



ÎNCERCĂRI REPUBLICA MOLDOVA
I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor
alcoolice/nealcoolice și produselor conservate".

Laboratorul de Încercări

MD 2023, Republica Moldova, mun. Chisinau, str. Uzinelor, 19
tel: (022) 477193, 471370; e-mail: csecpc_li@mail.ru



RAPORT DE ÎNCERCĂRI
Nr. 1336 din 30 octombrie 2019

1. Pentru încercări au fost prezentate mostrele nr. 345b - c

Ulei de floarea soarelui în sortiment:

1. Ulei de floarea soarelui presat la rece nerafinat "IDEAL"

(•mostra: data îmbutelierii: 22.10.2019; data expirării: 22.04.2020; ambalaj: butelii PET cu volumul 1000 ml).

2. Ulei de floarea soarelui rafinat "IDEAL CLASIC"

(•mostra: data îmbutelierii: 24.10.2019; data expirării: 23.10.2020; ambalaj: butelii PET cu volumul 1000 ml).

3. Ulei de floarea soarelui rafinat deodorizat "IDEAL PREMIUM"

(•mostra: data îmbutelierii: 24.10.2019; data expirării: 23.10.2020; ambalaj: butelii PET cu volumul 1000 ml).

Produse fabricate în serie.

Ambalaj: butelii PET cu volumul: 1000 ml; 2000 ml; 3000 ml; 5000 ml.

2. Solicitant: OC "Conservstandard"

3. Producător: S.C. "OLIUM GOGU" S.R.L.,

Republica Moldova, r-nul Ialoveni, s. Mileștii Mici

4. Informație suplimentară -

5. Persoana care a selectat mostrele OC "Conservstandard"

6. Numărul de mostre 4 buc. / 4 buc. / 4 buc. Data 24.10.2019 30.10.2019
începutul investigațiilor finisarea investigațiilor

8. Încercările sunt efectuate cu scopul certificării produselor

9. La conformitatea cerințelor DN Reglementarea tehnică "Uleiuri vegetale comestibile",

anexa nr. 1 – nr. 3 (tabelul I) – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 434 din 27.05.2010

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor		
			mostra 1	mostra 2	mostra 3
1	2	3	4	5	6
Indicii fizico-chimici:					
RT „Uleiuri vegetale comestibile”, anexa nr. 3 (tabelul I) - HG RM nr. 434 din 27.05.2010					
Fractia masica de apă și substanțe volatile, %, max	SM SR EN ISO 662:2012	0,20 (m. 1) 0,10 (m. 2, 3)	0,04	0,01	nedeplatat
Indicii organoleptici:					
RT „Uleiuri vegetale comestibile”, anexa nr. 2 (tabelul I) - HG RM nr. 434 din 27.05.2010					
Aspect și consistența	- ulei transparent, fără sediment;				
Culoare	- galbenă de diferite nuanțe;				
Miros și gust	- caracteristice uleiului vegetal, fără miros străin și gust amar.				

Încertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.

Executanți:

L.Ș.

Șef adjunct de laborator

T. Berzoi

I. Casianenco

În atenția producătorilor și organelor de control!

Copia raportului de încercări este nevalabilă fără semnatura și stampila originală a laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul dat.