

COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA" S.A.

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

2032, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-55-70-33; 022-85-35-51



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 729

" 20 " noiembrie 2020



Pentru încercări au fost prezentate mostrele Pâine „Extra” din faina de grâu c.s., fortificată cu fier și acid folic, masa 0,43 kg, lotul 86 kg, data fabricării: 19.11.2020

Solicitantul: Laboratorul de încercări

Producătorul: Fabrica de pâine nr.2, mun.Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel.022-85-36-01
(denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: HG Nr.775 din 03.07.07 Cerințe „Produse de panificație și paste făinoase”,
HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p.11, p.43, p.51

(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 19.11.2020 Cantitatea mostrei supuse încercărilor: 2 un.

Locul selectării mostrelor: expediție Mostrele a fost prelevate de: inginer-chimist Negurița O.

Data începerii încercărilor: 19.11.2020 Data finalizării încercărilor: 20.11.2020

Locul efectuării încercărilor: Laboratorul de încercări

Scopul încercărilor: Controlul calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșanționare №50 din 19.11.2020

(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Incetitudine
MICOTOXINE:					
Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	
Zearalenon	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Dezoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	

Rezultatele se referă numai la mostrele supuse analizei

La solicitarea clientului laboratorul eliberează rezultatele încercărilor cu incertitudinea de măsurare extinsă, la un interval de încredere
P=95% și factorul de acoperire k=2

La solicitarea clientului laboratorul evaluează conformitatea rezultatelor prin regula de decizie

Executanții

Șeful laboratorului

Barba A. _____

Colța L. _____



COD: PSM 7.8-F-01	Ediția: 1	Data: 18.04.2019	Pagina: 1 din 1
-------------------	-----------	------------------	-----------------

Reproducerea prezentului raport este interzisă fără acordul scris al laboratorului de încercări.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 728

" 23 " noiembrie 2020



Pentru încercări au fost prezentate mostrele: Biscuiți „Pentru copii” cu lapte, lotul 52 kg, data fabricării: 16.11.2020

Solicitantul: Laborator de încercări

Producătorul: Fabrica de paste făinoase, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-85-36-52 (denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: SM DSTU 3781:2005, HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p. 11, 43, 51 (marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 16.11.2020 **Cantitatea mostrei supuse încercărilor:** 500 g

Locul selectării mostrelor: expediție **Mostrele a fost prelevate de:** inginer-chimist Danii M.

Data începerii încercărilor: 16.11.2020 **Data finalizării încercărilor:** 21.11.2020

Locul efectuării încercărilor – Laboratorul de încercări

Scopul încercărilor: Controlul calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșantionare №49 din 16.11.2020 (denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Încertitudine
MICOTOXINE:					
Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	
Zearalenon	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Dezoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	
INDICII MICROBIOLOGICI:					
Numărul de colonii la 30°C, UFC/g		SM EN ISO 4833-1:2014	max.1x10 ⁴	6x10 ¹	
Bacterii coliforme la 37°C în 0,1 g		SM ISO 4831:2010	nu se admite	nu s-a detectat	
Drojii, colonii, UFC/g		GOST 10444.12-88	max.50	<1x10 ¹	
Micete, colonii, UFC/g		GOST 10444.12-88	max.100	<1x10 ¹	
Bacterii din genul Salmonella, spp în 25 g		SM EN ISO 6579-1:2017 cu excepția p.9.5.6 și anexa D	nu se admite	nu s-a detectat	

Rezultatele se referă numai la mostrele supuse analizei

La solicitarea clientului laboratorul eliberează rezultatele încercărilor cu încertitudinea de măsurare extinsă, la un interval de încredere P=95% și factorul de acoperire k=2

La solicitarea clientului laboratorul evaluează conformitatea rezultatelor prin regula de decizie

Executanții

Barba A.

Iachimovschi T.

Șeful laboratorului

Colța L.



COD: PSM 7.8-F-01

Ediția: 1

Data: 18.04.2019

Pagina: 1 din 1

COMBINATUL DE PANIFICAȚIE DIN CHIȘINĂU "FRANZELUȚA" S.A.
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

2032, Republica Moldova, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel. 022-55-70-33; 022-85-35-51



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 730

"20" noiembrie 2020



Pentru încercări au fost prezentate mostrele Pâine „Dacia” din făină de secară și amestec de făina secară și făina de grâu c.II, masa 0,5 kg, lotul 100 kg, data fabricării: 19.11.2020

Solicitantul: Laboratorul de încercări

Producătorul: Fabrica de pâine nr.2, mun.Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30, tel.022-85-36-01
(denumirea deplină a producătorului, adresa, numărul de telefon)

Pentru conformitatea: HG Nr.775 din 03.07.07 Cerințe „Produse de panificație și paste făinoase”,
HG Nr. 520 din 22.06.10, anexă p.11, p.43, p.51

(marcarea DN ce reglementează cerințele tehnice față de produse)

Data primirii mostrelor: 19.11.2020 Cantitatea mostrei supuse încercărilor: 2 un.

Locul selectării mostrelor: expediție Mostrele a fost prelevate de: inginer-chimist Negurița O.

Data începerii încercărilor: 19.11.2020 Data finalizării încercărilor: 20.11.2020

Locul efectuării încercărilor: Laboratorul de încercări

Scopul încercărilor: Controlul calității

Mostrele au fost prezentate în baza: act de eșanționare №50 din 19.11.2020
(denumirea și marcarea documentului, data înregistrării)

Denumirea indicilor	Un. de măsură	DN pentru metode de încercări	Norma indicilor conform DN	Rezultatele încercărilor	Incetitudine
MICOTOXINE: Aflatoxin B ₁	mg/kg	GOST 30711-2001(PO/7.2 DCAB ₁)	max.0,002	<0,0007	
Zearalenon	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2 DCZ)	max.0,05	<0,02	
Dezoxinivalenol	mg/kg	IM Nr. 5177-90(PO/7.2DCD)	max.0,5	<0,2	

Rezultatele se referă numai la mostrele supuse analizei

La solicitarea clientului laboratorul eliberează rezultatele încercărilor cu incertitudinea de măsurare extinsă, la un interval de încredere
P=95% și factorul de acoperire k=2

La solicitarea clientului laboratorul evaluează conformitatea rezultatelor prin regula de decizie

Executanții

Barba A.

Șeful laboratorului

Colța L.



COD: PSM 7.8-F-01	Ediția: 1	Data: 18.04.2019	Pagina: 1 din 1
-------------------	-----------	------------------	-----------------

Reproducerea prezentului raport este interzisă fără acordul scris al laboratorului de încercări.

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT			Cod: F- PO-SA - 01 - 01
	Pâine din amestec din făină de grâu calitatea a două și făină de secară „DACIA,, e 500 g			EDITIA: 01
				PAGINA: 1 / 2
Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea a doua, apă potabilă, făină de secară albă, malț de secară nefermentat, sare alimentară iodată, malț de secară fermentat, drojdie pentru panificație.			
Alergeni	Conține gluten. Poate conține urme de: fructe cu coajă lemnoasă.			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Culoare: de la brun - deschis până la brun - închis. Forma: dreptunghiulară, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea Porozitatea miezului	% grad %	max. 47,0 4,0-8,0 min. 46,0	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se detrmină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Dezoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	995,4/240,1	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	1,3	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0,2	
	Glucide,	[g]	46,8	
	din care - zaharuri	[g]	1,3	
	Fibre	[g]	5,2	
	Proteine	[g]	7,7	
	Sare	[g]	1,0	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 10 unități x 500g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 72ore; - neambalată -36ore Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunatori ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			

	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT Pâine din amestec din făină de grâu calitate a două și făină de seară „DACIA„ e 500 g	Cod: F- PO-SA - 01 - 01 EDITIA: 01
		PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	N. Osipova	Aprobat: RSMI
-----------------------	------------	---------------



	SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT	Cod: F- PO-SA - 01 - 01
		EDITIA: 01
	Pâine din făină calitate superioară fortificată „EXTRA”, e 430 g	PAGINA: 1 / 2

Document normativ	HG nr. 775 / 2007			
Ingrediente:	Făină de grâu calitatea superioară, apă potabilă, drojdie pentru panificație, sare alimentară iodată, zahăr cristal, ameliorator (făină de grâu , fumarat de fier, acid folic).			
Alergeni	Conține gluten .			
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificatiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.			
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața lucioasă, cu creștături. Se admit crăpături și rupturi neesențiale. Culoare: de la galben până la galben - închis. Forma: Alungit-ovală, nedeformată. Miros și gust: caracteristic, fără miros și gust străin. Incluziuni străine: nu se admit.			
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate	
	Fracția masică de umiditate, Aciditatea	% grad	max. 45,0 1,5-3,5	HG nr. 775 / 2007
Criterii microbiologice	Nu se detrmină			
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0	HG nr.520/2010
	Dezoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500	
	Zearalenonă	[μg/kg]]	max. 50	
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50	
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25	
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină	
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoare energetică:	kJ/kcal	1050/ 245,6	LEGE Nr. 279 din 15.12.2017
	Grăsimi,	[g]	0,8	
	din care - acizi grași saturați	[g]	0	
	Glucide,	[g]	51,1	
	din care - zaharuri	[g]	1,5	
	Fibre	[g]	2,6	
	Proteine	[g]	7,7	
	Sare	[g]	1,6	
	Fier	[mg]	2,2	
	Acid folic	[μg]	100	
Ambalare și marcare	Pâinea este ambalată în pungi personalizate din (CPP), care sunt sigilate prin clipsare și grupate în lăzi din plastic de câte 8 unități x 430g. Data fabricării este indicată pe clipsă.			
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata si conditii de depozitare: Produsul își păstrează caracteristicile timp de: - ambalată - 36ore; - neambalată -24ore Produsul se depozitează în spatii curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura de minimum 6°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.			
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fara mirosuri straine, și care să asigure păstrarea calității și integrității produselor în timpul transportării.			



SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

Pâine din făină calitate superioară fortificată
„EXTRA,,
e 430 g

Cod: F- PO-SA - 01 - 01

EDITIA: 01

PAGINA: 2 / 2

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST

N. Osipova

Aprobat: RSM





SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT

Cod: F- PO-SA - 01 - 01

EDITIA: 01

Biscuiți „Pentru copii” cu lapte
masa netă: 300 g; 6,0 kg;

PAGINA: 1 / 2

Document normativ	SM DSTU 3781		
Ingrediente	Făină de grâu calitatea superioară, zahăr cristal, ulei de floarea soarelui, lapte praf degresat (1,3%), sare alimentară, afânător: bicarbonat de sodiu, acidifiant: acid citric, vanilină.		
Alergeni	Poate conține urme de: fructe nucifere, semințe de susan, ouă, soia.		
Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):	Nu conține organisme modificate genetic, conform specificațiilor tehnice ale materiilor prime si ingredientelor.		
Proprietăți organoleptice	Aspect: suprafața netedă, se admit mici crăpături. Culoarea: de la aurie până la galben închis. Forma: figurată. Miros și gust: caracteristic produsului dat, fără gust și miros străin. Incluziuni străine: nu se admit.		
Proprietăți fizico-chimice	Caracteristici:		Condiții de admisibilitate
	Fracția masică de umiditate,	%	5,5+2,0
	Alcalinitatea,	grad	2,0
	Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate,	%	19,6 ± 1,0
	Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate,	%	26,6 ± 2,0
Criterii microbiologice	Numărul de microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC în1g. Bacterii coliforme în 0,1g Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, în 25g		max-1×10 ⁴ nu se admite nu se admite SM DSTU 3781
Contaminanți	Aflatoxine B ₁ suma dintre: B ₁ , B ₂ , G ₁ și G ₂	[μg/kg]	max. 2,0 max. 4,0
	Dezoxinivalenol	[μg/kg]	max. 500
	Zearalenonă	[μg/kg]	max. 50
	Acid erucic	[g/kg]	max. 50
	Toxinele T-2 și HT-2	[μg/kg]	aprox. 25
	Ocratoxina A	[μg/kg]	nu se determină
Informații nutriționale pentru 100 g produs:	Valoarea energetică:		1940,6kJ/ 462,3kcal
	Grăsimi	[g]	18,5
	- din care acizi grași saturați	[g]	2,7
	Glucide	[g]	66,3
	- din care zaharuri	[g]	26,5
	Fibre	[g]	2,1
	Proteine	[g]	6,6
	Sare	[g]	0,8
Ambalare și marcare	Biscuiții sunt ambalați în pungi BOPP câte 300g (preambalate); cutii de carton câte 6,0 kg (în vrac). Pungile cu biscuiți sunt sigilate prin termosudare, iar etichetarea este efectuată prin inscripționarea și marcarea pe ambalajul fiecărei unități de vânzare, a informațiilor impuse de legislația în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare.		
Termen de valabilitate/Condiții de depozitare:	Durata și condiții de depozitare: - Produsul își păstrează caracteristicile timp de:2 luni–în vrac; 3 luni-preambalat - Produsul se depozitează în spații curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor, la temperatura maximă (18 ± 5)°C și umiditatea relativă		

**SPECIFICATIE TEHNICA PRODUS FINIT**

Cod: F- PO-SA - 01 - 01

EDITIA: 01

**Biscuiți „Pentru copii” cu lapte
masa netă: 300 g; 6,0 kg;**

PAGINA: 2 / 2

	a aerului maxim de 75%.
Conditii de transportare:	Produsul se va transporta în mijloace de transport curate, fără mirosuri străine care va asigura calitatea și integritatea produselor în timpul transportării.

UTILIZAREA SI UTILIZAREA INTENTIONATA / UTILIZATORI SENSIBILI

Produsul este gata pentru consum.

IDENTIFICAREA SI ETICHETAREA

Identificarea lotului pentru produsele neambalate se face conform facturii (data, ora coacerii), pentru produsele ambalate conform identificării de pe etichetă (data, schimb).

DOCUMENTE INSOTITOARE

Documentul ce atesta calitatea produsului (certificate de calitate), este indicat în factura de expediere.

Elaborat: Tehnolog ST	Chirinciuc V.	Aprobat: RSMI
Semnătura:		Semnătura:

