

# Laboratorul încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chișinău, str. Coca, 28; fax +373 22 74 83 11; tel. 32 218 442; email: lipacens@cmac.md



# CMAC

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0692-A din 08 februarie 2019

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

Făină de grâu calitate superioară, lot. 1500 tone, nr. sigiliu 0077311

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)

SRL "Bomi Agro Invest", r-l. Drochia		
" "		
Cererea Nr. 0358 din 05.02.19, Proces-verbal nr. 03 din 01.02.19 de la DRSA Drochia		
Depozit - r-l. Drochia		
Inspector DRSA Drochia - N. Ivanova		
2 kg.		
05 februarie 2019	Data începerii încercărilor	05.02.2019
	Data finisării încercărilor	08.02.2019
Adresare		
HG nr. 68 din 29.01.2009, anexa 1, tabelul 1.1, anexa 2, tabelul 2.1		

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinanți, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U = \frac{K \cdot Z}{P = 95\%}$
<b>Caracteristici fizico-chimici (panificația)</b>				
Umiditatea, %, max	GOST 9404-88	15,0	12,6	±0,2
Aciditate, grade, max	GOST 27493-87	2,5	1,8	±0,1
Fracția masică de cenușă raportată la substanța uscată, %, max	GOST 27494-87 punctul 3.1	0,55	0,53	±0,01
Gluten umed: cantitate, % calitate minimum de grupa	GOST 27839-88 punctul 4.3; 4.4; 5	min 23,0 a doua	25,0 70 un 1 gr	±0,6
Fracția masică de proteina bruta exprimată în substanța uscată, %	SM EN ISO 20483:2016	-	10,9	±0,4
Impurități metalomagnetice, mg în 1 kg de făină, max	GOST 20239-74	3,0	nu s-au depistat	-
Infecțare cu dăunători ai produselor cerealiere depozitate	GOST 27559-87	nu se admite	nu s-au depistat	-

#### Caracteristici organoleptice

Indicatorii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Culoare	GOST 27558-87	albă, cu nuanță crem
Miros	GOST 27558-87	caracteristic făinii de grâu, fără miros străin
Gust	GOST 27558-87	caracteristic făinii de grâu, fără gust străin
Impurități minerale	GOST 27558-87	fără scrîșnet la mestecare

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 68 din 29.01.2009 "Făina, grîul și țărîța de cereale".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator

L. Rusu

N. Șelcova

G. Cécico

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 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.

