

Laboratorul încercări produse agroalimentare

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



CMAC Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3345 din 07 iunie 2018

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

Lapte de vacă de consum pasteurizat, 2,5% grăsime, amb. p/p 1,0 L, lot. 14040kg, d/f 29.05.18, t/v 01.06.18

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)

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V.Komarov, 73

-- " --

Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18

depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

Sîli V.

5 buc.

30 mai 2018

Data începerii încercărilor 30.05.18

Data finisării încercărilor 07.06.18

Certificarea

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 1, tabelul 1, HG nr. 221 din 16.03.2009, anexa 1, punctul 1.2, punctul 2.2.1.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinanți, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	U _{K=2} P=95%
Indicii microbiologici				
Bacterii din familia Enterobacteriaceae UFC/ml max. (5 esantioane)	SM SR ISO 21528-2:2011	10	7	[5:10]
Listeria monocytogenes in 25 g (5 eşantioane)	SM EN ISO 11290-1:2017	A- absența B-absența C-absența D- absența E- absența	A-nu s-a depistat B-nu s-a depistat C-nu s-a depistat D-nu s-a depistat E-nu s-a depistat	- - - - -

Calculul și exprimarea rezultatelor pentru indicii microbiologici în metodele cantitative, au fost efectuate conform SM SR EN ISO 7218:2014 /A1:2016 punctul 10.3

Indicii organoleptici

Indicatorii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior și consistența	SM GOST R 53701:2012	lichid netransparent, omogen, fără sediment, nefilant
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristic pentru lapte de vaci de consum, cu nuanță de pasteurizare, fără gust și miros străin
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanțe gălbuie

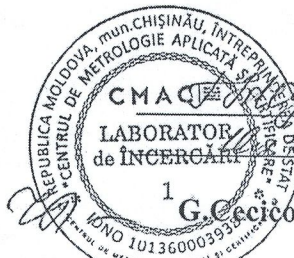
Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

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

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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 încercări produse agroalimentare

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

CMAC

Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3352 din 07 iunie 2018



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

Chefir 2,5% grăsime, amb. p/p 500g, lot. 1800kg, d/f 29.05.18, t/v 04.06.18

- Producătorul
- Solicitantul
- Documente de însoțire
- Locul prelevării probei
- Prezentat de către
- Cantitatea probei
- Data primirii probelor

- Scopul încercărilor
- Documente normative (DN)

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

-- " --

Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18

depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

Sîli V.

5 buc.

30 mai 2018

Data începerii încercărilor

30.05.18

Data finisării încercărilor

07.06.18

Certificarea

HG nr. 221 din 16.03.2009, anexa 1, punctul 1.2, punctul 1.11, punctul 2.2.1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U = \frac{K=2}{P=95\%}$
Indicii microbiologici				
Bacterii din familia Enterobacteriaceae UFC/ml max. (5 esantioane)	SM SR ISO 21528-2:2011	10	<1	-
Bacterii din genul Salmonella în 25g (5 esantioane)	SM EN ISO 6579-1:2017 (cu excepția punctului 9.5.6)	A-absența B-absența C-absența D-absența E-absența	A-nu s-au depistat B-nu s-au depistat C-nu s-au depistat D-nu s-au depistat E-nu s-au depistat	- - - - -
Listeria monocytogenes in 25 g (5 esantioane)	SM EN ISO 11290-1:2017	A-absența B-absența C-absența D-absența E-absența	A-nu s-a depistat B-nu s-a depistat C-nu s-a depistat D-nu s-a depistat E-nu s-a depistat	- - - - -

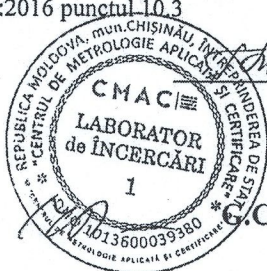
alculile și exprimarea rezultatelor pentru indicii microbiologici în metodele cantitative,
au fost efectuate conform SM SR EN ISO 7218:2014 /A1:2016 punctul 10.3

Responsabili de încercări:

T. Moguș

Șef de laborator

G. Cecico



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.





CMAC Centrul de
Metrologie
Aplicată și
Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3348 din 07 iunie 2018

enumirea produselor,
abalarea, volumul partidei,
ita fabricării,
rmen de valabilitate

Smântână cu fracția masică de grăsime, 15%, amb. p/p 500g, lot. 980kg,
d/f 30.05.18, t/v 06.06.18

Producătorul
Solicitantul
Documente de însoțire
Locul prelevării probei
Prezentat de către
Cantitatea probei
Data primirii probelor
Scopul încercărilor
Documente normative(DN)

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

-- " --

Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18

depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

Sîli V.

