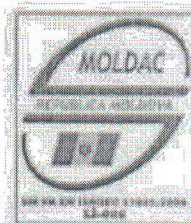


# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3234 din 06 iunie 2019



**CMAC** Centrul Național de Metrologie și Certificare

Identificarea produselor,  
Determinarea volumului partidei,  
Controlul fabricării,  
Determinarea termenului de valabilitate

Produsătorul  
Solicitantul  
Documente de însoțire  
Locul prelevării probei  
Prezentat de către  
Cantitatea probei  
Data primirii probelor

Scopul încercărilor  
Documente normative (DN)

Ceapă uscată (deshidratată) tăiată felii, amb. saci hârtie 14,0 kg,  
lot. 1988 kg, d/f 03.2019, t/v 12 luni

"AGRO IMPEX", or. Mumbai, India		
SRL "CONDIPROD-COM", mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1		
Act de prelevare Nr. 1783 din 31.05.2019		
Depozit - mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1		
C. Mironov		
0,5 kg		
31 mai 2019	Data începerii încercărilor	31.05.2019
	Data finisării încercărilor	06.06.2019
Certificarea		
HG nr. 1523 din 29.12.2007, anexa 1, tabelul 1.6, punctul a), anexa 2, tabelul 2.6, NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2		

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Conținutul de apă, %	GOST 28561-90	14	7,6	±0,3
Conținutul de impurități minerale, % max	GOST 25555.3-82 punctul 2.3	0,05	nu s-a depistat	-
<b>Caracteristici radiologice</b>				
Strontiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	≤ 600	< 2,00	-
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013 PSI 4.1-4/01 (MBL.MH 1181-2007)	≤ 240	6,00	± 4,03

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	GOST 1750-86	felii de ceapă uscată, omogene, fără aglomerări și incluziuni străine
Culoare	GOST 1750-86	cremă
Gust și miros	GOST 1750-86	caracteristice pentru ceapă uscată, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 1523 din 29.12.2007 "Fruite și legume uscate (deshidratate)".  
Conținutul de apă mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:



O. Racoveț  
A. Iațco  
N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

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 a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.