



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 2345 din 08 aprilie 2024

Pâine "Cu secară" din amestec de făină de grâu de calitate superioară și făină de secară semialbă, m-0,5 kg, lot. 203 buc., d/f 02.04.2024, t/v 72 ore

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)

ÎCP "Panifcoop a URECOOP din Strășeni"

ÎCP "Panifcoop a URECOOP din Strășeni", or. Strășeni str. Orheiului 10

Act de prelevare Nr. 81-I-P din 02.04.2024

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

Călin M.

2 buc

02 aprilie 2024

Data începerii încercărilor
Data finisării încercărilor

02.04.2024

08.04.2024

Supraveghere

HG nr. 775 din 3 iulie 2007, anexa 1, litera a), anexa 2, litera a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{p=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 21094-75	41,0-53,0	43,0	$\pm 0,5$
Aciditatea, grade	GOST 5670-96 punctul 5.1	4,0-12,0	4,00	$\pm 0,03$

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	pâine din amestec de făină de grâu și secară cu forma ovală cu suprafața curată, uscată, netedă, nedeformată
Culoarea	GOST 5667-65	gri, fără arsuri
Consistența miezului	GOST 5667-65	bine copt, elastic, cu porozitatea dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată
Aspectul în secțiune	GOST 5667-65	miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, elastic, cu pori fini
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristice produsului bine copt, fără gust și miros străin
Incluziuni străine, scrîșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	GOST 5667-65	lipsește

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 775 din 3 iulie 2007 "Produse de panificație și paste făinoase".
Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator

Ș. Mărea
N. Selcova

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.