

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 001 din 22 ianuarie 2024

mostra nr. 056A

1. Denumirea produsului:

Miere naturală în sortiment:

1. Monofloră. De salcâm. Roada anului 2023.

Data expirării: 14.12.2025.

Ambalaj: borcane sticlă cu masa netă 380 g.

2. Monofloră. De hriscă. Roada anului 2023.

Data expirării: 26.12.2025.

Ambalaj: borcane sticlă cu masa netă 380 g.

3. Monofloră. De lavanda. Roada anului 2023.

Data expirării: 12.12.2025.

Ambalaj: borcane sticlă cu masa netă 380 g.

4. Polifloră. De mai. Roada anului 2023.

Data expirării: 14.12.2025.

Ambalaj: borcane sticlă cu masa netă 380 g.

5. Polifloră. Roada anului 2023.

Data expirării: 28.12.2025.

Ambalaj: borcane sticlă cu masa netă 380 g.

2. Solicitant:

S.R.L. "REGINA NATURII";

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, satul Costești, str. Dealul Morilor, 4

3. Producător:

S.R.L. "REGINA NATURII";

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, satul Costești, str. Turnul Alb, 9

4. Documente de suport

Raport de încercări nr. 49 din 18 ianuarie 2024.

5. Documente normative

Reglementare tehnică "Miere naturală", anexa nr. 1, nr. 2 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 661 din 13.06.2007; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, p. 87 - Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010

6. Expertul responsabil

Lilia Grigoraș

7. Încercările au fost efectuate: de către Laboratorul de Încercări a produselor alimentare al I.P. "Centrului Republican de Diagnostică Veterinară", certificat de acreditare nr. LI-004

Temperatură recepție /
stare termică:

+ 20° C

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor				
				mostra 1	mostra 2	mostra 3	mostra 4	mostra 5
Elemente toxice:								
Plumb	mg/kg	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	max. 0,1	-	-	0,03	-	< 0,02

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor				
				mostra 1	mostra 2	mostra 3	mostra 4	mostra 5
Indicii fizico-chimici:								
Indicele diastazic	un. Gote	PS 7.2-L-FCh-07	min. 6,5	7,4	-	11,7	-	-
			min. 8,0	-	-	-	9,9	14,7
Fracția masică de zahăr ușor hidrolizabil, exprimat în zaharoză	%	PS 7.2-L-FCh-07	max. 5,0	3,4	1,0	-	2,4	-
Oximetilfurfurol	mg/kg	PS 7.2-L-FCh-07	max. 20,0	7,0	-	19,7	7,1	-
Fracția masică de zahăr reducător, exprimat în zahăr invertit	%	PS 7.2-L-FCh-07	min. 65,0	76,3	77,4	-	77,6	-
Fracția masică de umiditate	%	PS 7.2-L-FCh-07	max. 20,0	14,7	15,1	-	14,5	9,8
Aciditatea	miliechi valenți la 100 g	PS 7.2-L-FCh-07	max. 4,0	-	-	-	1,0	1,5
Caracteristici organoleptice:								
Aspectul exterior și consistența	- miere curată, omogenă, fără impurități străine vizibile, fără spumă; - consistența fluidă-vîscoasă, omogenă							
Culoarea	mostra 1: galben-deschisă; mostra 2: brun-deschisă; mostra 3: galben-închisă ; mostra 4: galbenă-deschisă; mostra 5: galbenă.							
Gust și aroma	- gust dulce, plăcut, mostra 1: cu aromă de salcâm; mostra 2: cu aromă de hrișcă; mostra 3: cu aromă de lavandă, mostra 4, 5: cu aromă bine pronunțată de flori, fără gust și miros străin							

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LÎ, prelevate dintr-un lot concret de produse.

Conducătorul Organismului de certificare

Liliana POTORAC

Expert OC

Lilia GRIGORAȘ

L.Ș.

