

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	GOST 5897-90, pct. 2
2. METODE GRAVIMETRICE			
2.1	Determinarea umidității (prin metoda de uscare)	Bomboane, caramele, drajeuri, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris, cacao praf	GOST 5900-73, pct. 2
		Zahăr	GOST 12570-98
2.2	Determinarea cenușii insolubile în soluție de HCl	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris	GOST 5901-87, pct. 3
3. METODE VOLUMETRICE			
3.1	Determinarea acidului sulfuros total (SO ₂)	Caramele, produse de pastilă	SM GOST 26811:2022*
3.2	Determinarea substanțelor reducătoare	Bomboane, caramele, produse de pastilă, drajeuri, iris, jeleuri (marmelade)	GOST 5903-89, pct. 5
3.3	Determinarea alcalinității	Biscuiți	GOST 5898-87, pct. 4
3.4	Determinarea acidității	Caramele, drajeuri, produse de pastilă, jeleuri (marmelade)	GOST 5898-87, pct. 2
4. METODE REFRACTOMETRICE			
4.1	Determinarea umidității (prin dizolvare)	Bomboane, caramele, drajeuri, jeleuri (marmelade), produse de pastilă	GOST 5900-73, pct. 3
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-lui	Cacao praf	GOST 5898-87, pct. 6

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

ANEXA

Modificarea nr. 3 din 17.02.2026

Laboratorul Central de Încercări din cadrul SA „BUCURIA”

CERTIFICAT DE ACREDITARE

Nr. LÎ - 060 din 19.08.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material/produs	Documentul normativ/ standard/referențial intern
7. METODE FOTOCOLORIMETRICE			
7.1	Determinarea zahărului total, exprimat în zaharoză	Bomboane, ciocolate, biscuiți, napolitane, torturi	GOST 5903-89, pct. 6.1
8. METODE MIRCIOBIOLOGICE			
8.1	Determinarea bacteriilor coliforme	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris, cacao praf	SM ISO 4831:2010, pct. 9.1
8.2	Determinarea numărului de colonii la 30 °C		SM EN ISO 4833-1:2014
8.3	Determinarea drojdiilor și mucegaiurilor		GOST 10444.12-88*

2. Încercări efectuate la clientul LÎ

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material/produs	Documentul normativ/ standard/referențial intern
1. EȘANTIONARE			
1.1	Eșantionarea mostrelor	Bomboane, caramele, jeleuri (marmelade), drajeuri, produse de pastilă, ciocolate, torturi, biscuiți, napolitane, iris, cacao praf	GOST 5904-82 SM CEN ISO/TS 17728:2019
		Zahăr	GOST 12569-99*

Notă: Documentele normative anulate indicate cu “ * ” sunt incluse în Anexa la Certificatul de Acreditare, întrucât necesitatea utilizării acestora în procesul de evaluare a conformității este la solicitarea clientului.

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

Semnătura _____ Data _____