

Asigurm și declarăm pe propria răspundere, că în perioada aflării produsului în condițiile de păstrare și distribuție în condițiile de siguranță și integritate a produselor, nu s-a înregistrat niciun caz de contaminare și niciun caz de deteriorare a produselor. În caz de apariție a unor probleme, vă rugăm să ne contactați la adresa de e-mail: uz.letbanpc@gmail.com sau la numărul de telefon: 022 477193, 471370.

**IP "Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate"**  
**Laboratorul de Încercări**  
 Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19  
 MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19  
 (022) 477193, 471370; e-mail: uz.letbanpc@gmail.com



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 150/D din 29 mai 2020

- Pentru încercări a fost prezentată mostra:  
Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat, m.c., Mayenica  
Data fabricării - 20.05.2020. Lotul 2001 kg.  
Mostră ambalată în pungă de polietilenă sigilată, sigiliu nr. 2 AMC.  
Data prelevării - 29.05.2020.
- Prezentată: de către solicitant și însoțită de cererea nr. 150/D din 29.05.2020.
- Producător/Solicitant: „DMITRI & IVAN BODLEV” S.R.L.
- Adresa: Republica Moldova, r-nul Taraclia, s. Tvardița, str. Ceceșev, 428
- Numărul de mostre investigate/ masa: 1 x 0,5 l
- Data: 29.05.2020 / 29.05.2020  
 (inceputul și finalizarea investigațiilor)
- Scopul încercărilor: corespunderea cerințelor: • Rezultatele încercărilor tehnice  
Vegetale comestibile” (Anexa nr. 2.) - HG 434/2010.



## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

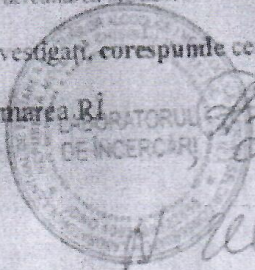
Nr. poz.	Denumirea indicilor Metoda de încercări	Indicii		Corespunderea
		conform DN	real	
<b>1. Indicii organoleptici:</b>				
1.1	Aspect și consistență	Transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat.	- transparent, fără urme de sediment;	corespunde
1.2	Culoare	-	- pal deschis,	corespunde
1.3	Gust și miros	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat - gust de ulei fără individualitate, fără miros.	- caracteristic tipului de ulei, gust de ulei fără individualitate, fără miros.	corespunde

*Notă: La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată ca în mod obișnuit.  
 Rezultatele încercărilor cu semnul " < " reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.  
 Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC*

**Concluzie:** Mostra, la indicii investigați, **corespunde** cerințelor documentului normativ.

Responsabil de oferirea rezultatelor: [Signature] A. Turcanu

Director adj.: [Signature] N. Ulianovschi



Asigurăm și declarăm pe propria răspundere că în procesul de fabricație a produselor noastre, au fost respectate toate condițiile privind transportul, depozitarea și păstrarea produselor în condiții adecvate în conformitate cu cerințele și aceste produse nu pun în pericol securitatea națională, viața, ereditatea, sănătatea și bunurile consumatorilor și nu produc impact negativ asupra mediului înconjurător.



### RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 139/D din 26 mai 2020

- Pentru încercări au fost prezentate mostrele:  
**M-1: Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat, presat la rece „Машинька”**  
 Ambalaj: butelie PET cu volumul 0,5 l. Data imbutelierii: 20.05.2020.  
**M-2: Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat, presat la rece „Машинька”**  
 Ambalaj: butelie PET cu volumul 1,0 l. Data imbutelierii: 20.05.2020.
- Prelevată de către solicitant și însoțită de cererea nr. 139/D din 20.05.2020.
- Producător/Solicitant: „DMITRI & IVAN BODLEV” S.R.L.
- Adresa: Republica Moldova, r-nul Taraclia, s. Ivardita, strada Casparyev, 428.
- Numărul de mostre investigate/ masa: M-1: 1 x 0,5 l, M-2: 1 x 1,0 l.
- Data: 21.05.2020 - 26.05.2020  
 (inceputul și finalizarea investigațiilor)
- Scopul încercărilor: corespunderea cerințelor: • Reproducibilitate: • Uleiuri Vegetale comestibile” (Anexa nr. 2.3.) - HG 434/2010.



### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. poz.	Denumirea indicilor Metoda de încercări	Indicii		Corespunderea	
		conform DN	real		
<b>1. Indicii fizico-chimici:</b>					
1.1	Indicele de aciditate, mg KOH/g, max, GOST 5476-80 p.2	0,6	0,28	0,23	corespunde
1.2	Indicele de peroxid, mmol oxigen active/kg, max, GOST 26593-85	10,0	6,9	8,5	corespunde
<b>2. Indicii organoleptici:</b>					
2.1	Aspect și consistență	Transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și îndrătat.	- transparent, fără urme de sediment,	- transparent, fără urme de sediment;	corespunde
2.2	Culoare		- pai deschis,	- pai-deschis;	
2.3	Gust și miros	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat - gust de ulei fără individualitate, fără miros.	- caracteristic tipului de ulei, gust de ulei fără individualitate, fără miros.	- caracteristic tipului de ulei, fără miros și gust străin, și fără gust amar.	corespunde

Notă: La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată extinsă. Rezultatele încercărilor cu semnul “\*” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei. \*Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

**Concluzie:** Mostrele, la indicii investigați, corespund cerințelor documentului normativ.

Responsabil de investigații: N. Juravliova  
 Director adj.: N. Ulianovschi

