

Laboratorul încercări produse agroalimentare

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

CMAC

Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3044 din 22 mai 2018



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

Produse de cozonac din făină de grâu calitatea superioară chiflă "Romanița",
m-0,35 kg, lot. 40 buc., d/f 17.05.18, t/v 48 ore

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)

SRL "Adrika", mun. Chișinău, str. Spicului 6

Act de prelevare Nr. 1597-P din 17.05.18

Secția de producere - mun. Chișinău, str. Petrarilor, 14/1

Cononiuc T.

2 buc.

17 mai 2018

Data începerii încercărilor	17.05.18
Data finisării încercărilor	22.05.18

Certificarea

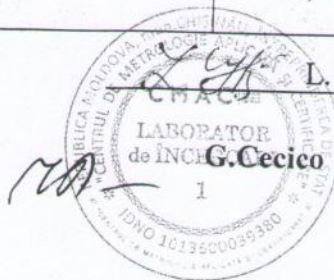
HG nr. 775 din 03.07.07 anexa 2, punctul a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{\frac{K=2}{P=95\%}}$
Indicii fizico-chimici (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	24,0 - 39,0	26,5	±0,2
Fracția masică de zahăr exprimată în substanță uscată, %	GOST 5672-68 punctul 2	10,0 - 22,0	19,5	±0,2
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5668-68 punctul 4	5,5 - 17,0	6,9	±0,03

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



L. Gheorghiuța



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.



CMAC

Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3041 din 22 mai 2018

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
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

**Pâine din făină de grâu calitatea superioară "Împletită", m-0,45 kg,
lot. 120 buc., d/f 17.05.18, t/v 24 ore**

SRL "Adrika", mun. Chișinău, str. Spicului 6

-- " --

Act de prelevare Nr. 1597-P din 17.05.18

Secția de producere - mun. Chișinău, str. Petrarilor, 14/1

Cononiuc T.

2 buc.

17 mai 2018

Data începerii încercărilor 17.05.18

Data finisării încercărilor 22.05.18

Certificarea

HG nr. 775 din 03.07.07 anexa 2, punctul a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

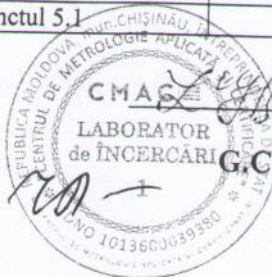
Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U = \frac{K=2}{P=95\%}$
Indicii fizico-chimici (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	30,0 - 46,0	40,5	±0,3
Aciditate, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	1,5 - 3,5	1,5	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator

L. Gheorghita

G. Cecico



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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 încercări produse agroalimentare

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

CMAC Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6816-A din 24 octombrie 2018



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

Pâine de seară cu adaos din făină de grâu calitatea întâi fortificată cu fier și acid folic, m-0,5kg, lot. 7,5 kg, d/f 17.10.18, t/v 24 ore, nr. sigiliu 0054460

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)

SRL "Adrika", mun. Chișinău, str. Pietrarilor, 14/1

SRL "Adrika", mun. Chișinău, str. Spicului 6

Cererea Nr. 4153 din 17.10.18, Proces-verbal din 17.10.18 de la ANSA
grădinița nr.26 din str. N. Costin, 46 (blocul alimentar)

inspector principal DMSA - Mămăliga P.

0,3 kg

17 octombrie 2018

Data începerii încercărilor

17.10.18

Data finisării încercărilor

24.10.18

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.10, anexa, punctul 11, HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1,
punctul a), anexa 2, punctul a), de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinanți, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{\frac{K=2}{P=95\%}}$
Caracteristici cromatografice				
Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (suma), μg/kg, max.	PSI 2.1-3/02 (MU4082-86)	4,0	<1,0	-
Caracteristici microbiologice				
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0g	SM ISO 4831:2010	-	nu s-au detectat	-
Bacillus cereus prezumtiv la 30°C in 1,0g	SM EN ISO 21871:2014	-	nu s-a detectat	-
Bacterii din genul Salmonella în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017 (cu excepția punctului 9.5.6)	-	nu s-au detectat	-
Drojii UFC/g, max.	GOST 10444.12-88	-	<10	-
Mucegaiuri UFC/g, max.	GOST 10444.12-88	-	<10	-
Caracteristici fizico-chimici (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	41,0-53,0	43,0	±0,3
Aciditatea miezului, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	4,0-12,0	4,0	±0,1

Indicatorii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	bucățele de pâine tăiate uniform cu suprafața uscată, nedeformată, cu pete de culoare gri
Culoarea	GOST 5667-65	aurie, fără arsuri
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitatea dezvoltată, fără urme de făină nefrământată
Aspectul în secțiune	GOST 5667-65	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină
Mirosul și gustul	GOST 5667-65	caracteristice tipului dat de produs, fără gust și miros străin
incluziuni străine, scrișnet la mestecare în cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește

oba a fost evaluată în conformitate cu HG nr.775 din 3 iulie 2007 "Produse de panificație și paste făinoase".
mctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0)

oba este prezentată în pungă de polietilenă sigilată. Ambalajul producătorului nu era integru.

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Iy. Bobeica
T. Moguş
L. Rusu
N. Şelcova
G.Cecico

Sef de laborator

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.