

# 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. 4024 din 02 iulie 2025



**E-CMAC**

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)

**Paste făinoase grupa C<sup>1</sup> calitate superioară (clasa 1) "Tubușoare",  
amb. saci (polipropilenă), polimerice 5,0 kg, lot. 100 kg, d/f 08.05.2025, t/v 12 zile**

**SRL "Șteviprod"**

**SRL "Șteviprod", mun. Chișinău, str. Muncești, 799**

**Act de prelevare Nr. 95-I-P din 20.06.2025**

**Producerea: mun. Chișinău, șos. Muncești, 799**

**Călin M.**

**2,0 kg**

**23 iunie 2025**

**Data începerii încercărilor**

**23.06.2025**

**Data finisării încercărilor**

**02.07.2025**

**Supraveghere**

**HG nr. 724 din 30.10.2024, anexa 1, punctul 1.4.5,**

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

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici cromatografice</b>				
Deoxinivalenol, μg/kg, max.	*5/PL-3/8.1 (IM RIDASCREEN- metoda imunoenzimatică)	750	<30	-
*Nota: Metoda nu este declarată în DA.				
<b>Caracteristici fizico-chimice (panificația)</b>				
Fracția masică de umiditate, %, max	GOST 14849-89 punctul 3.1	13,0	11,0	±0,2
Fracția masică de impurități metalomagnetice la 1 kg de produse, mg, max.	5/PL-7/08 ed.01 (GOST 20239-74)	3,0	0	-
Fracția masică de produse sparte, %, max	*GOST 14849-89 punctul 3.5	19,0	0	-
Fracția masică de produse deformate, %, max	*GOST 14849-89 punctul 3.5	8,0	0	-
Fracția masică de farinături, %, max.	*GOST 14849-89 punctul 3.5	8,0	0	-
Infestări cu daunatori de hambar	GOST 14849-89 punctul 3.9	nu se admit	nu s-a depistat	-

\*Nota: Metoda nu este declarată în DA.

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 14849-89 punctele 3.6, 3.7, 3.10	paste făinoase cu forma de tubușoare cu suprafața curată, uscată, reliefată, fără urme de făină
Aspectul în secțiune	GOST 14848-89 punctele 3.6, 3.7, 3.10	aspectul sticlos
Culoarea	GOST 14849-89 punctele 3.6, 3.7, 3.10	uniformă. cu nuanță gălbuie, fără urme de făină nefrământată
Gustul și mirosul	GOST 14849-89 punctele 3.6, 3.7, 3.10	caracteristice tipului dat de produs, fără gust și miros străin
Starea produselor după fierbere	GOST 14849-89 punctele 3.6, 3.7, 3.10	pastele nu-și pierd forma

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:

S. Rudacov

A. Prijelevscaia

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.

Sfârșit raport Nr. 4024 din 02 iulie 2025