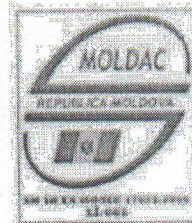


# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3233 din 06 iunie 2019

**CMAC** Centrul de Metrologie Alimentară și Control

umirea produselor,  
afarea, volumul partidei,  
fabricării,  
en de valabilitate  
Producătorul  
Solicitantul  
Documente de însoțire  
Locul prelevării probei  
Prezentat de către  
Cantitatea probei  
Data primirii probelor

Morcov uscat (deshidratat) granulat, amb. cutie carton 25,0 kg,  
lot. 1350 kg, d/f 03.2019, t/v 12 luni

"GOODLUCK AGRICULTURE QINGDAO CO LTD" China

SRL "CONDIPROD-COM", mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1

Act de prelevare Nr. 1767 din 31.05.2019

Depozit - mun. Chișinău, str. Varnița, 14/1

C. Mironov

500 g

31 mai 2019

Data începerii încercărilor

31.05.2019

Data finisării încercărilor

06.06.2019

Certificarea

HG nr. 1523 din 29.12.2007, anexa 1, tabelul 1.6, punctul d), anexa 2, tabelul 2.6,  
NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2

Scopul încercărilor

Documente normative (DN)

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{k=2}$ $p=95\%$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Conținutul de impurități minerale, % max.	GOST 25555.3-82 punctul 2.3	0,05	nu s-a depistat	-
Conținutul de umiditate, %	GOST 28561-90	14	4,6	±0,3
<b>Caracteristici radiologice</b>				
Strontiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	≤ 600	< 2,00	-
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013 PSI 4.1-4/01 (MBH.MH 1181-2007)	≤ 240	< 0,60	-

### Caracteristici organoleptice

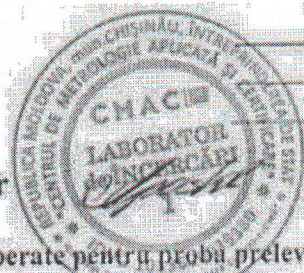
Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	GOST 1750-86	granule de morcov uscat, omogene, fără aglomerări și incluziuni străine
culoare	GOST 1750-86	portocaliu
miros și gust	GOST 1750-86	caracteristice pentru morcov uscat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 1523 din 29.12.2007 "Fructe și legume uscate (deshidratate)".

Conținutul de umiditate mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:



Șef de laborator

O. Racoveț  
A. Iașco  
N. Selcova

X. Apostol

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 a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reproduc sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.