



MD 2019, str. Grenoble, 128 lit „I”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1121DA din 21 octombrie 2022



- Obiectul încercat *Moștra nr. 1121DA. Ciuperci proaspete „Champignon”*
- Solicitant *S.C. „HISTRIOS” S.R.L.,
Republica Moldova, r-nul Orhei, s. Peresecina, str. Mihai Eminescu, 15*
- Producător *Neidentificat*
- Eșantionarea *De către solicitant. Cererea depusă nr. 0599DA din 17 octombrie 2022*
- Cantitatea de mostră *1 x 2,0 kg*
- Scopul încercărilor *6. Data primirii mostrei LÎ 17.10.2022
Corespondența cerințelor: SM 258 „Ciuperci proaspete cultivate
champignon și păstrăv. Condiții tehnice”; Regulamentul sanitar
privind contaminanții din produse alimentare – HG nr. 520/2010*
- Data începerii încercărilor *17.10.2022*
- Data finisării încercărilor *20.10.2022*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Cadmium	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006), ed.2	max.0,2	0,012±0,002

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspect exterior	PS-16-ASPAC, ed.2	Ciuperci întregi proaspete și sănătoase, fără pete și leziuni cauzate de boli, insecte și alți paraziți; fără corpuri străine vizibile (cu excepția rămășițelor de amestec de acoperire – impurități și sol aderente); fără reziduuri de substanțe chimice; fără umiditate exterioră anormală și suficient de uscate; cu partea terminală a piciorușului tăiată sau netăiată. Nu se admit ciuperci aținse de putregai și alterări care le fac improprie consumului.	Ciuperci întregi proaspete și sănătoase, fără pete și leziuni cauzate de boli, insecte și alți paraziți; fără corpuri străine vizibile; fără umiditate exterioră anormală și suficient de uscate; cu partea terminală a piciorușului tăiată. Ciuperci neatînse de putregai și alterări care le fac improprie consumului.

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Culoarea	PS-16-ASPAC, ed.2	Pălăria albă, crem sau cafenie de diferite nuanțe caracteristice particularităților morfologice ale sugei. Piciorușul alb.	Pălăria albă, caracteristică particularităților morfologice ale sugei. Piciorușul alb.
Gust și miros		Caracteristice pentru ciupercile șampinion proaspete, fără gust și/sau miros străin.	Caracteristice pentru ciupercile proaspete, fără gust și miros străin.
Culoarea miezului pălăriei în secțiune proaspătă		Albă cu nuanță roz.	Albă cu nuanță roz.
Maturitate		Sporoforii cu consistență tare. Partea de jos a pălăriei este acoperită cu un velum des, care poate avea mici rupturi (max. 1/3 din diametru). Culoarea himenoforului lamelor – roză pal.	Sporoforii cu consistență tare. Partea de jos a pălăriei este acoperită cu un velum des. Culoarea himenoforului lamelor – roză pal.

* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare.

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Turcanu

Șef de laborator

Zoia Boico

