



S.A. „Fabrica de unt din Florești”
CERTIFICAT DE CALITATE 19

Stopșa

Indici fizico - chimici

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, ambalării, eliberării	Data finalizării termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate	
Lapte 2,5% de con. st. 930/500/900 pel 1l	H.G 158 din 07.03.2019	24	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ³⁵
Lapte 1,5% de con. st. 930/900ml pel 1l		24	1,5	16	1028,2						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ³⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		24	3,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ³⁵
Lapte 3,8% de consum integral, st 900ml		24	3,8	16								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ³⁵
Lapte acru, covășit 4,0% pah/400gr, st 500g		24	4,0	75/78								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	02.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930/900g		24	0	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	02.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic, stic. 500g/930/900g		23	1,0	92								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	23.01.24	01.02.24	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930/900g		24	2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	02.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel, sticla 450g/500g/930/900g		24	2,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	02.02.24	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		24	3,5	90								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	02.02.24	10	23 ³⁵
laurt piensic 1,5% sticla 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 500g			1,5	85								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	06.01.24	14	23 ³⁵
laurt căpșună 1,5% sticla 500g			1,5	85								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	06.01.24	14	23 ³⁵
laurt caise 1,5% sticla 500g			1,5	85								neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	06.01.24	14	23 ³⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g			1,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2,6									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵	
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2,5									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰			14	23 ³⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		24	15,0	70							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g. 350 g. 500g pel		24	20,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		24	25,0	68							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel. 500 g/200/400g pah		24	10,0	74							neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	24.01.24	30.01.24	7	23 ⁴⁵	
Smintina dulce de consum 35% 1l/pel		24	35,0								neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰			3	00 ²⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		24	2,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	5	23 ³⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/3kg		32..	5,0	188							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	5	23 ³⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		43..	9,0	186							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	5	23 ³⁵	
Br. granulată 4,0% pah. 300g/0% 3KG		24	4,0	150							neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	5	23 ³⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900	СТБ1746-2017 ТУ Y 15.5-32861671-001		1,5	17	1030,4						I	neg.	(0;25)°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	365	
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900			2,5	17	1029,4							I	neg.	(0;25)°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	365
Lapte 3,2 steril II UHT			3,2	17	1028,7						I	neg.	(0;25)°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	365	
Brina cu cheag lare CHEDDAR, SULLUCUNI, Ucraina			45									neg.	-4°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	180/90	
Brina cu cheag lare MOZZARELLA, SULLUCUNI, Ucraina			45/30									neg.	-4°C +6°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	180/90	
Brânzica glazurată: vanilie, cacao, piensic, visina, caramela, capsună, nucă, aîmne, coccovs			26/18	134/180							39	neg.	-18°C	00 ⁰⁵	24.01.24	28.01.24	180	

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactice H.G 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 24.01.24

Responsabili: Laborant pe calitate

CONTROL SANITAR VERIFICAT

CERTIFICAT DE CALITATE Nr.19

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI														
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în produs, °C	Indicii organoleptici	Umiditatea, %	% de sare	Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt Data ambalării eliberării, brânza	ora finaliz. proc tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate
18	Brânză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	20.11.23	H.G 158 din 07.03.2019	neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
18	Brânză maturată semitare „De Olanda” kg	60	20.11.23		neg.	45					caracter: brânzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
69/75	Brânză maturată semitare „Rossiischii, amb, kg	60	01.12.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
1	Brânză cu cheag tare „Golandskii” kg, amb, Ucraina	60	16.01.24		neg.	45					caracter: brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
1	Brânză cu cheag tare „Ucrainischii, amb, kg. Ucraina	60	04.08.23/1/3 1.08.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
1	Brânză cu cheag tare „Rossiischii”, Goussouff amb, kg. Ucraina	60	04.05.23		neg.	50					caracter: brânzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
9	Brânză maturată semitare “De Posehonic” amb, kg	60	27.12.23		neg.	45					caracter: Pr. brânzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	23.01.24		60	22.03.24	
1	Produs de brânză „Russkii” klasiceskii amb, kg Ucraina	60	02.08.23		neg.	50					caracter: Pr. brânzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+8°C	23.01.24		60	22.03.24	
1/2	Brânză topită 175 g „Delicioasă”				neg.	40	34				pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	10.01.24/17.01.24		60	09/16.03.24	
3	Brânză topită afumată amb./kg „De Basarabia”, vid				neg.	30	34				piceant gust de alimente	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C/0	29.12.23		90	25.03.24	
2/1	Unt „Sm.dulce 200 g			neg.	62,0		16	-12		corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	21.01.24		35/120	28.02.24/28.03.24		
3/2	Unt „Tărănesc” 200 g			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	21/14.01.24		35/120	28.02.24/08.03.24		
4/3/1	Unt din smintina dulce 200g/10kg			neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	24/21.01.24/09.07.23		35/120	28.02.24/02.01.24		
2	Amestec de grăsimi tartinabile “De Masă”, 200 g			neg.	72,0		16	-12		corespunde SF	25,5		max 80%	0,+4/-18°C	20.01.24		35/120	28.02.24		
2	Amestec de grăsimi tartinabile “Dorința” 200 g			neg.	62,0		16	-12		corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	20.01.24		35/120	28.02.24		
7	Unt „Tărănesc” 10kg			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.01.23		10/165	02.02.24/07.04.24		
1	Unt „Tărănesc” 5kg			neg.	72,5		16	-12		corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	16.01.23		10/165	02.02.24/07.04.24		
1/1	Unt din smintina dulce 5,0kg//			neg.	82,5		16	-12		corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	21.01.24/13.09.23		10/165	02.02.24/08.03.24		

Correspunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate Hoțarice 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 **24.01.24**

Untul monolit s-a pastrat la 18°C până la data de expirare
Brânza maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată la temperatura 0, +4 °C- 15 zile fără depășirea termenului de valabilitate
Responsabil: Laboranți pe calitate

