

IP. "LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A PRODUSELOR
CONSERVATE"

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI



MD 2019, str. Grenoble, 128 lit. „U”, or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax: (37322)28 59 59, 79 27 45; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com



RAPORT DE ÎNCERCĂRI
nr.1836DA din 02.10.2025

1	Obiectul încercat (identificare, descriere)	<i>Mostra nr. 1836DA-repetată. Prune uscate fără sămbure (blanșate cu conservant)</i>
2	Solicitant	<i>G.Ț. "LAZARENCO MARIN VALERIU" Republica Moldova, r-nul Telenești, s. Leușeni</i>
3	Informație furnizată de solicitant	<i>Producător - G.Ț. "LAZARENCO MARIN VALERIU" Republica Moldova, r-nul Telenești, s. Leușeni</i>
4	Eșantionarea	<i>De către solicitant. Cererea depusă nr. 0839DA din 25.09.2025</i>
5	Cantitatea de mostră	<i>3,5 kg</i>
6	Data primirii mostrei LÎ	<i>25.09.2025</i>
7	Scopul încercărilor	<i>Coresponderea cerințelor: HG nr. 1523 din 29.12.2007; HG nr. 520 din 22.06.2010</i>
8	Data începerii încercărilor	<i>26.09.2025</i>
9	Data finisării încercărilor	<i>02.10.2025</i>

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed.3	-	< 0,04
Cadmium	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed.3	-	< 0,030
Aflatoxina B ₁	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	max. 2,0	< 0,5
Aflatoxina B ₂	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 0,1
Aflatoxina G ₁	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 1,0
Aflatoxina G ₂	μg/kg	PS-17-IAC-HPLC ed.2	-	< 0,1
Suma aflatoxinelor	μg/kg	Calcul	max. 4,0	< 1,0
Acid sorbic (E200-203)	mg/kg	PS-05-(ISO 22855) ed.1	max. 1000	700 ± 50
Umiditatea	%	GOST 28561-90 p.2	29-35	<u>33 ± 0,3</u>

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspect exterior	PS-16-ASPAC ed.3	Întregi fără simburii - fructe netăiate cu deteriorări mecanice și forma în funcție de modul de îndepărtare a simburii.	Prune uscate întregi fără sămbure, fără impurități minerale și semne de mucegai.
Suprafața		Rugoasă, tipică fructelor uscate	Rugoasă, lucioasă, curată.
Culoarea		Neagră cu nuanță albastrie, neagră, maro închis, brună-roșcată, maro cu nuanță brun-roșcată, maro-deschis;	Neagră
Gust și miros		Caracteristice fructelor uscate corespunzătoare. Nu se admit gust și miros străine și impurități minerale organoleptice perceptibile.	Caracteristice prunelor uscate, fără gust și miros străin.

*Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „+”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eşantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Rezultatul evidențiat cu caractere albe și subliniat se află în afara limitei de acceptare.

Responsabil de emiterea RI



Adriana COJOCARU

Șef de laborator

Zoia BOICO

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări.

L1 LCTBANPC

Cod: RI-7.03

Pagina 2 din 2