

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 4411-A din 14 iulie 2025

Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Pîrjoale congelate, d/f 05.07.2025, t/v 3 luni

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SA "IDT din Bardar", r-ul. Ialoveni, s. Bardar

-- " --

Cererea Nr. 1458 din 08.07.2025

SA "IDT din Bardar", r-ul. Ialoveni, s. Bardar

Solicitant

1 caserola

08 iulie 2025

Data începerii încercărilor

08.07.2025

Data finisării încercărilor

12.07.2025

Adresare

De facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U^k=2$ $P=95\%$
Caracteristici microbiologice				
Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază la 44°C, UFC/g	SM SR ISO 16649-2:2011	-	$5,8 \times 10^3$	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	-	nedetectat	-

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Lisa

S. Paiu

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 4411-A din 14 iulie 2025

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chișinău, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacme@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 4413-A din 14 iulie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Crenvurști din carne vită-porc, t/v 10 zile

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SA "IDT din Bardar", r-ul. Ialoveni, s. Bardar

-- " --

Cererea Nr. 1458 din 08.07.2025

SA "IDT din Bardar", r-ul. Ialoveni, s. Bardar

Solicitant

0,5 kg

08 iulie 2025

Data începerii încercărilor

08.07.2025

Data finisării încercărilor

11.07.2025

Adresare

De facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază la 44°C, UFC/g	SM SR ISO 16649-2:2011	-	<10	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	-	nedetectat	-

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Lisa

S. Paiu

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 4413-A din 14 iulie 2025