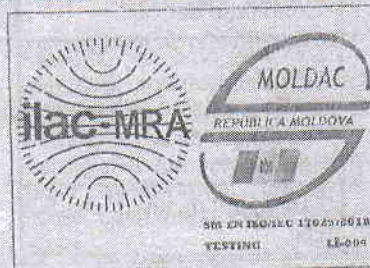


I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: laberdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 55
din 20.01.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Miere naturală polifloră, roada anului 2024 , 2) Miere naturală de salcâm, roada anului 2024 , 3) Miere naturală de tei, roada anului 2024 , 4) Miere naturală de mai, roada anului 2024 , 5) Miere naturală de salvie, roada anului 2024 , 6) Miere naturală de salcâm cu fagure, roada anului 2024

Ambalare: 1-5) borcan de sticlă m.n. 380 g; 6) borcan de sticlă m.n. 250 g

Data fabricării: 1) 29.11.2024 , 2) 03.12.2024 , 3) 10.12.2024 , 4) 05.12.2024 , 5) 12.12.2024

Data expirării: 1) 29.11.2026 , 2) 03.12.2026 , 3) 10.12.2026 , 4) 05.12.2026 , 5) 12.12.2026 , 6) 20.12.2025

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 2,0 bucati , 2) 2,0 bucati , 3) 2,0 bucati , 4) 2,0 bucati , 5) 2,0 bucati , 6) 2,0 bucati

Prelevat: Program de Încercări nr. 001A din 13.01.2025 expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 13.01.2025

Temperatura recepție/ stare termică: +22°C

Data începutului încercărilor: 13.01.2025

Data încheierii încercărilor: 20.01.2025

Conformitatea DN: HG nr. 724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare" ,Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
55-1	Miere naturală polifloră, roada anului 2024			
	Fizico-Chimic			

1	2	3	4	5
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	8,0	10,5
	Conținutul de zaharoză, %, max	PS- 7.2- L-FCh-07	8,0	1,9
	Conținutul de oximetilfurfulol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	22,7
	Conținutul de zahăr reducător, %, min	PS- 7.2- L-FCh-07	65,0	80,0
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,0
55-2 Miere naturală de salcâm, roada anului 2024				
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	0,04
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	6,5	6,5 ± 0,3 *
	Conținutul de oximetilfurfulol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0 -40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	18,4
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	15,8
55-3 Miere naturală de tei, roada anului 2024				
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	6,5	9,0
	Conținutul de zaharoză, %, max	PS- 7.2- L-FCh-07	7,0	1,7
	Conținutul de oximetilfurfulol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	18,6
	Conținutul de zahăr reducător, %, min	PS- 7.2- L-FCh-07	60,0	78,6
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,6
55-4 Miere naturală de mai, roada anului 2024				
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	0,03
55-5 Miere naturală de salvie, roada anului 2024				
	Fizico-Chimie			
	Indice diastazic, un. Gote, min	PS 7.2-L-FCh-07	8,0	11,6
	Conținutul de oximetilfurfulol, mg/kg, max	PS- 7.2- L-FCh-07	20,0-40,0 (40 * doar pentru mierea la borcane)	19,0
	Aciditate, miliechivalenți la 100g miere, max	PS- 7.2- L-FCh-07	4,0	1,3

1	2	3	4	5
	Conținutul de umiditate, %, max	PS- 7.2-L-FCh-07	20,0	16,5
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
55-3	Miere naturală de tei, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități străine vizibile, fără spumă. Consistență fluidă-vîscoasă, omogenă. Culoare galben-auriu. Aromă plăcută, pronunțată, specifică pentru mierea de tei, fără miros străin. Gust dulce, plăcut, fără gust străin.
55-4	Miere naturală de mai, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități străine vizibile, fără spumă. Consistență fluidă-vîscoasă, omogenă. Culoare galben-intens. Miros plăcut, cu aromă bine pronunțată, caracteristică pentru mierea polifloră, fără miros străin. Gust dulce, plăcut, fără gust străin.
55-6	Miere naturală de salcâm cu fagure, roada anului 2024	PS-7.2-L- RPO-01	Reglementarea tehnică "Miere naturală", aprobată prin HG nr. 661 din 13.06.2007	Miere curată, omogenă, fără impurități, fără spumă, limpede, combinată cu o bucată de fagure, curat, fără impurități străine vizibile. Consistență mierii fluid-vîscoasă, omogenă în toată masa. Mierea de culoare galben-deschis, omogenă în toată masa produsului. Miros plăcut, caracteristic pentru mierea de salcâm, fără miros străin. Gust pronunțat dulce, plăcut, fără gust străin.

Remarcă: * - 0,3- incertitudine (U)

Responsabili de încercări: A. Hîncu S. Șova V. Malanciuc

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

STSA:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția inspecție la frontieră

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

I.P.CRDV din subdiviziuni:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

SPECIALIST ȘEF

A. Hîncu A. HÎNCU (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

M. Motroi M. MOTROI (FİZICŌ-CHIMIE)

N. Valicov N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLICI)