

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6956 din 25 octombrie 2024



enumirea produselor,  
mbalarea, volumul partidei,  
ata fabricării,  
rmen de valabilitate  
Producătorul

Pesmeți de cozonac din făină de grâu de calitate superioară,  
amb pungi polimerice m-0,3 kg, lot. 55pungi, d/f 15.10.2024, t/v 45 zile

Solicitantul

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP  
din Strășeni

Documente de însoțire

Întreprinderea Cooperatistă de Panificație "PANIFCOOP" a URECOOP  
din Strășeni, or. Strășeni, str. Calea Orheiului, 10

Locul prelevării probei

Act de prelevare Nr. 2262-P din 17.10.2024

Prezentat de către

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

Cantitatea probei

Călin M.

Data primirii probelor

900 g.

18 octombrie 2024

Data începerii încercărilor

18.10.2024

Data finisării încercărilor

25.10.2024

Scopul încercărilor

Certificarea

Documente normative (DN)

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

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5672-68 punctul 2	10,0-22,0	19,8	$\pm 0,2$
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5668-68 punctul 4	5,5-17,0	5,6	$\pm 0,1$
Fracția masică de umiditate, %, max	GOST 21094-75	10,0	3,5	$\pm 0,1$
Caracteristici organoleptice				
Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială		
Aspectul exterior	GOST 5667-65	pesmeți de cozonac din făină de grâu cu forma ovală, cu suprafața curată, uscată, cu porozitatea dezvoltată, cu incluziuni de stafide		
Culoarea	GOST 5667-65	auriu închis, fără arsuri		
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristici tipului dat de produs, cu nuanțe de stafide, de vanilie, gust dulce, fără gust și miros străin		
Fragilitatea	GOST 5667-65	fragili		

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:

*Prijelvscaia* A. Prijelvscaia

N. Șelcova

Șef de laborator

*S. Paiu* S. Paiu

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.