

S.A. „Fabrica de unt din Florești” CERTIFICAT DE CALITATE 28

Certificat №83 valabil pînă 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. 930/500/900 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	3		2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 11		3		1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		3		3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁵⁵	
Lapte 3,8% de consum integral,st 900ml		3		3,8	16						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	09.02.24	10	23 ³⁵	
Lapte acru, covăsit 4,0% pah.400gr,st 500g		3		4,0	75/78						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		3		0	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Chefir 1,0% pelic,stic. 500g/930/900g		3		1,0	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g		3		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Chefir 2,5% pel,sticla 450g/500g/930/900g		3		2,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Chefir 3,5% sticla 500g		3		3,5	92						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	12.02.24	10	23 ³⁵	
Iaurt piestic 1,5% sticla 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt multifruct 1,5% sticla 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt căpsună 1,5% sticla 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt caise 1,5% sticla 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Iaurt clasic 1,5% st. 500g				1,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			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				2,5				9,5			neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		3		15,0	74						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		3		20,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		3		25,0	68						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		3		10,0	74						neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	03.02.24	09.02.24	7	23 ⁴⁵	
Smintina dulce de consum 35%/11pel				35,0				5,0			neg.	0°C +4°C	00 ²⁰			3	00 ²⁵	
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		3		2,0	186			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ²⁰	03.02.24	07.02.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g/3kg		4...		5,0	188			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ²⁰	03.02.24	07.02.24	5	23 ⁵⁵	
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		5		9,0	186			80,0			neg.	0°C +4°C	00 ²⁰	03.02.24	07.02.24	5	23 ⁵⁵	
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		3		4,0	150			78,0		max1	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	03.02.24	07.02.24	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril 11 UHT/0,900	CTB1746-2017/ TY Y 15.5-32861671-001			1,5	17	1030,4				I	neg.	(0,25)°C		28.08.23/10.07.23	22.08.24/04.07.24	365		
Lapte 2,5% steril 11 UHT/0,900				2,5	17	1029,4				I	neg.	(0,25)°C		08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365		
Lapie 2,5% steril 11 UHT				3,2	17	1028,7				I	neg.	(0,25)°C		08.11.23/02.01.24	02.11.24/27.12.24	365		
Lapie 3,2 steril 11 UHT				45					46,0/45,0			neg.	-4°C +6°C		09/05.10.23	07/03.01.24	180/90	
Brânza cu cheag lute CIEDEDA/R/SULGUNI, Ucraina				45/30				46,0/45,0		1,6/3,0	neg.	-4°C +6°C		08.09.10.13.01.24	07.08.09.12.04.24	180/90		
Brânza cu cheag lute MOZZARELLA/SULGUNI, Ucraina				26/18	134/180			39			neg.	-18°C		28.08.23/02.01.24	24.02.24/30.06.24	180		

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice Hotel 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 03.02.24

Responsabil: Laborant pe calitate



CERTIFICAT DE CALITATE Nr.28

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 fabricari unt,Data ambalari eliberarii,brinza	ora.finaliz.proc.tehno logic	Termenul de realizare (zile) din ziua precambalarii, livrării kg	Data finalizari termenului de vabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	temperatura in product °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %							
25	Brînză maturata semitare „De Olanda”,amb	60	20.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
25	Brînză maturata semitare „De Olanda”kg.	60	20.11.23		neg.	45				caracter: brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
70	Brînză maturata semitare„Rossiischii, amb,kg	60	01.12.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
1	Brînză cu cheag tare „Golandskii” kg,amb, Ucraina	60	16.01.24		neg.	45				caracter: brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
1	„Ucrainschii, amb, kg. Ucraina	60	04.08.23///3 1.08.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
1	Brînză cu cheag tare„Rossiischii”, 60мшой amb,kg, Ucraina	60	04.05.23		neg.	50				caracter: brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
9	Brînză maturată semitare "De Posehonie"amb,kg	60	27.12.23		neg.	45				caracter: Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	02.02.24		60	01.04.24	
1	Produs de brînză „Russkii”Klasiceskii amb,kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50				caracter: Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	02.02.24		60	01.04.24	
1/3	Brînză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34			pur lăctat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	01.02.24/25.01.24		60	31.03./24.03.24	
1/1	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34			piciant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C,0	29.12.23/02.02.24		90	25.03.24/01.05.24	
3/2	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.01.24		35/120	09.03.24/28.03.24		
1/4	Unt „Țărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	03/01.02.24		35/120	09.03.24/28.03.24		
65/11	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	01.02/20.01.24/09.07.23		35/120	09.03.24/02.01.24		
3	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	27.01.24		35/120	09.03.24		
3	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g			SF 00459075-007:2010	neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	27.01.24		35/120	09.03.24	
7	Unt „Țărănesc”10kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	20.07.23		10/365	12.02.24/23.04.24	
1	Unt „Țărănesc” 5kg				neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.11.23		10/365	12.02.24/19.04.24	
1/1	Unt din smintina dulce 5.0kg//			H.G 158	neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	30.01.01.24/1.09.23		10/365	12.02.24/29.08.24	

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hotărâre nr.158 din 07.03.2019

H G nr.1459 din 30.12.2016,H G nr.520 din 22.06.2010
Legi nr.279 din 15.12.2017,Legii nr.221 din 16.03.2009
Data și ora eliberării certificatului

03.02.24

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

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

Responsabili : Laborant pe calitate