



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 2252-C din 10 mai 2022



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

**Magiun de mere sterilizat, calitatea 1,
amb. borcan de sticlă III-82-720, m.n 860 g, vol. 720 ml**

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)

OC "Conservstandard" SRL, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19
Cererea Nr. 803 din 22.04.2022, Program de încercări nr. 084 de la
OC "Conservstandard" SRL

OC "Conservstandard" SRL

L. Potorac

6 buc

22 aprilie 2022

Data începerii încercărilor

22.04.2022

Data finisării încercărilor

10.05.2022

Pe contract

HG nr. 520 din 22.06.10, anexa, punctul 35,

HG nr. 216 din 27.02.2008, anexa 2, tabelul 2.1, litera k), anexa 3, tabelul 3.1 (j), de fact

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici cromatografice				
Patulina, $\mu\text{g/kg}$, max.	5.1/PL-3/10 (GOST 28038-89)	25	<10	-
Caracteristici microbiologice				
Drojdii și mușcăiuri în 1,0 g	GOST 30425-97 p.7.8	-	nu s-au detectat	-
Sterilitatea industrială	GOST 30425-97 p.8	-	steril pentru grupa G	-
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min.	SM ISO 2173:2014	61,0	65,8	$\pm 0,3$
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid malic), %, min.	SM SR ISO 750:2014	0,2	0,27	$\pm 0,03$
Fracția masică de impurități minerale, %, max	GOST 25555.3-82 punctul 2	0,05	0,01	$\pm 0,01$

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, pasată, fără semințe, casa seminală, bucățele de piețiță nepasată
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristici tipului dat de produs, cu nuanțe de mere bine pronunțate, gust dulce acrișor, fără gust și miros străin
Culoare	SM GOST R 53701:2012	brună deschis, uniformă în toată masa
Consistența	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, onctuoasă

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 216 din 27.02.2008 "Gemuri, jeleuri, dulceturi, piureuri și alte produse similare".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

L. Gogu
 M. Toporivskaia
 D. Arnaut
 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 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.