

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3995 din 07 iulie 2026

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

Ouă de găină pentru consum uman categoria A, amb. Cutii carton,
lot. 66960 buc, d/f 30.06.2026

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)

SA "Avicola", r-ul Rîșcani, s. Corlăteni, Moldova

SA "Avicola", r-ul Rîșcani, s. Corlăteni

Act de prelevare Nr. 71-I-P din 30.06.2026

depozitul întreprinderii

Romanschi M.

30 buc

01 iulie 2026

Data începerii încercărilor

01.07.2026

Data finisării încercărilor

07.07.2026

Supraveghere

HG nr.1208 din 27.10.2008, capitolul II, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U^{k=2}_{p=95\%}$
Caracteristici microbiologice				
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	-	nedetectat	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	5/PL-8/1, ed. 01 (evaluarea organoleptică a calitatii produselor alimentare)	ouă de găină proaspete nespate, nefisurate, cu coaja curată, uscată, de culoare cafeniu, dură, mată
Starea albușului	5/PL-8/1, ed. 01 (evaluarea organoleptică a calitatii produselor alimentare)	transparent, limpede
Starea gălbenușului	5/PL-8/1, ed. 01 (evaluarea organoleptică a calitatii produselor alimentare)	omogen, de culoare galbenă, cu forma rotundă, cu pată germinativă dezvoltată imperceptibilă
Miros	5/PL-8/1, ed. 01 (evaluarea organoleptică a calitatii produselor alimentare)	caracteristic tipului dat de produs, fără miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 1208 din 27.10.2008 "Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator

S. Lisa

N. Șelcova

S. Pașu

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. 3995 din 07 iulie 2026