

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. 4233-A din 21 iulie 2023



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

Făină de grâu de calitate superioară

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)

F.P.C."GHENVEN-SERVICE" SRL, or. Ștefan Vodă, str. S.Lazo, 73

-- " --

Cererea Nr. 1477 din 18.07.2023

F.P.C."GHENVEN-SERVICE" SRL

Solicitant

2,0 kg

18 iulie 2023

Data începerii încercărilor

18.07.2023

Data finisării încercărilor

21.07.2023

Adresare

HG nr. 68 din 29.01.2009 anexa 2, tabelul 2.1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Umiditatea, %, max.	GOST 9404-88	15,0	12,0	±0,2
Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %,max	GOST 27494-87	0,55	0,52	±0,01
Continutul de gluten umed: -cantitatea, %, min. -calitatea, la aparatul IDK	*GOST 27839-88 punctul 4.3;4.4;5	23,0 grupa II	27,0 75,0 grupa I bună	±0,6
Impurități metalomagnetice, mg în 1 kg de făină, max	5.1/PL-7/08(GOST 20239-74)	3,0	0	-

*Nota: Metoda nu este declarată în DA.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



O. Petrov O. Petrov

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.