

Combinatul de panificație din Chișinău "FRANZELUȚA" S.A.
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

2032, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa 30, tel. 022 85-35-52, fax. 022 55-70-33.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 12-52-210 Data "30" Martie 2023



Pentru încercări a fost prezentată mostra Făina de grâu pentru panificație cal. superioară.
(denumirea mostrei)

Producătorul SRL „Cimeltrans-Grup”, or. Cimișlia, str. Maria Cebotari 19.
(denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea HG nr. 68 din 29.01.2009 RT „Făina, grâul și tărâța de cereale”
(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor 30.03.2023 Cantitatea mostrelor prezentate 2,0 kg

Mostra a fost prelevată de Inginer în domeniul calității Ghimp Leonid.

Data începerii încercărilor 30.03.23 Data finalizării încercărilor 30.03.2023

Locul efectuării încercărilor Laboratorul de Încercări.

Scopul încercărilor Controlul calității făinii.

Mostrele au fost prezentate în baza Certificat de calitate a făinii și grișului N:412 din 30.03.2023
(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Incertitudine
INDICII FIZICO-CHIMICE: Fracția masică de umiditate, max.	%	GOST 9404-88	15,0	14,4	
Conținutul de gluten umed: - cantitatea, %, min.	%	GOST 27839-88	23,0	25,0	
- calitatea la aparatul IDK-3	un. conv	GOST 27839-88	min de gr. II	70	
Gradul de alb,	un. conv	GOST 26361-84	min. 54,0	59,0	
Impurități metalomagnetice, mg în 1 kg de făină, max.	mg	GOST 20239-74	3,0	Nu s-au depistat	
Indicile de cădere,	sec.	ISO 3093:2012	220,0	389	
Infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor		GOST 27559-87	Nu se admite	Nu s-au depistat	

COD: PSM 7.8-F-01

Ediția: 2

Data: 27.07.2021

Pagina: 1 din 2

Denumirea indicilor	DN pentru metode de încercări	Rezultatele încercărilor
CARACTERISTICILE ORGANOLEPTICE: - culoarea - gust - miros - impurități minerale	GOST 27558-87	- Albă cu nuanță crem - Specific făinii de grâu, fără gust străin, nici acru, nici amar. - Specific făinii de grâu, fără miros străin, rînced sau de mucegai. - Fără scrîșnet la mastecație.

Rezultatele se referă la mostrele supuse analizei
 Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.
 Notă: La solicitarea clientului laboratorul eliberează:

- rezultatele încercărilor cu incertitudinea de măsurare exinsă, cu coeficientul de acoperire $K = 2$ și nivelul de încredere $P=95\%$.
- Rezultatele eliberate corespunde/nu corespunde parametrilor reglementați de DN.



Responsabil de încercări:

Șefă LÎ:



Ghimp L.

Rusu V.