

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 0913DA din 11 iulie 2023

1. **Obiectul încercat** (identificare, descriere) *Mostra nr. 0913DA. Paste făinoase din grupa C*
2. **Solicitant** *S.R.L. „GARMA GRUP”  
Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni*
3. **Informație furnizată de solicitant** *Producător - S.R.L. „GARMA GRUP”  
Republica Moldova, r-nul Hîncești, s. Fîrlădeni*
4. **Eșantionarea** *De către solicitant. Cererea depusă nr.0480DA din 28 iunie 2023*
5. **Cantitatea de mostră** *1 x 2,0 kg*
6. **Data primirii mostrei** *LÎ 28. 06.2023*
7. **Scopul încercărilor** *Corespunderea cerințelor: Normelor Fundamentale de Radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) din 27.02.2001; Reglementarea tehnică “Produse de panificație și paste făinoase” - H.G. nr. 775 din 03.07.2007*
8. **Data începerii încercărilor** *29.06.2023*
9. **Data finisării încercărilor** *10.07.2023*

## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

### Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max.40	<6
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 70	<10
Umiditatea	%	GOST 14849-89 p.3.1	max. 13,0	12,3 ± 0,3
Aciditatea	grade	GOST 14849-89 p.3.2	max. 4	1,5±0,3
Impurități metalomagnetice	mg/kg	GOST 14849-89 p.3.8	max. 3,0	nu s-au depistat

## Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspectul exterior: -forma	PS-16-ASPAC, ed.2	Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase respective Fără urme de făină. Pentru produse modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produse modelate prin presare – netedă, fără striatiuni . Aspect opac	Paste făinoase tubulare în formă circulară, cu un procentaj mic de pastă deformate. Suprafața cu luciu slab, fără urme de făină, cu asperități.
-suprafața			Aspect opac.
-aspectul în secțiune -culoarea		Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului	Specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată.
Gustul și mirosul		Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros străine	Fără miros străin. Gustul - caracteristic pastelor făinoase, fără nuanțe străine.
Starea produselor după fierbere		Produsele trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi: - pentru pastele făinoase din grupa C <sup>1</sup> și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment	După fierbere pastele sunt elastice, nedeformate, nu se lipească, fără conglomerări. Apa în care s-au fiert pastele făinoase este puțin opalescentă, cu sediment.

\* Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul “<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Indice	UM	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Cezin-137	Bq/kg	max 40	4
Stronțiu-90	Bq/kg	max 70	10

Aciditatea grade GOST 14849-89 p.3.2 max 4 1.3403  
 Impurități metalomagnetiice GOST 14849-89 p.3.5 max 3.0

Responsabil de emiterea RÎ

Angela Țurcanu

Șef de laborator

Zoia Boico

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.  
 Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări