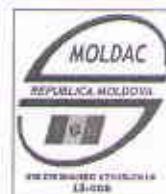


Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 7262-A din 09 decembrie 2022

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

Baghet "Francez" din făină de grâu c.1 și făină de seară, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

2 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

HG nr. 775 din 03.07.07 anexa 2, litera a), de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	41,0-53,0	41,0	±0,5
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	-	2,5	±0,1

Responsabili de încercări:



Petrov

O. Petrov

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 7263-A din 09 decembrie 2022

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

**Baghet din făină de grâu c.1 și făină de seară cu mix semințe,
d/f 30.11.2022**

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

2 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1, litera a), anexa 2, litera a), de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^k=2$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	41,0-53,0	41,5	±0,5
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	-	2,0	±0,1

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	baghet din făină de grâu și seară cu forma alungită cu suprafața curată, uscată, cu creștături, presărați cu semințe de in
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitatea dezvoltată
Culoarea	GOST 5667-65	bej deschis, fără arsuri
Aspect în secțiune	GOST 5667-65	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristic produsului bine copt, fără gust și miros străin
Incluziuni străine, scrîșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Petrov

O. Petrov

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 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. 7264-A din 09 decembrie 2022



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

Baghet "Francez" din făină de grâu c.1, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

2 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1, litera a), anexa 2, litera a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	33,0-47,0	38,0	±0,4
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	1,5-4,0	1,5	±0,1

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	bachet din făină de grâu cu forma alungită cu suprafața curată, uscată, cu creștături
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitatea dezvoltată
Culoarea	GOST 5667-65	aurie, fără arsuri
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristice produsului bine copt, fără gust și miros străin
Incluziuni străine, scrîșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește


Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 775 din 3 iulie 2007 "Produse de panificație și paste făinoase".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

 O. Petrov

 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 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. 7265-A din 09 decembrie 2022



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

Pâine împietită din făină de grâu calitate superioară, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

2 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

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

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{k=2}$ $P=95\%$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	30,0-46,0	42,0	±0,5
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	1,5-3,5	1,5	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



Petrov

O. Petrov

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 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. 7266-A din 09 decembrie 2022

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

Chifle cu salam, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

4 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

De facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
Numărul de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	8,0x10 ¹	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0 g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Stafilococi coagulază-pozitivi (Staphylococcus aureus și alte specii) în 1,0 g	SM SR EN ISO 6888-3:2013 pct. 9.1, 9.3	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

M. Toporivskaia

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. 7267-A din 09 decembrie 2022



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

Chifle cu cașcaval, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-l Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

4 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

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 4833-4:2014	-	5,0x10 ¹	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0 g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Stafilococi coagulază-pozitivi (Staphylococcus aureus și alte specii) în 1,0 g	SM SR EN ISO 6888-3:2013 pct. 9.1, 9.3	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



M. Toporivskaia

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

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 7268-A din 09 decembrie 2022



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

Croissant, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-I Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-I Drochia

Solicitant

4 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1, litera b), anexa 2, litera b)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Fracția masică de umiditate, %, max	GOST 21094-75	39,0	20,0	±0,3
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	0,5-3,0	1,5	±0,1
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %, max	GOST 5672-68 punctul 2	22,0	6,0	±0,1

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	croisante cu forma ovală cu suprafața curată, uscată, cu desen evidențiat
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitatea dezvoltată, cu umplutură de culoare brună
Culoarea	GOST 5667-65	aurie, fără arsuri
Aspect în secțiune	GOST 5667-65	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristice produsului bine copt, cu nuanțe de ciocolată, gust dulce, fără gust și miros străin
Incluziuni străine, scrișnet la mestecare din cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 775 din 3 iulie 2007 "Produse de panificație și paste făinoase".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Petrov

O. Petrov

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

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 7269-A din 09 decembrie 2022



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

Chiflă de cozonac cu mac din făină de calitate superioară, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat.Chetrosu, r-l Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

3 buc

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

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

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	24,0-39,0	24,0	±0,3
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5672-68 punctul 2	10,0-22,0	13,0	±0,2
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5668-68 punctul 4	5,5-17,0	8,4	±0,1

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Paiu

Petrov O. Petrov

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 7270-A din 09 decembrie 2022