1 buc.

30 mai 2018

Data începerii încercărilor

30.05.18

Data finisării încercărilor

07.06.18

Certificarea

HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 2, tabelul 3

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii organoleptici

Indicatorii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul exterior și consistența	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, potrivit de densă, cu aspect lucios
gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristic tipului dat de produs, lactat acid, fără gust și miros străin
Culoarea	SM GOST R 53701:2012	albă, cu nuanțe cremă

oba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 611 din 05.07.2010 "Lapte și produse lactate".

ntaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0)

racteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



N. Șelcova

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.



[Signature]

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3358 din 07 iunie 2018



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

Brânză proaspătă de vacă, 5-9% grăsime, amb. p/p 200g, lot. 1290kg, d/f 30.05.18, t/v 04.06.18

- 1. Producătorul
- 2. Solicitantul
- 3. Documente de însoțire
- 4. Locul prelevării probei
- 5. Prezentat de către
- 6. Cantitatea probei
- 7. Data primirii probelor

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V.Komarov, 73

Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18

depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73

Sili V.

5 buc.

30 mai 2018

Data începerii încercărilor 30.05.18

Data finisării încercărilor 07.06.18

Certificarea

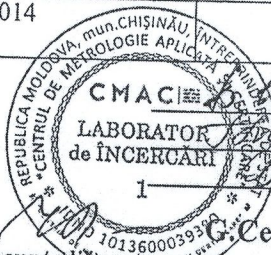
HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 4, tabelul 2, capitolul VII, punctul 36,

HG nr. 221 din 16.03.2009, anexa 1, punctul 1.11, punctul 2.2.2, punctul 2.2.5

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	U K = 2 P = 95%
Indicii cromatografici				
Indice de puritate a grăsimilor din lapte (determinarea grăsimilor străine), %	PSI 2.1-3/14(SM EN ISO 17678:2015)	nu se admit	nu s-au depistat*	-
*Notă: Nu s-au depistat în limita sensibilității metodei luată ca LOQ (Limita de cuantificare) ≤ 5,0%.				
Indicii microbiologici				
Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază la 44°C UFC/g (5 eșantioane)	SM SR ISO 16649-2:2011	A-100 B-100 C-100 D-1000 E-1000	A-<10 B-<10 C-<10 D-<10 E-<10	- - - - -
Stafilococi coagulazo-pozitivi Staphylococcus aureus și alte specii, UFC/g (5 eșantioane) /volumul inoculului 1ml per cutie	SM SR EN ISO 6888-1:2011	A-10 B-10 C-10 D-100 E-100	A-<10 B-<10 C-<10 D-<10 E-<10	- - - - -
Bacterii din genul Salmonella în 5g (5 eșantioane)	SM EN ISO 6579-1:2017 (cu excepția punctului 9.5.6)	A-absența B-absența C-absența D-absența E-absența	A-nu s-au depistat B-nu s-au depistat C-nu s-au depistat D-nu s-au depistat E-nu s-au depistat	- - - - -
Calculul și exprimarea rezultatelor pentru indicii microbiologici în metodele cantitative, au fost efectuate conform SM SR EN ISO 7218:2014 /A1:2016 punctul 10.3				
Indicii fizico-chimici				
racția masică de grăsime, %	SM ISO 11870:2014	0,1-35,0	5,6 / 9,2	±0,2
racția masică de proteine, %, în.	SM EN ISO 8968-1:2014	8,0	21,1	±0,6

Responsabili de încercări:



Iu. Bobeica

T. Mogus

A. Iașco

Șef de laborator

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3356 din 07 iunie 2018

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

Unt din smântână dulce nesărat " De Rîșcani" 82,5% grăsime,
amb. folie staniol 200g, lot. 300kg,d/f 24.05.18, t/v 40 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)

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V.Komarov,73		
-- " --		
Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18		
depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73		
Sîli V.		
3 buc.		
30 mai 2018	Data începerii încercărilor	30.05.18
	Data finisării încercărilor	07.06.18
Certificarea		
HG nr.520 din 22.06.2010, anexa, punctul 82,		
HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 5, tabelul 2, capitolul V, punctul 44		

