



SE-CMAC

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3380 din 14 iulie 2021

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. Stauceni, str. Grătiești, 2

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

Producerea - s. Stăuceni, str. Grătiești, 2

T. Țurcan

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, $\mu\text{g}/\text{kg}$, max.	5.1/PL-3/08 (MU 5177-90)	50	<50	-
*Declarație de conformitate: Conținutul de Zearalenon, constituie <50 $\mu\text{g}/\text{kg}$, și corespunde cerințelor indicate din HG nr. 520 din 22.06.10, anexa, punctul 51				
Caracteristici fizico-chimice (panificatia)				
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

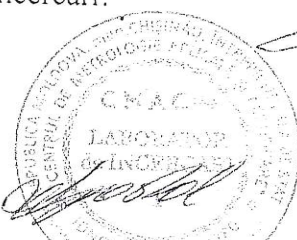
Proba a fost evaluată în conformitate cu SF 40157199-005:2014 "Privind fabricarea produselor de covrigărie din boabe dispersate de grâu încolțit fără drojdie".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

*Declarația 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:



[Signature]
L. Gogu
[Signature]
O. Smerea
[Signature]
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 Chișinău, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, e-mail: lipoacmc@cmac.md

CMAC Centrul de
Metrologie,
Acreditat și
Certificat

RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 0194-C din 25 ianuarie 2021

Covrigei uscați "GALFIM", amb. 200g, d/f 20.01.2021, t/v 90 zile

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)

S.C. "Idea Prim" SRL

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

Cererea Nr. 0084 din 20.01.2021

S.C. "Idea Prim" SRL

Solicitant

600g

20 ianuarie 2021

Data începerii încercărilor

20.01.2021

Data finisării încercărilor

25.01.2021


Pe contract

HG nr. 775 din 03.07.07 anexa 2, litera e)

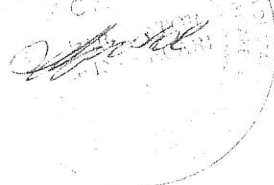
REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice (panificația)				
Umiditatea, %, max	GOST 21094-75	13,0	4,5	±0,1
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	GOST 5668-68 punctul 4	3,0-15,0	14,7	±0,2
Aciditate, grade, max	GOST 5670-96 punctul 5.2	3,0	1,5	±0,1
Fracția masică de zahăr exprimată în substanță uscată, %	GOST 5672-68 punctul 2	0-20,0	8,5	±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.