

**Extras din Certificat De Calitate Nr.197/196**

Denumirea produsului	D.N.	Nr. Lotului	Nr. certificatului	Indici fizico - chimici							Temperatura, °C	Ora finaliz. proces tehnol.	Data fabricarii, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
				F.m.g., % max.	Aciditatea, °T	Densitatea, °A	SUD min. %	Umiditatea, % max.	sare, % max.	Grupa de puritate							Proba la Fosfotaza
Lapte 2,5% st. 900ml/450ml, pel 11		21/20	197/196	2,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Lapte 1,5% de con. st.900ml/ 900ml/pel 11		21/20	197/196	1,5	16	1028,2				I	neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Lapte 3,5% de consum sticla 900 ml		21/20	197/196	3,5	16	1028,0				I	neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Lapte acru 4,0% paharel 400g		21/20	197/196	4,0	80						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	30/29.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Lapte covășit 4,0% sticlă 450g		21/20	197/196	4,0	82						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	30/29.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 0% sticla degresat 900g /450g		20	196	0	90						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	20.08.24	29/28.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 1,0% pelic.stic.450g/ 500g/900g		20	196	1,0	90						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	20.08.24	29/28.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir bifido. 2,5% sticla 450g/900g		20	196	2,5	90						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	20.08.24	29/28.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 2,5% pel, sticlă 500g/450g/900g		20	196	2,5	90						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	20/19.08.24	29/28.08.24	10	23 <sup>35</sup>
Chefir 3,5% sticlă 450g		20/19	196/195	3,5	90						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt piarsic 1,5% sticlă 450g		9/8	197/195	2,5	80						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt multifruct 1,5% sticlă 450g		8/7	197/195	2,6	80						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt căpsună 1,5% sticlă 450g		9/8	197/195	2,7	80						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt caise 1,5% sticlă 450g		9/8	197/195	2,8	80						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 1,5% st. 450g		9/8	197/195	2,9	82						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/19.08.24	03/01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 2,6% pel. 500g		3	195	2,10	82						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	19.08.24	01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Laurt clasic 2,5% pah 150gr		6	195	2,11	76						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	19.08.24	01.09.24	14	23 <sup>35</sup>
Smântână 15,0% fer. 350g pah/15pel 500g		21/20	197/196	2,12	68						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Smântână 20,0% 250 g 350 g .500g pel		21/20	197/196	2,13	66						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		21/20	197/196	2,14	66						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Smântână 10,0% femmen.pel.500g/200/400g pah		21/20	197/196	2,15	68						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>00</sup>	21/20.08.24	27/26.08.24	7	23 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 2,0% amb 500g		21/20	197/196	2,16	186						neg.	0,+4°C	00 <sup>05</sup>	21/20.08.24	25.08.24	5	23 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 5,0% amb 500g /5kg		22/21	197/196	2,17	186						neg.	0,+4°C	00 <sup>05</sup>	21/20.08.24	25.08.24	5	23 <sup>35</sup>
Brînză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		21/26	197/196	2,18	188						neg.	0,+4°C	00 <sup>05</sup>	21/20.08.24	25.08.24	5	23 <sup>35</sup>
Br. granulat 4,0% pah.300g/0%3KG		21/20	197/196	2,19	150						neg.	+2°C+6°C	00 <sup>05</sup>	21/20.08.24	25.08.24	5	23 <sup>35</sup>
Lapte 1,5% steril UHT/0.900				2,20	17	1030,4				I	neg.	(0,25)°C		07.06.24	02.06.25	365	
Lapte 2,5% steril UHT/0.900/F.lact 900				2,21	17	1029,4				I	neg.	(0,25)°C		07.06.24	02.06.25	365	
Lapte 3,2% steril UHT/0.900				2,22	17	1028,7				I	neg.	(0,25)°C		07.06.24	02.06.25	365	
Brînzica glazurata:vanilin, nuci, cacao, piarsic, visina, caramela, capsuna, afine, cocos 36g				2,25		134/180					neg.	-18°C		02.01.24/16.08.24	30.06.24/16.02.25		

H.G 158 din 07.03.2019

CTB1746-2017

Corespunde 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

Legii nr:279 din 15.12.2017,Legii nr:221 din 16.03.2009

Caracteristicile organoleptice corespund cerințelor documentului normativ.

