

CENTRALA DE CERTIFICARE "CONSERVSTANDARD"

Organismul de certificare a produselor alimentare și agroalimentare (OC-p-06)
 Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Bocușeni, 56, tel. 09121779, 07941979; e-mail: com_certificarii@

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 091/22 din 12 septembrie 2022

mostra nr. 4/7b (1-3)

1. Denumirea produsului:

Miere naturală în sortiment:

1. **Miere naturală polifloră.**

Data ambalării: 15.08.2022; tv - 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu masa netă 250 g.

2. **Miere naturală de salcâm**

Data ambalării: 15.08.2022; tv - 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu masa netă 250 g.

3. **Miere naturală de tei**

Data ambalării: 15.08.2022; tv - 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu masa netă 250 g.

2. Solicitant:

S.R.L. "HONEY-HOLSE"

Republica Moldova, mun. Chișinău, Dorogăsi, str. Remășterii-1

3. Producător:

S.R.L. "HONEY-HOLSE"

Republica Moldova, mun. Chișinău, Dorogăsi, str. Remășterii-1

4. Documente de suport

Raport de înscrieri nr. 4367 din 02 septembrie 2022.

5. Documente normative

Reclamațiune tehnică "Miere naturală", anexa nr. 1, nr. 2 - Hotărârea

Guvernului Republicii Moldova nr. 661 din 13.06.2007

6. Expert responsabil

Nadejda Ulianovschi

7. Încercările au fost efectuate: de către Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală al

I.P. "Centrului Republican de Diagnostică Veterinară"

scrierilor de acreditare nr. 11404

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				mostra 1	mostra 2	mostra 3
Frația masică de zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	%	PS 7.2-L-FCh-07	Indicii fizico-chimici:			
			max. 8,0	2,0	-	-
			5,0 - 8,0	-	5,0	-
Frația masică de zahăr reducător, exprimat în zahăr invertit	%	PS 7.2-L-FCh-07	max. 7,0	-	1,9	-
			min. 65,0	79,8	78,9	-
			min. 60,0	-	-	78,9
Frația masică de apă	mg/kg	PS 7.2-L-FCh-07	max. 20,0	-	12,6	-
			max. 20,0	16,2	16,6	17,2
			min. 8,0	8,2	-	-
Indicele densității, un.Cote, min	un.Cote	PS 7.2-L-FCh-07	min. 6,5	-	6,8	9,1
			-	-	-	-

OC "ConservStandard"
cod: BA 7.4Ediția/data:
1/12.03.2021

Pagina 1 din 2

Buletin de analiză nr. 091/22 din 12 septembrie 2022.

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
				mostra 1 mostra 2 mostra 3
Caracteristici organoleptice:				
Aspectul exterior și consistența Culoarea				
- curat, omogen, masa fluidă-vâscuoasă, fără impurități, fără spumă.				
mostra 1: galbenă-închisă;				
mostra 2: galbenă-deschisă;				
mostra 3: galbenă-portocalie;				
Gust și aromă				
- gust dulce, plăcut.				
mostra 1: cu aromă bine pronunțată de flori,				
mostra 2: cu aromă de salcâm,				
mostra 3: cu aromă de tei.				

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LI, prelevate dunt-up la concret de produs.

Conducătorul Organismului de
 Expert OC: L.S. Nadejda Ulianovschi
 Liliiana POTORAC

OC "ConservStandard"
cod: BA 7.4Ediția/data:
1/12.03.2021

Pagina 2 din 2