



Nr	Denumirea produsului	Documentul Normativ	Numărul de locuri	În greutatea neto, kg	Indicii fizico-chimici							Data fabricării, eliberării	Data Finalizării Termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate	Gustul
					Grăsi mea %	Aciditatea °T	Densitatea A	Grupa de puritate	Fracția masică de umiditate %	Fosfor a	Temper atura °C				
1	Lapte pasteurizat, 1L	GOST 13277-79			2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	19/11	20/11	72 ore	Curat
2	Lapte pasteurizat, 0,5L	-/-			2,5	18	1028	I		Negativ	0-6	19/11	20/11	72 ore	-/-
3	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			3,5	18	1028	I		Negativ	0-6	19/11	20/11	72 ore	-/-
4	Lapte pasteurizat, 1L	-/-			1,5	18	1028	I		Negativ	0-6	19/11	20/11	72 ore	-/-
5	Chefir, 500 gr	SF 03947208-007:2011			1,0	0.222				Negativ	4±2	17-18-19/11	20-23-24/11	5 zile	acidulat
6	Chefir, 500 gr	-/-			2,5	0.243				Negativ	4±2	17-19/11	22-24/11	5 zile	-/-
7	Chefir, 500 gr	-/-			3,2	0.264				Negativ	4±2	17-19/11	22-24/11	5 zile	-/-
8	Chefir îmbogățit cu bifidobacterii	SF 03947208-007:2011			2,5	0.243				Negativ	4±2	17-19/11	22-24/11	5 zile	-/-
9	Chefir cu umplutură de vișină	SF 03947208-007:2011			2,5	0.228				Negativ	4±2	19/11	24/11	5 zile	Dulce cu aromă de vișină
10	Smântână, 500gr	SF 03947208-006:2009			10	70				Negativ	0-6	17-19/11	24-26/11	7 zile	acidulat
11	Smântână 500gr.	SF 03947208-006:2009			15	69				Negativ	0-6	18-19/11	25-26/11	7 zile	-/-
12	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	SF 03947208-006:2009			15	69				Negativ	0-6	19/11	26/11	7 zile	-/-
13	Smântână dulce pasteurizată, 500 gr	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2	19/11	24/11	72 ore	Curat
14	Smântână dulce pasteurizată la cîntar	SM GOST R52091-2006			35	15				Negativ	4±2			36 ore	Curat
15	Smântână îmbogățită cu bifidobacterii	SF 03947208-006:2009			15	69				Negativ	0-6	17-19/11	24-26/11	7 zile	-/-
16	Smântână, kg	SF 03947208-006:2009			30					Negativ	0-6			72 ore	Lactat acidulat
17	Smântână 500gr	-/-			20	64				Negativ	0-6	19/11	26/11	7 zile	-/-
18	Smântână, kg	-/-			20					Negativ	0-6			72 ore	-/-
19	Smântână în pahare, 200 gr, 350gr	-/-			20	64				Negativ	0-6	19/11	26/11	7 zile	-/-
20	Produs de Smântână 500gr	SF 03947208-011:2013			20	65				Negativ	4±2	19/11	26/11	7 zile	Pur acidulat
21	Brînză de vacă 2% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			2				76	Negativ	4±2			120 ore	lactat acidulat
22	Brînză de vacă 5% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			5	193			73	Negativ	4±2	19/11	24/11	120 ore	-/-
23	Brînză de vacă 5% 500 g	SF 03947208-009:2011			5	193			73	Negativ	4±2	19/11	24/11	120 ore	-/-
24	Brînză de vacă 9% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			9				73	Negativ	4±2			120 ore	-/-
25	Brînză de vacă 9% 500 g	SF 03947208-009:2011			9	190			73	Negativ	4±2	19/11	24/11	120 ore	-/-
26	Brînză de vacă 18% 2 kg; 5 kg	SF 03947208-009:2011			18				68	Negativ	4±2			120 ore	-/-
27	Brînză topită tartinabilă „Mărgăritar”	SF-03947208-001			Min. 60				52		0 + 4			30 zile	Curat de brînză
28	Brînză topită tartinabilă „Rîșcani”	SF-03947208-001			Min. 55				55		0 + 4			30 zile	-/-
29	Brînză topită tartinabilă „Nu mă uita”	SF-03947208-001			Min. 50				40		0 + 4			30 zile	Slab de pasteurizat
30	Unt Creștianscoe la kg	GOST 37-91			72,5				25		0 + 4	19/11		20 zile	curat
31	Unt Creștianscoe ambalat	-/-			72,5				25		0 + 4	19/11		40 zile	Curat
32	Unt „de Rîșcani” ambalat	SF 03947208-005:2009			82,5				16		- 3	18/11		40 zile	curat
33	Unt topit fasonat la kg	-/-			90				0,7		- 3 ... 0			90 zile	curat
34	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit” amb	SF 03947208-007:2010			72,5				25		3	15/11		20 zile	curat
35	Amestec de grăsimi tartinabile „Favorit”, kg	-/-			72,5				25		3	19/11		10 zile	curat
36	Amestec de grăsimi tartinabile „Buterbrodnoe”	-/-			61,5				35		3			20 zile	curat
37	Unt Creștianscoe pentru pastrare la kg	GOST 37-91			72,5				25		-14...-16 -18			8 luni 11 luni	curat

Corespunde cerințelor: HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010.

HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003, HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99

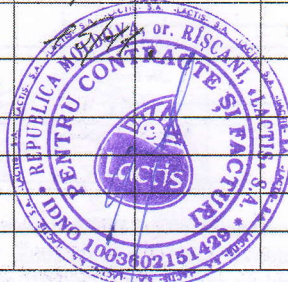
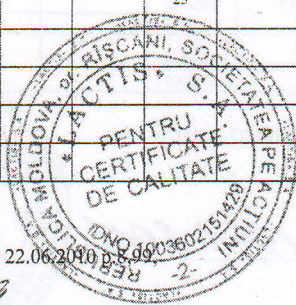
HG al Republicii Moldova Nr. 221 din 16.03.2009

Data eliberării certificatului de calitate

19/11.2018.

certificat veterinar N° 20084.

Responsabil





Data fabricării	Data preambalării	Denumirea produsului	Termen de maturizare, zile	Termen de păstrare după maturizare conform standardului	Standard	Calupuri, unități	Greutate a în kg	Indicii fizico-chimici			Gustul	Termen de realizare din momentul preambalării, zile	Temperatura de păstrare °C, Umiditate aerului %	Valabil până la
								% de grăsimi	% de umiditate	% de sare				
16/6	18/11	Brinză cu cheag tare „de Rîșcani”	35	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
12/6	14-10/11	Ambalat												13-15/01
16/6	18/11	Brinză cu cheag tare „de Moldova”	40	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
12/6	13/11	Ambalat												12/01
13-15/6	18/11	Brinză cu cheag tare „de Olanda”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
4-11/6	14-10/11	Ambalat												13-15/01
25/6	18/11	Brinză cu cheag tare „de Poșehonie”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 44	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
25/6	13/11	Ambalat												14/01
4-6/7	18/11	Brinză cu cheag tare „de Rusia”	60	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±1,6	Max 43	1,5-2,5	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
20/6-2/7	13-14-15/11	Ambalat 0.4												12-13-14/01
		Ambalat 0.8												
19/11		Brinză cu cheag moale cu pătrunjel, mărar „Albă de Rîșcani”	-	-	SF 03947208 003:2009			35±1,6	Max 62	Max 4,5	Lactat puțin acid, cu gust de verdeață folosită	5	4 ± 2°C 85 ± 5%	20/11
		Ambalat												
24/5	18/11	Brinză cu cheag tare „Edam”	min 30 zile	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			45±1,6	Max 48		Plăcut, fin cu aromă caracteristică, puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
24/5	6/11	Ambalat												4/01
10-14/11		Brinză topită tartinabilă „Mărgăritar”	-	-	SF 03947208 -001			Min 60	52		Curat de brinză	25	0-6	11-14/11
10-14/11		Brinză topită tartinabilă „Rîșcani”	-	-	SF 03947208 -001			Min 55	55		Curat de brinză	25	0-6	11-13/11
5/6	18/11	Brinză cu cheag tare „de Prut”	15	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			40±1,6	Max 50	1,5-2,5	Slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
26/5	13/11	Ambalat												18/01
25/6	18/11	Brinză cu cheag tare „Luceafărul”	45	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			50±2,0	Max 52	1,5-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
2/6	8-13/11	Ambalat												7-11/01
16/6	18/11	Brinză cu cheag tare „Gouda”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			48±1,6	Max 44	1,5-3,0	Ușor picant cu aromă caracteristică	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
18/6	5-12/11	Ambalat												11-17/01
		Brinză cu cheag tare „Buceac”	30	8 luni la temperatura de -2°C ... -5°C	SM-218:2001			55±1,0	Max 50	1,5-2,5	Caracteristic brinzei, slab acidulat	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
19-21/8	18/11	Cășcaval „Provincial”	15	4 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	60	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
13/8	8/11	Ambalat												17/01
		Cășcaval „Provincial” cu sună și cafea	15	2 luni la temperatura de -3°C ... 0°C	SF 03947208 002:2008			45±2,0	Max 50	1,0-3,0	Caracteristic brinzei puțin amărui	30	0°...4°C 85 ± 5%	17/01
18/11		Ambalat												17/01
16-18/11		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR”	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, de afumat	60	0°...4°C 85 ± 5%	15-17/01
15-10/11		Ambalat												14-16
		Brinză topită afumată „de Basarabia-LR” cu mărar și usturoi	-	-	SF 03947208 001:2008			Min 30	Max 55	3,0	Potrivit de picant, afumat cu gust de mărar și usturoi	60	0°...4°C 85 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Olanda”	45	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			45	Max 44	1,5-2,5	Pronunțat de brinză, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
		Produs de brinză „De Rusia”	60	2 luni la temperatura de 0°C ... +4°C	SF 03947208 010:2012			50	Max 43	1,5-2,5	curat, slab acidulat, puțin amărui	60	0°...4°C 80 ± 5%	
		Ambalat												
13/11		Brinză cu cheag în săranură „Albă de Rîșcani”	5	-	SF 03947208 003:2009			45±1,6	Max 62	Max	Curat, puțin sărat	60	4 ± 2°C 85 ± 5%	13/11

Corespunde cerințelor HG al R. Moldova nr. 611 din 05.07.2010,
HG al R. Moldova nr. 996 din 20.08.2003,
HG al R. Moldova nr. 520 din 22.06.2010 p.8,99
HG al R. Moldova nr. 221 din 16.03.2009
Data eliberării certificatului de calitate

19/11. 2018

