

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

CMAC

Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 1946-A din 03 aprilie 2019



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

Apă îmbuteliată, d/f 28.03.19, t/v 6 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)

"CHERBER MIX" SRL, mun. Chișinău, or Durlești

-- " --

Cererea Nr. 1052 din 29.03.19

"CHERBER MIX" SRL

Solicitant

19 L

29 martie 2019

Data începerii încercărilor

29.03.2019

Data finisării încercărilor

03.04.2019

Adresare

HG nr. 934 din 15.08.2007 anexa 1, tabelul 1B, tabelul 3

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
Numărul de colonii la 37°C, UFC/ml, max.	SM SR EN ISO 6222:2014	20	0	-
Numărul de colonii la 22°C, UFC/ml, max.	SM SR EN ISO 6222:2014	100	0	-
Escherichia coli, UFC/250 ml	SM SR EN ISO 9308-1:2016	0	0	-
Numărul total de bacterii coliforme, UFC/250 ml	SM SR EN ISO 9308-1:2016	0	0	-
Enterococi intestinali (Streptococi fecali), UFC/250 ml	SM SR EN ISO 7899-2:2016	0	0	-
Pseudomonas aeruginosa UFC/ 250 ml	SM EN ISO 16266:2016	0	0	-

Responsabili de încercări:

T. Moguș

T. Moguș

Șef de laborator



Iu. Bobeica

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.