

SE COMPLETEAZA DE CATRE BENEFICIAR

Nume, adresa client (localitate, strada, numar etc)	Nume/Prenume/Semnatura responsabil prelevare:	Probe insotite de urmatoarele documente: Fise tehnice ☐ Alte doc.care contin date tehnice produs care permit interpretare doc. ☐ Lipsa documente insotitoare ☐
	Email:	Proba analizata in regim de: autocontrol ☐ cerere ☐
	Telefon:	Baza legala/procedura/ghid privind metoda de prelevare a probei: Ord. 13/2005 ☐ , Leg. 976/98 ☐ , Ordonanta 7 (Apa potabila) ☐ Altele (specificati care) ☐
	Nr. comanda:	Sigiliu nr./banda cu stampila unitatii: da ☐ mentionati nr. nu ☐
	Laborator subcontractant: DA ☐ mentionati care NU ☐	Raport de incercare in: RO ☐ EN ☐ Ambele ☐
	Eliberare raport incercare pentru fiecare proba in parte: DA ☐ NU ☐	
In cazul in care exista legislatie in vigoarea sau conform fiselor tehnice solicitati interpretarea rezultatelor? DA ☐ NU ☐		

Nr inregistrare LIMS JSHR:
Proba 1:
Proba 2:
Proba 3:
Proba 4:
INFORMATII DESPRE PROBA SI ANALIZE

Denumirea comerciala a produsului	Proba 1	Proba 2	Proba 3	Proba 4
Locul prelevării				
Specia de la care provine produsul/pt.care e destinat produsul/suprafete de recoltare/tip sursa de apa (potabila, utilizata in procesul tehnologic, retea, foraj, adancime etc				
Tratamentul aplicat produsului: termic, pasteurizat, UHT, fiert, afumat etc.)				
Numar lot				
Cantitatea lotului la data prelevării (kg, bucati, portii, l, t etc)				
Data fabricatiei (zz, ll, aaaa)				
Data expirării (zz, ll, aaaa)				
Data recoltării (zz, ll, aaaa)/Ora recoltării				
Nr. unitati proba prelevata: 1 ☐ 5 ☐ alta (mentionati care) ☐				
Greutatea/Cantitatea totala a probei de analizat: 250 g/ml ☐ alta mentionati care ☐				
Cantitate receptionata in laborator:				
Mod de ambalare				
Detalii transport probe: Lada frigorifica/la temperatura etc				

INCERCARI SOLICITATE ACREDITATE (SE COMPLETEAZA NR. PROBEI IN COLOANA INCERCARII SOLICITATE):

EXAMEN MICROBIOLOGIC: ALIMENTE, NUTRETURI, TESTE SANITATIE, TESTE AEROMICROFLORA, etc															
Salmonella /25/10g(ml)// 400 cm ² /ufc/cm ²	L. mono/ 25 g(ml)/ ufc/cm ²	Enterobact. MPN/ufc/g(ml)/ cm ²	Numarar ea bacteriilo r acidolacti ce	Clostridiu m spp. Clostridiu m perfringe ns	Pseudomo nas spp. prezumtiv	Staph. cp ufc/g(ml)/ tampon/cm ²	Determinare /Enumerare Campylobacter spp.	E.coli ufc/g (ml)	E.coli prezumti v	Numarare Bacillus cereus	NTG ufc/g(ml)/ cm ² ,m ³	NCS /ml	Drojdii si mucegai uri ufc/g ntf/m ³	B.colif MPN/ ufc/g(ml)/ 10 cm ² / tampon/c m ²	Trichinella spp/ 50g / 100g
SR EN ISO 6579-1:2017, SR EN ISO 6579- 1:2017/A1:202 0, □ SR EN ISO 17604:2016, PCT. 10, SR EN ISO 18593:2018 pct. 9 si PCT. 10 □	SR EN ISO 112902:20 17, SR EN ISO □ 11290- 1:2017, SR EN ISO 18593:201 8 pct. 9 si pct. 10 □	SR EN ISO 21528-1:2017 □ SR EN ISO 21528-2:2017 □	SR ISO 15214: 2001 □	SR EN ISO 15213- 1:2023 □ SR EN ISO 15213- 2:2023 □	SR EN ISO 13720:2011 □	SR EN ISO 6888-1:2021 ISO 6888- 1:2021/A1:202 3 □ SR EN ISO 6888-2:2021 ISO 6888- 2:2021/A1:202 3□ SR EN ISO 6888-3:2003, SR EN ISO 6888- 3:2003/AC:20 11□ SR EN ISO 18593:2018 pct.9 si pct 10 □	SR EN ISO 10272- 1:2017, SR EN ISO 10272- 1:2017/A1:2 023 □ SR EN ISO 10272- 2:2017, SR EN ISO 10272- 2:2017/A1:2 023 □	SR ISO 16649 - 2:200 7 □	SR ISO 7251:20 09 pct.9.1 □	SR EN ISO 7932:2005 , SR EN ISO 7932:2005/ A1:2020 □	SR EN ISO 4833-1:2014, SR EN ISO 4833- 1:2014/A1:2 022 □ SR EN ISO 4833-2:2014, SR EN ISO4833- 2:2014/AC2 014 SR EN ISO4833- 2:2014/A1:2 022 □ SR EN ISO 17604:2016 pct. 10 □ SR EN ISO 18593:2018 pct.9 si pct. 10 □	SR EN ISO 1336 6- 1:20 08, SR EN ISO 1336 6- 1:20 08/A C :201 0 □	SR ISO 21527-1 :2009 □ SR ISO 21527- 2:2009□ SR EN ISO 18593:20 18 pct.9 si pct. 10 □	SR ISO 4831:2009 □ SR EN ISO 18593:201 8 pct.9 si pct.10 SR ISO 4832:2009 □	Reg. UE 1375/ 2015 □ SR EN ISO 18743:2016, ISO 18743:2015/A md 1:2023 □

