



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6960 din 25 octombrie 2024

Turte dulci "Obișnuite", amb pungi polimerice m-0,5 kg,
lot. 100 buc., d/f 12.10.2024, t/v 30 zile

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP
din Strășeni

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP
din Strășeni, or. Strășeni, str. Calea Orheiului, 10

Act de prelevare Nr. 2262-P din 17.10.2024

Producerea: or. Strășeni, str. Calea Orheiului, 10

Călin M.

1000 g

18 octombrie 2024

Data începerii încercărilor

18.10.2024

Data finisării încercărilor

25.10.2024

Certificarea

HG nr. 520 din 22.06.10, anexa 1, punctele 43, 51,

GOST 15810-96, punctul 3.2.4 tabelul 2, punctul 3.2.5

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici cromatografice				
Zearalenon, $\mu\text{g}/\text{kg}$, max.	*5.1/PL-3/08 (MU 5177-90)	50	<50	-
Deoxinivalenol, $\mu\text{g}/\text{kg}$, max.	*5.1/PL-3/08 (MU 5177-90)	500	<200	-
* Notă: Metoda nu este declarată în DA				
Caracteristici microbiologice				
Numarul de colonii la 30°C, UFC/g, max.	SM EN ISO 4833-1:2014, SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	$2,5 \times 10^3$	$7,0 \times 10^1$	-
Bacterii coliforme la 37°C în 1,0 g	SM ISO 4831:2010 p. 9.1	nu se admit	nedetectat	-
Bacterii din genul Salmonella spp. în 25 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admit	nedetectat	-
Drojdii, UFC/g, max.	SM SR ISO 21527-2:2014	$5,0 \times 10^1$	$<1 \times 10^1$	-
Mucegaiuri, UFC/g, max.	SM SR ISO 21527-2:2014	$5,0 \times 10^1$	$<1 \times 10^1$	-
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 5900-73 punctul 2	$12,0 \pm 2,5$	12,0	$\pm 0,1$
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	SM GOST R 54053:2013 punctul 9	6,0-1,0	5,2	$\pm 0,1$
Fracția masică de zahăr total (în zaharoză) exprimată în substanță uscată, %	GOST 5903-89 punctul 6.1	35,5-2,0	51,2	$\pm 0,6$

Responsabili de încercări:

S. Rudacov

M. Toporivskaia

A. Prijelevskaia

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.