

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3380 din 14 iulie 2021



SE-CMAC

Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Covrigei uscați din boabe dispersate de grâu încolțit cu adaos de făină de grâu,
amb. Pungi de polipropilenă m – 200 g, lot. 50 kg, d/f 24.06.2021, t/v 22.09.2021

S.C. "Ideea Prim" SRL, Republica Moldova

S.C. "Ideea Prim" SRL, s. Stăuceni, str. Grătiești, 2

Act de prelevare Nr. 99-I-P din 05.07.2021

Producerea - s. Stăuceni, str. Grătiești, 2

T. Turcan

1000 g

06 iulie 2021

Data începerii încercărilor 06.07.2021

Data finisării încercărilor 14.07.2021

Supraveghere

HG nr. 520 din 22.06.10, anexa, punctul 51,

SF 40157199-005:2014 punctul 3.2.1, tabelul 1, punctul 3.2.2, tabelul 2

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici cromatografice				
Zearalenon, $\mu\text{g/kg}$, max.	5.1/PL-3/08 (MU 5177-90)	50	<50	-
*Declarație de conformitate: Conținutul de Zearalenon, constituie <50 $\mu\text{g/kg}$, și corespunde cerințelor indicate din HG nr. 520 din 22.06.10, anexa, punctul 51				
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Aciditate, grade, max	GOST 5670-96 punctul 5.2	3,0	2,5	$\pm 0,1$
*Declarație de conformitate: Aciditatea constituie 2,5 grade cu incertitudinea $\pm 0,1$ și corespunde cerințelor indicate în SF 40157199-005:2014 punctul 3.2.2, tabelul 2				

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior	GOST 5667-65	covrigei uscați cu forma ovală, cu suprafața curată, uscată, lucioasă
Culoarea	GOST 5667-65	bej deschis, fără arsuri
Aspectul în secțiune	GOST 5667-65	afinați, bine copti, fără urme de făină nefrământată
Gustul și mirosul	GOST 5667-65	caracteristice tipului dat de produs, fără gust și miros străin
Frăgezimea	GOST 5667-65	fragezi

Proba a fost evaluată în conformitate cu SF 40157199-005:2014 "Privind fabricarea produselor de covrigărie din boabe dispersate de grâu încolțit fără drojdie".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

***Declarație de conformitate:** indicii organoleptici (aspectul exterior, culoarea, aspectul în secțiune, gust, miros, frăgezimea) corespund cu caracteristicile din SF 40157199-005:2014 punctul 3.2.1, tabelul 1.

Responsabili de încercări:



L. Gogu

O. Smerea

N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

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.

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

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

CMAC Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 1545-C din 30 martie 2021



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Biscuiți zaharoși "GALFIM", amb. 250 g, d/f 24.03.2021, t/v 90 zile

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

S.C. "Ideea Prim" SRL

S.C. "Ideea Prim" SRL, s. Stauceni, str. Gratiești, 2

Cererea Nr. 592 din 25.03.2021

S.C. "Ideea Prim" SRL

Solicitant

600 g

25 martie 2021

Data începerii încercărilor

25.03.2021

Data finisării încercărilor

30.03.2021

Pe contract

de facto

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 total (în zaharoză) exprimată în substanță uscată, %,	GOST 5903-89 punctul 6.1	-	16,6	±0,2
Alcalinitatea, grade	GOST 5898-87 punctul 4	-	0,9	±0,1
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	SM GOST R 54053:2013 punctul 9	-	14,2	±0,2
Fracția masică de umiditate, %	GOST 5900-73 punctul 2	-	5,9	±0,1

Responsabili de încercări:

O. Smerea

Șef de laborator

X. Apostol

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.