

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6085-A din 25 noiembrie 2021



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

Condimente pentru frigărui, m -- 25 g, d/f 01.11.2021, t/v 24 luni

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)

-		
"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1		
Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021		
"CONDIPROD-COM" SRL		
Solicitant		
5 buc		
18 noiembrie 2021		
Data începerii încercărilor	18.11.2021	
Data finisării încercărilor	25.11.2021	
Adresare		
HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 86, de facto		

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Plumb, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	3,0	0,71	±0,35
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	3,9x10 ⁴	-
Bacterii coliforme la 37°C, în 0,01g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare (Clostridia) în 0,01g	5.1/PL-5/05(SM ISO 15213:2016)	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	2,8x10 ³	-

Responsabili de încercări:



Movila E. Movilă
Toporivskaia M. Toporivskaia

Șef de laborator

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 reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 6086-A din 25 noiembrie 2021

Condimente "Morcov", m – 25 g, d/f 01.11.2021, t/v 24 luni

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)

"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1

Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021

"CONDIPROD-COM" SRL

Solicitant

5 buc

18 noiembrie 2021

Data începerii încercărilor

18.11.2021

Data finisării încercărilor

25.11.2021

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 108, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_p^{k=2}$ $P=95\%$
Caracteristici toxicologice				
Cadmium, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	1,0	0,033	±0,014
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	4,2x10 ⁴	-
Bacterii coliforme la 37°C, în 0,01g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare (Clostridia) in 0,01g	5.1/PL-5/05(SM ISO 15213:2016)	-	au fost detectate	-
Bacterii din genul Salmonella spp. in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	2,7x10 ³	-

Responsabili de încercări:

E. Movilă

M. Toporivskaia

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.

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. 6087-A din 25 noiembrie 2021



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

Condiment universal gust de găină, m – 150 g, d/f 01.11.2021, t/v 24 luni

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)

"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1

Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021

"CONDIPROD-COM" SRL

Solicitant

5 buc

18 noiembrie 2021

Data începerii încercărilor

18.11.2021

Data finisării încercărilor

25.11.2021

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 108, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Cadmiu, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	1,0	<0,025	-
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	2,8x10 ³	-
Bacterii coliforme la 37°C, în 0,01g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii anaerobe sulfito-reducătoare (Clostridia) in 0,01g	5.1/PL-5/05(SM ISO 15213:2016)	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	9,0x10 ¹	-

Responsabili de încercări:

E. Movilă

M. Toporivskaia

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.

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. 6083-A din 25 noiembrie 2021



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)

Jeleu "Kiwi", m – 80 g, d/f 01.11.2021, t/v 24 luni

"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1

Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021

"CONDIPROD-COM" SRL

Solicitant

5 buc

18 noiembrie 2021

Data începerii încercărilor

18.11.2021

Data finisării încercărilor

25.11.2021

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 86, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Plumb, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	3,0	0,13	±0,06
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	<1x10 ¹	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Drojii UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-

Responsabili de încercări:

E. Movilă

M. Toporivskaia

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.

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6082-A din 25 noiembrie 2021



Jeleu "Portocală", m – 80 g, d/f 01.10.2021, t/v 24 luni

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)

"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1

Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021

"CONDIPROD-COM" SRL

Solicitant

5 buc

18 noiembrie 2021

Data începerii încercărilor

18.11.2021

Data finisării încercărilor

25.11.2021

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 108, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Cadmium, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	1,0	<0,005	-
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	<1x10 ¹	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Drojdii UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-

Responsabili de încercări:



E. Movilă
M. Toporivskaia

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.

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6084-A din 25 noiembrie 2021



E-CMAC

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

Jeleu "Căpșuni", m – 80 g, d/f 01.10.2021, t/v 24 luni

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)

"CONDIPROD-COM" SRL, mun. Chișinău, str. Varnița 14/1

Cererea Nr. 2519 din 18.11.2021

"CONDIPROD-COM" SRL

Solicitant

5 buc

18 noiembrie 2021

Data începerii încercărilor

18.11.2021

Data finisării încercărilor

25.11.2021

Adresare

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 86, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Plumb, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	3,0	0,10	±0,05
Caracteristici microbiologice				
Numărului de colonii la 30°C, UFC/g	SM EN ISO 4833-1:2014	-	<1x10 ¹	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	-	nu s-au detectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	-	nu s-au detectat	-
Drojii UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-
Mucegaiuri, UFC/g	GOST 10444.12-88 p. 4	-	<1x10 ¹	-

Responsabili de încercări:

E. Movilă

M. Toporivskaia

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.