

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 fabricari, ambala ri, eliberarii	Data finalizarii termenului de valabilitate	Termenul de valabilitate (zile)	Ora expirării termenului de valabilitate		
Lapte 2,5% de con. st. 930/500 pel 11	H.G 158 din 07.03.2019	15	2,5	16	1028,0						I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5% de con. st. 930ml/pel 11		15	1,5	16	1028,2							I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁵⁵
Lapte 3,5% de consum sticla 930 ml		15	3,5	16	1028,0							I	neg.	+2°C +6°C	00 ²⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁵⁵
Lapte acu 4,0% paharel 400g		15	4,0	75									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Lapte covășit 4,0% sticla 500g		15	4,0	82									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Chefir 0% sticla degresat 930g		15	0	90									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Chefir 1,0% pelic.stic. 500g/930g		15	1,0	90									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Chefir bifido. 2,5% sticla 500g/930g		15	2,5	90									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Chefir 2,5% pel.sticla 500g/930g		15	2,5	90									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
Chefir 3,5% sticla 500g		15	3,5	90									neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	24.06.23	10	23 ³⁵
laurt piestic 1,5% sticla 500g			1,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ⁴⁵
laurt multifruct 1,5% sticla 500g			1,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵
laurt căpsună 1,5% sticla 500g			1,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵
laurt caise 1,5% sticla 500g			1,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵
laurt clasic 1,5% st. 500g			1,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵
laurt clasic 2,6% pel. 500g		2,6										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵	
laurt clasic 2,5% pah 125g, 150gr		2,5										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	28.06.23	14	23 ²⁵	
Smântână 15,0% fer. 350g pah/ 500g pel		15										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 20,0% 250g, 350 g, 500g pel		15										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 25,0% fermentată 350 g pah		15										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁴⁵	
Smântână 10,0% fermentat pel.500 g/200/400g pah		15										neg.	+2°C +6°C	00 ¹⁰	15.06.23	21.06.23	7	23 ⁴⁵	
Brânză proaspătă 2,0% amb 500g		15										neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.06.23	19.06.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g		26										neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.06.23	19.06.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 5,0% amb 500g/5kg		25										neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.06.23	19.06.23	5	23 ⁵⁵	
Brânză proaspătă 9,0% amb 500g/3kg		17										neg.	0°C +4°C	00 ⁰⁵	15.06.23	19.06.23	5	23 ⁵⁵	
Br. granulată 4,0% pah.300g/0%3KG		15										neg.	+2°C +6°C	00 ⁰⁵	15.06.23	19.06.23	5	23 ⁵⁵	
Lapte 1,5 steril II UHT/0,900		1,5										neg.	(0;25)°C		16.01.23/20.03.23	11.01.23/20.03.24	365		
Lapte 2,5% steril II UHT/0,900		2,5										neg.	(0;25)°C		16.01.23/20.03.23	11/20.03.24	365		
Lapte 3,2 steril II UHT		3,2										neg.	(0;25)°C		20.03.23/20.03.23	11/11.01.24	365		
Branza cu cheag tare CHEDDAR/ SUIJUCUNI, Ucraina		45										neg.	-4°C +6°C		29/30.04.23	29/30.10.23	180/90		
Branza cu cheag tare MOZZARELLA/SUIJUCUNI, Ucraina		45/30										neg.	-4°C +6°C		01.05.23	01.10.23	180/90		
Bfinzica glazurata: Vanilie, cacao, piestic, visina, caramela, capsuna, nuci, afine, cocos		26/18										neg.	-18°C		13.04.23	13.04.24	120		



RESPONSABIL: LABORANT PE CALITATE

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactice și produselor lactice și Hoțărâre 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 15.06.23

Responsabil: Laborant pe calitate

CERTIFICAT DE CALITATE Nr. 139

Nr. partidei	Denumirea produsului	Termen de maturizare	Data fabricării după maturizare	Denumirea standardului	In greutate neto, kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura, °C	Data fabricării unt, Data ambalării eliberării, brinza ora finaliz. proc. tehnologic	Termenul de realizare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate	Ora expirării termenului de valabilitate	
						Fosfatază	% de Grăsimi	Substanță uscată degresată, min.	Aciditatea, °T	Temperatura în product °C	Indicii organoleptici							Umiditatea, %
20	Brînză maturată semitare „De Olanda”, amb	60	09.06.23	H.G 158 din 07.03.2019		neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
20	Brînză maturată semitare „De Olanda” kg	60	09.06.23			neg.	45				caracter. brînzei	max 45	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
5	Brînză maturată semitare „Rossiischii”, amb, kg	60	26.05.23			neg.	50				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
64	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”, kg, amb, Ucraina	60	18.02.23			neg.	45				caracter. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
26	Brînză cu cheag tare „Ucrainischii”, amb, kg, Ucraina	60	06.02.23			neg.	50				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
66	Brînză cu cheag tare „Rossiischii”, большой, amb, kg, Ucraina	60	04.02.23			neg.	50				caracter. brînzei	max 45	1,5-2,5	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
1	Brînza maturată semitare "De Posehonie" amb, kg	45	01.06.23			neg.	45				caracter. Pr. brînzei	max 42	1,5-3,0	85±5%	0,+4°C	14.06.23	60	12.08.23
86	Produs de brînză „Russkii” klasičeskii, amb, kg Ucraina	60	21.04.23			neg.	50				caracter. Pr. brînzei	max 43	1,3-1,8	85±5%	0+8°C	14.06.23	60	12.08.23
1	Brînză topită 175 g „Delicioasă”					neg.	40	34			pur lactat acid	max 65	max 3	85±5%	0,+4°C	08.06.23	60	06.08.23
3/4	Brînză topită afumată amb./ kg „De Basarabia”, vid					neg.	30	34			picant, gust de afumare	min 55	max 3	85±5%	0,+4°C;0	29.05.23	90/60	27.07.23
2	Unt „Sm.dulce 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0		max 80%	0,+4/-18°C	27.05.23		35/120
1	Unt „Țărănesc” 200 g					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	06.06.23		35/120
1	Unt din smintina dulce 200g					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	06.06.23		35/120
20	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g			SF 00459075-007:2010		neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	26,6		max 80%	0,+4/-18°C	10.06.23		35/120
19	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7		max 80%	0,+4/-18°C	10.06.23		35/120
1	Unt „Țărănesc” 10kg			H.G 158		neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	04.06.23		10/365
19/1	Unt „Țărănesc” 5kg Ucraina					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0		max 80%	0,+4/-18°C	19.04.23		10/365
1	Unt din smintina dulce 5.0kg/ucraina					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0		max 80%	0,+4/-18°C	12.04.23		10/365

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotărîre 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

15.06.23

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

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

Responsabil : Laborant pe calitate

