

# 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. 2623-C din 23 mai 2022



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

**Terci de grâu cu carne de porc, amb. cutie metalică, d/f 2.04.2022, t/v 2 ani**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

**SC "TRC EXPOIMPOCOM" SRL, r-ul. Anenii Noi, s. Bulboaca**

-- " --

**Cererea Nr. 935 din 13.05.2022**

**SC "TRC EXPOIMPOCOM"**

**Solicitant**

**8 buc**

**13 mai 2022**

**Data începerii încercărilor**

**13.05.2022**

**Data finisării încercărilor**

**23.05.2022**

**Pe contract**

**HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera g); de facto**

8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de componente raportată la masa netă: - componente, % - sos sau jeleu, inclusiv ingrediente de origine vegetala, %	5.1/PL-6/08 (SM STB 974:2003; GOST 8756.1-79 (Anulat))	-	23,7	±0,1
Fracția masică de grăsime, %, max.	GOST 26183-84	20,0	13,3	±0,5
Fracția masică de proteine, %, min.	SM SR ISO 937:2012	10,0	10,4	±0,4
Fracția masica de sare de uz alimentar, %	GOST 26186-84 punctul 3	1,0-2,5	2,0	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

D. Arnaut

**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.

# 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. 2624-C din 23 mai 2022

Terci de orez cu carne de porc, amb. cutie metalică, d/f 2.04.2022, t/v 2 ani

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

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

SC "TRC EXPOIMPOCOM" SRL, r-ul. Anenii Noi, s. Bulboaca		
-- " --		
Cererea Nr. 935 din 13.05.2022		
SC "TRC EXPOIMPOCOM"		
Solicitant		
8 buc		
13 mai 2022	Data începerii încercărilor	13.05.2022
	Data finisării încercărilor	23.05.2022
Pe contract		
HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera g); de facto		

8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^k=2$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de componente raportată la masa netă: - componente, % - sos sau jeleu, inclusiv ingrediente de origine vegetala, %	5.1/PL-6/08 (SM STB 974:2003; GOST 8756.1-79 (Anulat))	-	27,0	±0,1
Fracția masică de grăsime, %, max.	GOST 26183-84	20,0	22,5	±0,5
Fracția masică de proteine, %, min.	SM SR ISO 937:2012	10,0	10,6	±0,4
Fracția masica de sare de uz alimentar, %	GOST 26186-84 punctul 3	1,0-2,5	1,5	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

D. Arnaut

**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.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 2625-C din 23 mai 2022



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

**Terci de orz cu carne de porc, amb. cutie metalică, d/f 2.04.2022, t/v 2 ani**

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)

**SC "TRC EXPOIMPOCOM" SRL, r-ul. Anenii Noi, s. Bulboaca**

-- " --

**Cererea Nr. 935 din 13.05.2022**

**SC "TRC EXPOIMPOCOM"**

**Solicitant**

**8 buc**

**13 mai 2022**

**Data începerii încercărilor**

**13.05.2022**

**Data finisării încercărilor**

**23.05.2022**

**Pe contract**

**HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera g); de facto**

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de componente raportată la masa netă: - componente, % - sos sau jeleu, inclusiv ingrediente de origine vegetala, %	5.1/PL-6/08 (SM STB 974:2003; GOST 8756.1-79 (Anulat))	-	30,5	±0,1
Fracția masică de grăsime, %, max.	GOST 26183-84	20,0	6,5	±0,3
Fracția masică de proteine, %, min.	SM SR ISO 937:2012	10,0	12,7	±0,4
Fracția masica de sare de uz alimentar, %	GOST 26186-84 punctul 3	1,0-2,5	1,8	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

D. Arnaut

**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.