

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28. fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacme@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 1237 din 07 martie 2025



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)

Apă minerală naturală necarbogazificată (plată)
m.c. "IZVORUL MINUNILOR": amb. but. PET 2,0 l, lot. 4320 buc,
t/v 17.12.2025

S.C. "European Drinks Internațional" SRL, Bihor, România

ÎCS "Eugedis" SRL, str. Uzinelor, 210/1, mun. Chișinău

Act de prelevare Nr. 382-P din 26.02.2025

str. Uzinelor, 210/1, mun. Chișinău

Baron A./Botnaru N.

2 buc

26 februarie 2025

Data începerii încercărilor

26.02.2025

Data finisării încercărilor

07.03.2025

Certificarea

HG nr. 57 din 11.02.2019, anexa 1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
Numarul de colonii la 22°C, UFC/ml, max.	SM SR EN ISO 6222:2014	100	0	-
Numarul de colonii la 37°C, UFC/ml	SM SR EN ISO 6222:2014	20	0	-
Escherichia coli, UFC/250 ml	SM EN ISO 9308-1:2017	0	0	-
Numărul total de bacterii coliforme, UFC/250 ml	SM EN ISO 9308-1:2017	0	0	-
Enterococi intestinali (Streptococi fecali), UFC/250 ml	SM SR EN ISO 7899-2:2016	0	0	-
Pseudomonas aeruginosa, UFC/250 ml	SM EN ISO 16266:2016	0	0	-
Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare (clostridia, inclusiv spori), UFC/50 ml	SM SR EN 26461-2:2012	0	0	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 250 ml	SM ISO 19250:2019	nu se admit	nedetectat	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	GOST 23268.1-91	lichid limpede, fără sediment și incluziuni străine
Culoare	GOST 23268.1-91	incoloră
Gust și miros	GOST 23268.1-91	caracteristice tipului dat de produs, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 57 din 11.02.2019 "Privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



M. Toporivskaia

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. 1237 din 07 martie 2025