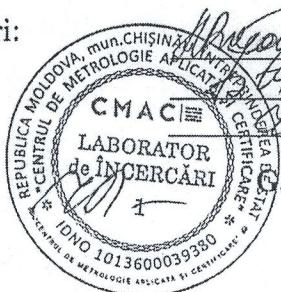
REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U = \frac{K-2}{P=95\%}$
Indicii toxicologici				
Plumb, mg/kg, max	PSI 2.1-2/01 (SM GOST R 51301:2003)	0,1	0,035	±0,017
Indicii cromatografici				
Indice de puritate a grăsimilor din lapte (determinarea grasimilor străine), %	PSI 2.1-3/14(SM EN ISO 17678:2015)	nu se admit	nu s-au depistat*	-
*Notă: Nu s-au depistat în limita sensibilității metodei luată ca LOQ (Limita de cuantificare) ≤ 5,0%.				
Indicii fizico-chimici				
Fracția masică de umiditate, %	SM ISO 8851-1:2015	18,5-14,0	15,3	±0,2
Fracția masică de grăsime, %	SM ISO 8851-3:2015	80,0-85,0	85,2	±0,5

Responsabili de încercări:



Șef de laborator



E. Movilă

Iu. Bobeica

A. Iațco

G. Cecico



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3360 din 07 iunie 2018

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

Brânză tare maturată grasă " De Rusia", 50% grăsime în substanță uscată,
amb. p/p, lot. 55kg, d/f 27.05.18, t/v 25.07.18

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

"LACTIS" SA or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73,
-- " --

Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18
depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73
Sili V.

800g

30 mai 2018

Data începerii încercărilor 30.05.18
Data finisării încercărilor 07.06.18

Certificarea

HG nr. 221 din 16.03.2009, anexa 1, punctul 1.11, punctul 2.2.2, punctul 2.2.4

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

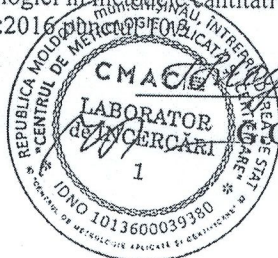
Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	U $K=2$ $P=95\%$
Indicii microbiologici				
Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază la 44°C UFC/g (5 eşantioane)	SM SR ISO 16649-2:2011	A-100 B-100 C-100 D-1000 E-1000	A-<10 B-<10 C-<10 D-<10 E-<10	- - - - -
Stafilococi coagulazo-pozitivi (Staphylococcus aureus și alte specii), UFC/g (5 eşantioane) Volumul inoculului 1ml per cutie	SM SR EN ISO 6888-1:2011	A-100 B-100 C-100 D-1000 E-1000	A-<10 B-<10 C-<10 D-<10 E-<10	- - - - -
Bacterii din genul Salmonella în 25g (5 eşantioane)	SM EN ISO 6579-1:2017 (cu excepția punctului 9.5.6)	A-absența B-absența C-absența D-absența E-absența	A-nu s-au depistat B-nu s-au depistat C-nu s-au depistat D-nu s-au depistat E-nu s-au depistat	- - - - -

Calculul și exprimarea rezultatelor pentru indicii microbiologici în metodele cantitative, au fost efectuate conform SM SR EN ISO 7218:2014 /A1:2016

Responsabili de încercări:



Șef de laborator



T. Moguș

G. Cecico



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată
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.



CMAC Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3361 din 07 iunie 2018

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

Brânză tare maturată grasă " Olanda", 45% grăsime în substanță uscată, amb. p/p, lot. 66kg, d/f 28.05.18, t/v 27.07.18

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

"LACTIS" SA, or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73		
-- " --		
Act de prelevare Nr. 1845-P din 30.05.18		
depozitul întreprinderii-or. Rîșcani, str. V. Komarov, 73		
Sîli V.		
500g		
30 mai 2018	Data începerii încercărilor	30.05.18
	Data finisării încercărilor	07.06.18
Certificarea		
HG nr. 611 din 05.07.2010 anexa 4, tabelul 2		

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$\frac{K=2}{U \quad P=95\%}$
Indicii fizico-chimici				
Fracția masică de umiditate, %	GOST 3626-73 punctul 5.1	30,0-55,0	34,3	±0,3
Fracția masică de grăsime raportată la substanța uscată, %	SM ISO 3433:2014	1,0-60,0	46,1	±0,5
Fracția masică de NaCl, %	PSI 2.1-6/07 (GOST 3627-81)	1,5-4,0	2,2	±0,1
Fracția masică de proteine, %, min.	SM EN ISO 8968-1:2014	16	26,1	±0,8

Responsabili de încercări:



A. Iațco

Șef de laborator

Cecico

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

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.