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

Plăcinte cu varză, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

1 kg

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umplutură, %	5.1/PL-7/04(GOST 5897-90)	-	15,4	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	plăcinte cu forma ovală, fără deteriorări
Culoarea aluatului	SM GOST R 53701:2012	aurie, fără arsuri
Culoarea umpluturii	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de umplutură, în prealabil prelucrată
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	straturi subțiri ușor separabile
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristic tipului dat de produs, cu nuanțe de varză, de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin
Consistența aluatului	SM GOST R 53701:2012	caracteristică aluatului, fără cocoloși și urme de făină
Consistența umpluturii	SM GOST R 53701:2012	nefrământată
		masa omogenă, densă, repartizată uniform

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Petrov O. Petrov

Șelcova N. Șelcova

Șef de laborator

S. Paiu 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 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. 7271-A din 09 decembrie 2022



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

Plăcinte cu bostan, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

1 kg

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor 30.11.2022

Data finisării încercărilor 09.12.2022

Adresare

de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umplutură, %	5.1/PL-7/04(GOST 5897-90)	-	15,1	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	plăcinte cu forma ovală, fără deteriorări
Culoarea aluatului	SM GOST R 53701:2012	aurie, fără arsuri
Culoarea umpluturii	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de umplutură, în prealabil prelucrată
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	straturi subțiri ușor separabile
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de bostan, gust dulce, fără gust și miros străin
Consistența aluatului	SM GOST R 53701:2012	caracteristică aluatului, fără cocoloși și urme de făină nefrământată
Consistența umpluturii	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, densă, repartizată uniform

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

O. Petrov

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 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: lipacnic@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 7272-A din 09 decembrie 2022



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

Plăcinte cu vișină, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

-- " --

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

1 kg

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umplutură, %	5.1/PL-7/04(GOST 5897-90)	-	15,8	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	plăcinte cu forma rotundă, fără deteriorări
Culoarea aluatului	SM GOST R 53701:2012	aurie, fără arsuri
Culoarea umpluturii	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de umplutură, în prealabil prelucrată
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	straturi subțiri ușor separabile
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de vișină, gust dulce acrișor, fără gust și miros străin
Consistența aluatului	SM GOST R 53701:2012	caracteristică aluatului, fără cocoloși și urme de făină nefrământată
Consistența umpluturii	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, densă, repartizată uniform

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

 O. Petrov

N. Șelcova

Șef de laborator

 S. Paui

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. 7273-A din 09 decembrie 2022



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)

Plăcinte cu cartofi, d/f 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

1 kg

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umplutură, %	5.1/PL-7/04(GOST 5897-90)	-	16,2	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	plăcinte cu forma rotundă, fără deteriorări
Culoarea aluatului	SM GOST R 53701:2012	aurie, fără arsuri
Culoarea umpluturii	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de umplutură, în prealabil prelucrată
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	straturi subțiri ușor separabile
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de cartofi, de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin
Consistența aluatului	SM GOST R 53701:2012	caracteristică aluatului, fără cocoloși și urme de făină
Consistența umpluturii	SM GOST R 53701:2012	nefrământată
		masa omogenă, densă, repartizată uniform

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

 O. Petrov

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 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@emac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 7274-A din 09 decembrie 2022



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

Plăcinte cu brînză, d/f 30.11.2022

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)

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Cererea Nr. 2700 din 30.11.2022

"NIVIPRIM-GRUP" SRL, sat. Chetrosu, r-l Drochia

Solicitant

1 kg

30 noiembrie 2022

Data începerii încercărilor

30.11.2022

Data finisării încercărilor

09.12.2022

Adresare

de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Fracția masică de umplură, %	5.1/PL-7/04(GOST 5897-90)	-	16,0	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	plăcinte cu forma rotundă, fără deteriorări
Culoarea aluatului	SM GOST R 53701:2012	aurie, fără arsuri
Culoarea umplurii	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de umplură, în prealabil prelucrată
Aspect în secțiune	SM GOST R 53701:2012	straturi subțiri ușor separabile
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristică tipului dat de produs, cu nuanțe de brînză proaspătă de vaci, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin
Consistența aluatului	SM GOST R 53701:2012	caracteristică aluatului, fără cocoloși și urme de făină nefrământată
Consistența umplurii	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, densă, repartizată uniform

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Petrov

O. Petrov

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