

CERTIFICAT DE ACREDITARE

Nr. LÎ-118 din 26.02.2018

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM SR EN ISO/CEI 17025:2006

ANEXA**LABORATORUL Alimentar Tehnologic din cadrul ÎM „PIAȚA CENTRALĂ”****Adresa juridică: [mun. Chișinău, str. M. Varlaam, 63](#)****1. Încercări efectuate în localuri permanente: MD 2023, mun. Chișinău, str. Cărbunari, 9**

| Nr. | Tipul/Denumirea încercării | Material / produs | Document normativ/standard/referențial intern |
|------------------------------|--|---|---|
| 1. METODE DE EXTRAȚIE | | | |
| 1.1 | Determinarea fracției masice de grăsimi (metoda Gerber) | Salate din legume proaspete, vinegrete, salate din carne și pește (cu ulei sau maioneză) Bucate din legume (fierte, înăbușite, prăjite, coapte) Garnituri și sosuri | IO 4.3-2/7 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 4.3.3) |
| 2. METODE VOLUMETRICE | | | |
| 2.1 | Determinarea fracției masice de cloruri | Salate din legume picante | GOST 26186-84, p.3 |
| 2.2 | Determinarea acidității titrabile | Legume murate și marinate | SM SR ISO 750:2014 |
| | | Produse de panificație (Pâine și lavașe) | GOST 5670-96, p. 5.1.2 |
| 2.3 | Determinarea fracției masice de zahăr recalculat în substanțe uscate | Produse și semipreparate de cofetărie și patiserie | GOST 5903-89, p.5 |
| 3. METODE CALITATIVE | | | |
| 3.1 | Proba de peroxidaza | Produse preparate din carne și pește | IO 4.3-2/2 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 4.16.1) |

| Nr. | Tipul/Denumirea încercării | Material / produs | Document normativ/ standard/referențial intern |
|-------------------------------------|--|---|--|
| 4. METODE REFRACTOMETRICE | | | |
| 4.1 | Determinarea produselor de oxidare termică | Grăsimi fri | IO 4.3-2/3 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 4.5.2.2.3) |
| 4.2 | Determinarea fracției masice de substanțe uscate | Băuturi reci și calde preparate în unitățile de alimentație publică (ceai, cafea) Sucuri | IO 4.3-2/5 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor partea III anul 1983 p. 4.2.5.1) |
| 4.3 | Determinarea conținutului de zahăr în faza lichidă | Creme | IO 4.3-2/4 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 4.6.7.3) |
| 4.4 | Deteminarea continutului de grăsimi recalculat în substanțe uscate | Produse de cofetărie și semifabricate din diferite tipuri de aluat | SM GOST R 54053-2013, p.9 |
| 5. METODE GRAVIMETRICE | | | |
| 5.1 | Determinarea fracției masice a substanțelor uscate și umidității | Produse de culinarie din unitățile de alimentație publică (garnituri si sosuri) | IO 4.3-2/6 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 4.2.2) |
| | | Produse de panificație Produse și semipreparate de cofetărie și patiserie | GOST 21094-75 GOST 5900-73 p.2 |
| 5.2 | Determinarea conținutului de gluten | Făină de grâu | GOST 27839-88, p. 4.3 |
| 6. METODE SPECTROFOTOMETRICE | | | |
| 6.1 | Determinarea conținutului de nitriți | Produse din carne | GOST 8558.1-78 |
| 7. METODE POTENȚIOMETRICE | | | |
| 7.1 | Determinarea conținutului de nitrați | Fructe și legume proaspete | Indicații metodice pentru determinarea nitraților și nitriților în produsele vegetale № 5048-89 din 04.07.1989, p.2 |

2. Încercări efectuate la clientul LÎ

| Nr. | Tipul/Denumirea încercării | Material / produs | Document normativ/standard/referențial intern |
|----------------------------------|---|--|---|
| 1. EȘANTIONAREA MOSTRELOR | | | |
| 1.1 | Prelevarea mostrelor din unitățile de alimentație publică | Produse finite și semipreparate din unitățile de alimentație publică | IO 4.3-2/8 (Indicații metodice a controlului de laborator a calității bucatelor, partea III anul 1983 p. 1.2, 2) |

Aprobat: Director MOLDAC

Eugenia SPOIALĂ _____ **Data** _____