

Laboratorul Central de Încercări din cadrul SA „BUCURIA”

Adresa juridică: **MD-2004, mun. Chișinău, str. Columna, 162**1. Încercări efectuate în localuri permanente:¹ **MD-2004, mun. Chișinău, str. Columna, 162**
(adresa)

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material/produs	Documentul normativ/ standard/referențial intern
1. METODE SENZORIALE			
1.1	Determinarea indicilor organoleptici (gust, miros, culoare, formă, suprafață, consistență, aspectul exterior)	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris	MI-COF-011:2026, ed. 1/29.01.2026
2. METODE GRAVIMETRICE			
2.1	Determinarea umidității prin uscare	Bomboane, caramele, drajeuri, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris, cacao praf, zahăr	MI-COF-007:2025, ed. 1/02.09.2025
2.2	Determinarea cenușii insolubile în soluție de acid clorhidric	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris	MI-COF-005:2025, ed. 1/10.09.2025
3. METODE VOLUMETRICE			
3.1	Determinarea acidului sulfuros total (SO ₂)	Caramele, produse de pastilă	MI-COF-003:2025, ed. 1/02.09.2025
3.2	Determinarea substanțelor reducătoare	Bomboane, caramele, produse de pastilă, drajeuri, iris, jeleuri (marmelade)	MI-COF-002:2025, ed. 1/02.09.2025
3.3	Determinarea alcalinității	Biscuiți	MI-COF-009:2025, ed. 1/10.09.2025
3.4	Determinarea acidității	Caramele, drajeuri, produse de pastilă, jeleuri (marmelade)	MI-COF-008:2025, ed. 1/10.09.2025
4. METODE REFRACTOMETRICE			
4.1	Determinarea substanțelor uscate	Bomboane, caramele, drajeuri, jeleuri (marmelade), produse de pastilă	MI-COF-006:2025, ed. 1/02.09.2025
4.2	Determinarea grăsimii	Bomboane, caramele, iris, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, cacao praf	SM GOST R 54053:2013, pct. 9
5. METODE POTENȚIOMETRICE			
5.1	Determinarea pH	Cacao praf	MI-COF-010:2025, ed. 1/10.09.2025

¹ Se vor specifica de către OEC toate locațiile în care LÎ desfășoară activități de încercări.

Laboratorul Central de Încercări din cadrul SA „BUCURIA”

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material/produs	Documentul normativ/ standard/referențial intern
6. METODE FOTOCOLORIMETRICE			
6.1	Determinarea zahărului total, exprimat în zaharoză	Bomboane, ciocolate, biscuiți, napolitane, torturi	MI-COF-004:2025, ed. 1/02.09.2025
7. METODE MIRCIOBIOLOGICE			
7.1	Determinarea bacteriilor coliforme	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri,	SM ISO 4831:2010, pct. 9.1
7.2	Determinarea numărului de colonii la 30 °C	produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți,	SM EN ISO 4833-1:2014
7.3	Determinarea drojdiilor și mucegaiurilor	napolitane, iris, cacao praf	MI-COF-001:2025, ed. 1/02.09.2025

2. Încercări efectuate la clientul LÎ

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material/produs	Documentul normativ/ standard/referențial intern
1. EȘANTIONARE			
1.1	Eșantionarea mostrelor	Bomboane, zahăr, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris, cacao praf	MI-COF-012:2025, ed. 1/02.09.2025 SM CEN ISO/TS 17728:2019

Aprobat:**Director MOLDAC****Iurie FRIPTULEAC**

Semnătura _____ Data _____