

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 150 din 22 decembrie 2025

mostra nr. 321

1. Denumirea produsului: 1. Conserve. Magiun de mere si gutui sterilizat, calitatea întâi
Data fabricării: 22.11.2025.
Ambalaj: recipiente (caldări) din material plastic a câte 13,0 kg.
Lotul - 1153 buc.
2. Conserve. Magiun de mere si căpsuni nesterilizat, calitatea întâi
Data fabricării: 24.11.2025.
Ambalaj: recipiente (caldări) din material plastic a câte 13,0 kg.
Lotul - 1438 buc.
3. Conserve. Magiun de mere si visine nesterilizat, calitatea întâi
Data fabricării: 26.11.2025.
Ambalaj: recipiente (caldări) din material plastic a câte 13,0 kg.
Lotul - 1609 buc.
2. Solicitant: S.R.L. "IVARO";
Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Calea Ieșilor, 33
3. Producător: S.R.L. "IVARO";
Republica Moldova, mun. Chișinău, com. Budești
4. Documente de suport Raport de încercări nr. 4577 din 27.11.2025.
Raport de încercări nr. 2740 din 12.12.2025.
Rapoarte de încercări nr. 396/1D din 28.11.2025; nr. 452/1D, nr. 452/2D, nr. 452/3D
din 14.12.2025; nr. 511/1D, nr. 511/2D din 18.12.2025.
5. Documente normative Reglementare tehnică "Gemuri, jeleur, dulceturi, piureuri și alte produse
similare", anexa nr. 2, tabelul 2.1, p. k); anexa nr. 3, tabelul 3.1, p. j) - Hotărîrea
Guvernului nr. 216 din 27.02.2008; (GOST 6929-88 "Conserve. Magiunuri. Condiții
tehnice" (anulat)); "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele
alimentare", pp. 35, 80, 88 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova
nr. 520 din 22.06.2010; „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și
reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001; "Regulile privind criteriile
microbiologice pentru produsele alimentare" - Hotărîrea Guvernului Republicii
Moldova nr. 221 din 16.03.2009
6. Expertul responsabil: Liliana Potorac
7. Încercările au fost efectuate: de către Laborator de încercări Agenția Națională pentru Sănătate Publică
CSP Chișinău, certificat de acreditare nr. LÎ - 127;
Laboratorul de încercări a produselor alimentare I.P. "Centrul Republican
de Diagnostic Veterinar"; certificat de acreditare nr. LÎ - 004;
Laborator de încercări a I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor
alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate";
certificat de acreditare nr. LÎ - 015.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indiciilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				Mostra 1	Mostra 2	Mostra 3
Metale grele, max:						
Plumb	mg/kg	SM SR EN 14084:2006	0,1	< 0,005	-	< 0,005
Cadmium	mg/kg	SM SR EN 14084:2006	0,05	< 0,003	-	< 0,003

NCR nepoon ngy

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor		
				Mostra 1	Mostra 2	Mostra 3
Micotoxine, max:						
Patulină	µg/kg	PS-17-IAC-HPLC-LI, ed.1	25,0	< 10	< 10	< 10
Radionuclizi, max.:						
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	80	-	< 2,0	-
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	70	-	< 1,4	-
Indicii fizico-chimici: MUP NCP						
Fractia masică de substanțe uscate ✓	%	SM ISO 2173 :2014	min. 63,0	63,6	63,9	63,9
Fractia masică de aciditate titrabilă	%	SM SR ISO 750:2014 p.7.2	min. 0,3	0,58	0,87	0,70
Fractia masică de acid sorbic	mg/kg	GOST 33332-2015	max. 500	< 10	-	-
Indicii microbiologici:						
Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, în 25 g de produs		SM EN ISO 6579-1:2017/ A1:2011 (exc. p.9.5.6)	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC, în 1 g de produs		SM EN ISO 4833-1:2014	1,0 x 10 ³	6,0 x 10 ¹	5,0 x 10 ¹	8,0 x 10 ¹
Bacterii coliforme, în 1,0 g de produs		SM ISO 4831:2010	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Mucegai, UFC, în 1 g de		SM SR ISO 21527-2:2014	nu se admit	< 1,0 x 10 ¹	< 1,0 x 10 ¹	< 1,0 x 10 ¹
Drojdii, UFC, în 1 g de produs		SM SR ISO 21527-2:2014	nu se admit	< 1,0 x 10 ¹	< 1,0 x 10 ¹	< 1,0 x 10 ¹
Caracteristici organoleptice:						
Aspectul exterior	- masa omogenă pasată fără semințe și bucățele de piele nepasată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;					
Consistența	- masa densă onctuoasă, nefluidă pe o suprafață orizontală;					
Culoarea	- omogenă, caracteristică pentru fructe, din care este fabricat magiunul;					
Gust și miros	- bine pronunțate, gust dulce-acriu, caracteristic pentru fructe, din care sunt fabricate magiunuri, fără gust și miros străin.					

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

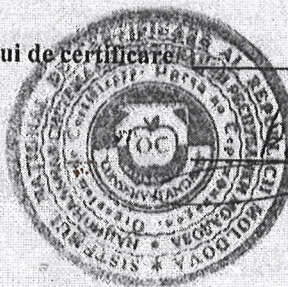
Conducătorul adj. Organismului de certificare

Pleas

Parascovia PLĂCINTĂ

Expert OC

L.Ș.



Liliana

Liliana POTORAC