

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 5602-A din 06 septembrie 2024



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

Semințe de in, r.a.2024

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)

"MVT-AGROPRIM" SRL, r-nul Căușeni, s. Saïti
" " "
Cererea Nr. 1910 din 28.08.2024
"MVT-AGROPRIM" SRL
Solicitant
1,0 kg
28 august 2024
Data începerii încercărilor 29.08.2024
Data finisării încercărilor 05.09.2024
Adresare
HG nr.867 din 08.11.2023, capitolul II, punctul 6,7, anexa 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

| Indicii determinați, unități de măsură | Metoda de încercări | Limite admisibile conform DN | Rezultate | $U_{k=2}$ $P=95\%$ |
|--|------------------------|------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Caracteristici microbiologice | | | | |
| Numărul de colonii la 30°C, UFC/g | SM EN ISO 4833-1:2014 | - | $3,2 \times 10^5$ | - |
| Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază la 44°C, UFC/g | SM SR ISO 16649-2:2011 | - | $< 1 \times 10^1$ | - |
| Drojdii, UFC/g | SM SR ISO 21527-2:2014 | - | $< 1 \times 10^1$ | - |
| Mucegaiuri, UFC/g | SM SR ISO 21527-2:2014 | - | 7×10^2 | - |
| Caracteristici fizico-chimice (panificația) | | | | |
| Umiditatea, % | SM EN ISO 665:2020 | - | 6,1 | $\pm 0,1$ |
| Infestare cu daunatori | GOST 10853-88 | - | nu s-a depistat | - |

Caracteristici organoleptice

| Indicii determinați | Metoda de încercări | Caracteristica senzorială |
|---------------------|---------------------|--|
| Aspect exterior | GOST 10967-90 | semințe de in curate, uscate, sănătoase, fără incluziuni străine |
| Culoare | GOST 10967-90 | caracteristică pentru semințe de in, omogenă |
| Miros | GOST 10967-90 | caracteristic pentru semințe de in, fără miros străin |

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

M. Toporivsk

O. Smerea

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 reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