DET CO. S.U.	pH	DET.CONT DE APA SI SUBST. VOLATILE			DETERMINAREA CONTINUTULUI DE SUBSTANTE GRASE							DETERMINAREA PROTEINEI BRUTE				AUH	R. NESSL ER	R. KREI S	H ₂ S
SR EN ISO 5534:2004 □ Branzeturi	FC PSL 02 Ed. 1 Rev. 0 □ Lapte/lactate	SR 2213- 4:2007 pct.8.2 □ Prod Dulci	SR EN ISO 6540:2021 □ Porumb	ISO 1442:2023 pct.7 □ Carne	SR ISO 1444:2008 □ Carne, prod din carne	SR 91:2007 pct.14.4 □ Paine, patiserie	STAS 6352/1- 88 pct.6 □ Lapte, produse lactate acide si subroduse	SR ISO 6492:2001 □ Hrana pentru anumale	SR ISO 19662:2023 □ Lapte	SR 2213- 11:2007 pct.7 □ Produse dulci	SR ISO 3433:2009 □ Branza	SR EN ISO 8968- 1:2014 pct.9.2 Lapte si prod. lactate	ISO 937:2023 □ Carne si prod din carne	SR EN ISO 20483:2014 SR 91:2007 □ Paine si prod. patiserie	SR EN ISO 5983-2:2009 □ Hrana animale	SR 9065- 7:2007/C91: 2009 □ Carne prod din carne	SR 9065- 7:2007/C91: 2009 □ Carne prod din carne	SR 9065- 10:2007 □ Carne, prod din carne, Peste	SR 9065- 11:2007 □ Carne, prod din carne

EXAMEN MICROBIOLOGIC APA:						EXAMEN FIZICO-CHIMIC APA:																	
E.C OLI	B.C OLI F	Clostri dium perfri ngens	NTG ufc/ml	Pseudo monas aerugi nosa	EN T. IN TE ST	NITRITI		NITRATI		AMONIU		PH APA		CI		Duritate		Indice permanganat		DETERMINA REA CONDUCTIV ITATI		DETERMIN AREA TURBIDITA TI	
SR EN ISO 930 8- 1:20 15 □	SR EN ISO 9308 - 1:20 15 □ SR EN ISO 9308 - 1:20 15/A 1:20 17 □	SR EN ISO 14189 :2017 □	SR EN ISO 6222: 2004 37°C □ 22°C □	SR EN ISO 16266 :2008 □	SR EN ISO 78 99- 2:2 00 2 □	SR EN 26777: 2002/ C91:2 006 □ Apa potabil e □ Apa utilizat a in proces ul tehnolo gie □	FC PSL 18 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR ISO 7890 - 3:20 00 □ Apa potabi la□ Apa potabi le □ Apa utiliz ata in proc esul tehnol ogi c □	FC PSL 19 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata □	SR ISO 7150- 1:2001 □ Apa potabile □ Apa utilizata in procesul tehnologi c □	FC PSL 21 Ghea ta din apa potabi la□ Apa miner ala plata □ Apa de izvor □ Apa imbut eliata □	SR EN ISO 10523: 2012 □ Apa potabile □ Apa utilizata in procesul tehnologi c □	FC PSL 17 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR ISO 9297 : 2001 □ Apa potabi le □ Apa utiliz ata in proc esul tehnol ogi c □	FC PSL 20 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR ISO 6059 : 2008 □ Apa potabi le □ Apa utiliz ata in proc esul tehnol ogi c □	FC PSL 24 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR EN ISO 8467 : 2001 □ Apa potabi le □ Apa utiliz ata in proc esul tehnol ogi c □	FC PSL 25 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR EN 27888 : 1997 □ Apa potabi le □ Apa utiliza ta in proces ul tehnol ogic □	FC PSL 22 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□	SR EN ISO 7027 - 1:20 16 □ Apa potabi le □ Apa utiliz ata in proc esul tehnol ogi c □	FC PSL 23 Gheat a din apa potabi la□ Apa miner ala plata□ Apa de izvor□ Apa imbut eliata□

INCERCARI SOLICITATE NEACREDITATE:	
OBSERVATII:	
Laborator subcontractant	

SE COMPLETEAZA DE CATRE LABORATOR:

Probele corespund cererii de analiza? ☐ Da ☐ Nu	Da
Clientul a fost informat despre incercarile pe care laboratorul este competent sa le execute in regim acreditat/ neacreditat? ☐ Da ☐ Nu	Da
Clientul solicita incertitudinea de masurare estimata? ☐ Da ☐ Nu	Nu
Pretul de executie al incercarilor este cunoscut si acceptat de catre client? ☐ Da ☐ Nu	Da
Informatii referitoare la receptia probei:	
Temperatura:	Data receptiei si ora receptiei:
TERMENUL ELIBERARII RAPORTULUI DE INCERCARE : Maxim 5 zile lucratoare de la finalizarea incercarilor, exceptie facand probele cu rezultate neconforme.	

Va informam ca in cazul in care probele vor fi neconforme acestea vor fi raportate autoritatilor compente recunoscute in domeniu conform Ordin 104/2021 cu modificarile si completarile ulterioare.

CONCLUZIE:	COMANDA ESTE ACCEPTATA?		
	DA	NU	PARTIAL (MOTIVUL)
LUAT LA CUNOSTIINTA BENEFICIAR: NUME/ PRENUME/ SEMNATURA	APROBAT: RESPONSABIL PRIMIRI PROBE/ ELIBERARI RAPOARTE DE INCERCARE		
	REGISTRATOR:		