



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 14

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Cantitatea Novete	Indici fizico - chimici														
				F.m.g.,% max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	Umiditatea, % max.	SUD min. %	sare, % max.	Grupa de puritate	Proba la Fosfotaza	Temperatura, °C	Ora finaliz proces tehnol.	Data fabricarii, ambalari, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con st. 930/500 pel 1l		24		2,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml/pel 1l		24		1,5	16	1028,2					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		24		3,5	16	1028,0					I	neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acru 4,0% paharel 400g		24		4,0	76							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticlă 500g		24		4,0	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		24		0	88							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		24		1,0	92							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticlă 500g/930/900g		24		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticlă 450g/500g/930/900g		24		2,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticlă 500g		24		3,5	90							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	03.07.23	10	23 ³⁵
Laur piersic 1,5% sticlă 500g		7		1,5	80							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	07.07.23	14	23 ⁴⁵
Laur multifruet 1,5% sticlă 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Laur cășună 1,5% sticlă 500g		7		1,5	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	07.07.23	14	23 ³⁵
Laur caise 1,5% sticlă 500g				1,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Laur clasic 1,5% st. 500g		13		2,6	78							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	07.07.23	14	23 ²⁵
Laur clasic 2,6% pel. 500g				2,5								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵
Laur clasic 2,5% pah 125g, 150gr				15,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		24		20,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		24		25,0	66							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 25,0% fermentată 350 g päh		24		10,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.06.23	30.06.23	7	23 ⁴⁵
Smântână 10,0% fermentat pel, 500 g/200/400g pah		24		2,0	188							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.06.23	28.06.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		41		5,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.06.23	28.06.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g		40/39		5,0	186							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.06.23	28.06.23	5	23 ⁵⁵
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		27		9,0	184							neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	24.06.23	28.06.23	5	23 ⁵⁵
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		24		4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.06.23	28.06.23	5	23 ⁵⁵
Lapte 1,5 steril 1l UHT/0,900				1,5	17	1030,3					I	neg.	0,23°C		16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365	
Lapte 2,5% steril 1l UHT/0,900				2,5	17	1030,24					I	neg.	0,23°C		16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365	
Lapte 3,2 steril 1l UHT				3,2	17	1028,7					I	neg.	(0,25)°C		20.03.23/20.03.23	11/11.01.24	365	
Brînză cu cheag, iac CHEIDAV/ SUIJUGUNI, Ucraina				45								neg.	-4°C +6°C		29/30.04.23	29/20.10.23	180/90	
Brînză cu cheag, iac MOZZARELA/ SUIJUGUNI, Ucraina				45/30								neg.	-4°C +6°C		01.05.23	01.10.23	180/90	
Brînză, glazurată: vanilie, cacao, piersic, visina, caramela, capsuna, nucă, alfine, cocos				26/18	134/180							neg.	-18°C		13.04.23	13.04.24	120	



PPM-DC-FC-FR
1,640

Corस्पunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice în 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 24.06.23

Responsabil: Laborant pe calitate

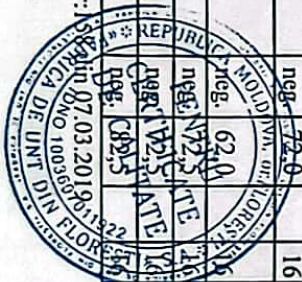
[Handwritten signature]

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.14

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 fabricării unt,Data ambalării,brânza eliberării,proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici							Umiditatea, %
23	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	12.06.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
23	Brînză maturată semitare „De Olanda”kg	60	12.06.23		neg.	45				caracter: brânză	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
8	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, amb,kg	60	29.05.23		neg.	50				caracter: brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
64	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”,kg,amb, Ucraina	60	18.02.23		neg.	45				caracter: brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
26	Brînză cu cheag tare „Ucrainaschii”, amb, kg, Ucraina	60	06.02.23		neg.	50				caracter: brânză	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
66	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”, Gornuiof, amb,kg, Ucraina	60	04.02.23		neg.	50				caracter: brânză	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
1	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	16.06.23		neg.	45				caracter: Pr.brânză	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.06.23	60	21.08.23	
2	Produs de brînză „Russkii”klasesckii, amb,kg Ucraina	60	12.05.23		neg.	50				caracter: Pr.brânză	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	23.06.23	60	21.08.23	
3/2	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lăcăt acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	22/15.06.23	60	20/13.08.23	
3	Brînză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			piciant, gust de afumac	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C	29.05.23	90/60	27.07.23	
2/1	Unt „Sm.dulce 200 g				neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	21/14.06.23	35/120		
4/3	Unt „Tărănesc” 200 g				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	21/14.06.23	35/120		
3	Unt din smintina dulce 200g				neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	21.06.23	35/120		
21	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g				neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.23	35/120		
21	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g				neg.	62,0			-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	19.06.23	35/120		
1	Unt „Tărănesc”10kg				neg.	72,5			-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	04.06.23	103/65		
19/1	Unt „Tărănesc” 5kg Ucraina				neg.	72,5			-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23	103/65		
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/ucraina				neg.	72,5			-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	12/04.23	103/65		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarare nr.15 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 24.06.23



Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0,+4°C pînă la expirarea termenului de valabilitate
Responsabil: Laborant pe calitate

Unul monolit s-a păstrat la 18°C pîna la data livrării

[Signature]