CONTROL SANITAR  
Data și ora eliberării certificatului: 21.08.2024

Responsabil: Laborant pe calitate



Extras din certificat de calitate Nr.197/196

Nr. ordine	Denumirea produsului	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea documentului	INDICII FIZICO CHIMICI												
						Fosfatază	% de Grăsime	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura de pasturare, °C	Data fabricării (unt, br. topita, spread), Data ambalării (brinza maturată)	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării	Data finalizării termenului de valabilitate
1	Brânză maturată semitare „De Olanda” amb, kg	44453	60	26/18.06.24	H.G 158 din 07.03.19	neg.	45				coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	20/19/16.08.24	60	18/17/4.10.24
2	Brânză maturată semitare „Rossiischir”, amb	2427	60	05.07.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	20/19.08.24	60	18/17.10.24	
3	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb, kg, Ucraina		60			neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4		60		
4	Brânză cu cheag tare, „Ucrainian” amb, kg, Ucraina	1	60	30.06.24		neg.	45			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4		60		
5	Brânză maturată semitare „Rossiischir”, kg	2528	60	08/05.07.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4	20/19.08.24	60	18/17.10.24	
6	Brânză cu cheag tare „Rossiischir”, kg, amb, Ucraina		60			neg.	50			coresp. H.G	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4		60		
7	Brânză maturată semitare „De Posehonia”, amb, kg	3	60	16.06.24		neg.	45			coresp. H.G	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4	20/16/05.08.24	60	18/14/03.10.24	
8	Produs de Brânză tare „Russchii” amb, kg, Ucraina	3	60	05.04.24		neg.	50			coresp. H.G	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8	20/19/16/15.08.24	60	18/17/4/13.10.24	
9	Brânză topită 175 g „Delicioasă”	4/3				neg.	40	34		coresp. H.G	max 65 min 55	max 3 max 3	max 85%	0,+4	15.08.24	60	13.10.24	
10	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia” vid	2				neg.	30	34		coresp. H.G	max 55	max 3	max 85%	0,+4	24.07.24	90	21.10.24	
11	Unt „Sm. dulce” 200g	3				neg.	62,0			coresp. H.G	max 35,0		max 80%	0,+4/-18	18.08.24	35/120	22.09.24/08.12.24	
12	Unt „Tărănesc” 200 g	6/7				neg.	72,5			coresp. H.G	max 25,0		max 80%	0,+4/-18	18/21.08.24	35/120	22/25.09.24/08.12.24	
13	Unt din smântina dulce 200g/10kg	4/5				neg.	82,5			coresp. H.G	max 16,0		max 80%	0,+4/-18	11/14/21.08.24	35/120/365	15/18/25.09.24/06.12.24	
14	Amestec de grăsimi tarinabile „De Masă”, 200 g	5			SF00459075 - 007:2010	neg.	72,0			coresp. S.F	max 26,1		max 80%	0,+4/-18	16.08.24	35/120	20.09.24/06.12.24	
15	Amestec de grăsimi tarinabile „Dorintă” 200 g	6				neg.	62,0			coresp. S.F	max 35,7		max 80%	0,+4/-18	16.08.24	35/120	20.09.24/06.12.24	
16	Unt „Tărănesc” 10kg	1/1				neg.	72,5			coresp. H.G	max 25,0		max 80%	0,+4/-18	24.04.24/20.11.23	10/365	30.08.24/19.11.25	
17	Unt „Tărănesc” 5 kg	2/1				neg.	72,5			coresp. H.G	max 25,0		max 80%	0,+4/-18	07/05.07.24	10/365	30.08.24/04.07.25	
18	Unt din smântina dulce 5,0kg	3/1			H.G 158 din 07.03.19	neg.	82,5			coresp. H.G	max 16,0		max 80%	0,+4/-18	26.06.24/12.07.24	10/365	30.08.24/25.06.25	

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

Legii nr.279 din 15.12.2017, Legii nr.221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

21.08.2024

Untul monolit s-a păstrat la -18°C până la data livrării  
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatură 0,+4°C - 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil Laborator pe calitate

