

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6950 din 25 octombrie 2024



E-CMAC

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

Pâine "La prînz" din făină de grîu de calitate întîi, m-0,5 kg,
lot. 180 buc., d/f 17.10.2024, t/v 24 ore

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)

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP
din Strășeni

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP
din Strășeni, or. Strășeni, str. Calea Orheiului, 10

Act de prelevare Nr. 2262-P din 17.10.2024

Producerea: or. Strășeni, str. Calea Orheiului, 10

Cămin M.

2 buc

18 octombrie 2024

Data începerii încercărilor

18.10.2024

Data finisării încercărilor

25.10.2024

Certificarea

HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1, litera a), anexa 2, litera a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^k$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	33,0-47,0	40,5	$\pm 0,4$
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	1,5-3,5	1,50	$\pm 0,02$

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	pîine din făină de grîu cu forma rotundă, cu suprafața curată, uscată, cu creștături
Culoarea	GOST 5667-65	auriu, fără arsuri
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitatea dezvoltată, fără urme de cocloașe și făină nefrămîntată
Aspectul în secțiune	GOST 5667-65	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, elastic, cu pori fini, fără urme de făină nefrămîntată
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristice tipului dat de produs, fără gust și miros străin
Incluziuni străine, scrîșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 775 din 3 iulie 2007 "Produse de panificație și paste făinoase".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



A. Prijelevscaia

N. Șelcova

Șef de laborator

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 stampilei 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.