

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. 5843-A din 16 septembrie 2025

enumirea produselor,
nbalarea, volumul partidei,
ta fabricării, termen de valabilitate

Producătorul

Solicitantul

Documente de însoțire

Locul prelevării probei

Prezentat de către

Cantitatea probei

Data primirii probelor

Margarină de masă 82% "ECOUNIVERSAL", lot.19800 kg, d/f 08.06.2025,
t/v 06.2026

OOO "ЕВЛАКОВ", Federația Rusă

"IURICI" SRL, str. Buicani 3/53, mun. Chișinău

Cererea Nr. 1959 din 09.09.2025

"IURICI" SRL

Solicitant

500 g

09 septembrie 2025

Data începerii încercărilor

09.09.2025

Data finisării încercărilor

16.09.2025

Scopul încercărilor

Documente normative (DN)

Adresare

HG nr. 12 din 10.01.2024, anexa 2, tabelul 1, anexa 3, tabelul 1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
---	---------------------	---------------------------------	-----------	--------------------

Caracteristici fizico-chimice (panificatia)

Conținutul de grăsimi, %	*SM GOST R 52179:2010 punctul 5.11	80-90	81,4	-
--------------------------	------------------------------------	-------	------	---

Nota: Metoda este anulată, dar necesară pentru evaluarea conformității produsului

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*SM GOST R 52179:2010 punctul 5.2	masa omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune
Culoare	*SM GOST R 52179:2010 punctul 5.2	galbenă-deschis
Miros și gust	*SM GOST R 52179:2010 punctul 5.2	caracteristici tipului dat de produs, specifice, plăcute, fără gust și miros străin
Consistența	*SM GOST R 52179:2010 punctul 5.2	plastică, densă, omogenă

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 12 din 10.01.2024 "Cerințele de calitate și comercializate pentru produse țartinabile pe
iză de grăsimi de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman".

Conținut mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0)

Nota: Metoda este anulată, dar necesară pentru evaluarea conformității produsului

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator

O. Smerea

N. Șelcova

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.5843-A din 16 septembrie 2025

