

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. 3111-A din 10 iunie 2019



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

Lapte praf degresat, d/f 16.05.2019

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

8. Scopul încercărilor

Adresare

9. Documente normative (DN)

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa. 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Frakția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,4	$\pm 0,2$
Frakția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	39,5	$\pm 1,0$
Frakția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	50,1	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22880	± 1100

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



X. Apostol

A. Iașco

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 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: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3112-A din 10 iunie 2019



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

Lapte praf degresat, d/f 26.04.2019

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)

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Frakția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,6	$\pm 0,2$
Frakția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	34,5	$\pm 1,0$
Frakția masică de lactoză, %, min.	GOST 29248-91	50,0	52,2	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22780	± 1100

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



A. Iațco

N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

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. 3113-A din 10 iunie 2019



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

Lapte praf degresat, d/f 02.05.2019

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)

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,5	$\pm 0,2$
Fracția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	37,7	$\pm 1,0$
Fracția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	51,9	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22717	± 1100

Caracteristici organoleptice

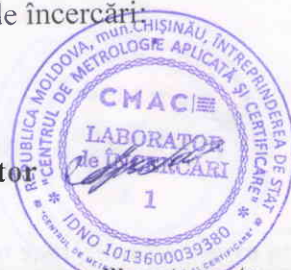
Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Șef de laborator

A. Iațco

N. Șelcova

X. Apostol

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. 3114-A din 10 iunie 2019



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

Lapte praf degresat, d/f 05.05.2019

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Frakția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,6	$\pm 0,2$
Frakția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	38,2	$\pm 1,0$
Frakția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	50,3	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22875	± 1100

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



X. Apostol

A. Iațco

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.

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3115-A din 10 iunie 2019



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)

Lapte praf degresat, d/f 09.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --
Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Frakția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,3	$\pm 0,2$
Frakția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	35,3	$\pm 1,0$
Frakția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	52,2	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22790	± 1100

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristici pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoare	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".
Conținut mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



A. Iațco
N. Șelcova

X. Apostol

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: lipacmc@cmac.md

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3116-A din 10 iunie 2019



Lapte praf degresat, d/f 29.04.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{k=2}^{P=95\%}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	4,7	$\pm 0,2$
Fracția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	37,5	$\pm 1,0$
Fracția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	51,9	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	22494	± 1100

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
Culoare	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Șef de laborator

X. Apostol

A. Iațco

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.

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. 3117-A din 10 iunie 2019



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

Lapte praf degresat, d/f 12.05.2019

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)

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

-- " --

Cererea Nr. 1685 din 23.05.2019

"INLAC" SA, or. Cupcini, str. Chișinăului, 45

Solicitant

0,5 l

23 mai 2019

Data începerii încercărilor

23.05.2019

Data finisării încercărilor

10.06.2019

Adresare

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 6, tabelul 1, anexa 6, tabelul 2, de facto

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Frakția masică de umiditate, %, max.	GOST 30648.3-99	5,0	3,8	$\pm 0,2$
Frakția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	34,0	38,6	$\pm 1,0$
Frakția masică de lactoză, %, min	GOST 29248-91	50,0	51,4	$\pm 1,0$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg	PSI 4.1-6/11 (ISO 13730:1996)	-	23159	± 1100

Caracteristici organoleptice

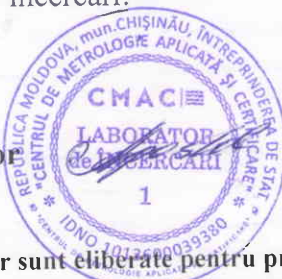
Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru lapte degresat pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin
Consistența	SM GOST R 53701:2012	praf uscat, mărunțit, omogen
culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanță gălbuie

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



Șef de laborator

A. Iațco
N. Șelcova

X. Apostol

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.