[Handwritten signature]

RAPORT DE ÎNCERCĂRI № 662

31 mai 2018

Denumirea mostrelor de produse – *Iaurt Frutino cu caise 3,5 %*
Codul mostrei – 662
Marimea lotului - 40 kg
Data fabricării - 23.05.2018
Producătorul cu sediul - SA "InLaC" or. Cupcini st. Chișinăului 45 r-nul Edineț
Solicitantul cu sediul - producătorul
Prelevat de către – inginer microbiolog SA "InLaC" - Bureico M.
DN de eșantionare - SM SR EN ISO 707-2012
Cantitatea mostrei – 0,25 kg
Nr. și data cererii pentru încercări de laborator - 297 din 24.05.2018
Data primirii mostrelor - 24.05.2018
Data începutului încercărilor - 24.05.2018
Data încheerii încercărilor - 31.05.2018
Scopul încercărilor - autocontrol
Conformitate D N - SF 05916732-006:2010; HG nr.221 din 16.03.09 Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, modificată prin HG 759 din 16.09.2014

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

cod	Denumirea indicilor	DN la metodele de încercări	Cerințele conform DN	De facto
Indici fizico-chimici :				
662	Aciditatea, °T	GOST 3624-92	75-140	87,0
	Fracția masică de grăsime %	PS -5.05.4 Ch*	3,5	3,5
Indici microbiologici :				
	Bacterii coliforme în 0,1 g	SM ISO 4831 : 10	nu se admite	absent
	Drojdii, ufc/g, max	SM SR ISO 21527-1 : 14	50	<10 ufc/g
	Mucete, ufc/g, max	SM SR ISO 21527-1 : 14	50	<10 ufc/g
HG nr.221 din 16.03.09 Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, modificată prin HG 759 din 16.09.2014 (Limitele în cauză se referă la o singură unitate de probă testată)				
	Enterobacterii, ufc/ml, max.	SM SR ISO 21528-2 : 11	10 ufc/ml	< 10 ufc/ml
	Listeria monocytogenes în 25,0 g	SM EN ISO 11290-1 : 17	nu se admite	absent

Responsabili de încercări : L. Socol, S. Carpov

ȘEF DE LABORATOR

L. VATAMANIUC

Rezultatele încercărilor se referă la mostrele prezentate și testate. Incertitudinea de măsurare se va înregistra la solicitarea clientului. Reproducerea integrală sau parțială a raportului fără autorizarea laboratorului de încercări nu se admite. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și ștampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Încercările marcate cu semnul * nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

RĂPORT DE ÎNCERCĂRI № 665

31 mai 2018

Denumirea mostrelor de produse – *Cremă de brînză piper 11 %*
Codul mostrei – 665
Marimea lotului - 20 kg
Data fabricării – 23.05.18
Producătorul cu sediul - SA "InLaC" or. Cupcini st. Chișinăului 45 r-nul Edineț
Solicitantul cu sediul - producătorul
Prelevat de către – inginer microbiolog SA „InLaC” Bureico M.
DN de eșantionare - SM SR EN ISO 707-2012
Cantitatea mostrei – 0,26 kg
Nr. și data cererii pentru încercări de laborator - 300 din 24.05.2018
Data primirii mostrelor - 24.05.2018
Data începerii încercărilor - 24.05.2018
Data încheerii încercărilor - 31.05.2018
Scopul încercărilor - autocontrol
Conformitate D N - SF 05916732-009:2014

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

cod	Denumirea indicilor	DN la metodele de încercări	Cerințele conform DN	De facto
Indici fizico-chimici :				
665	Fracția masică de grăsime, %	PS -5.05.4 Ch*	4-15	11,0
	Aciditatea, °T, max.	GOST 3624-92	150	128
	Fracția masică de umiditate, % max.	GOST 3626-73 p.2	65,0	54,70
	Fosfataza	GOST 3623-73*	nu se admite	lipsă
Indici microbiologici :				
	Bacterii coliforme în 0,001 g	SM ISO 4831 :10	nu se admite	absent
	Staphilococcus aureus în 0,1 g	SM EN ISO 6888-3 :13	nu se admite	absent
	Listeria monocytogenes în 25,0 g	SM EN ISO 11290-1 :17	nu se admite	absent
	Drojii și micete, ufc/g	SM SR ISO 21527-1:14	de facto	< 10 ufc/g

Responsabili de încercări : L. Socol, S. Carpop

ȘEF DE LABORATOR

L. VATAMANIUC



Rezultatele încercărilor se referă la mostrele prezentate și testate. Incertitudinea de măsurare se va înregistra la solicitarea clientului. Reproducerea integrală sau parțială a raportului fără autorizarea laboratorului de încercări nu este permisă. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și ștampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Încercările marcate cu semnul * nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

