборант готовой продукции

Масла

