



Laborator de analize fizico – chimice pentru
 apa, aer, zgomot si microbiologic
S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12
 Tel : 0250/736527;0752/307490; 0753/318649; 0743/030880
 Fax:0250/736528
 Email: artoprodsl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro
laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Cursuri de calificare, Cursuri de absolvire, Cursuri de calificare si autorizare ISCIR;

CĂTRE: ARTOPROD S.R.L.

Comandă nr...../data.....

Beneficiar.....

Adresa: Localitatea.....Str.....Nr.....

Sect./Jud:.....Telefon.....,

Solicita urmatoarele determinari pentru produse alimentare:

Carne si produse din carne
 Lapte si produse din lapte
 Produse din fructe si legume
 Miere de albine
 Paine si produse de patiserie
 Oua

Microbiologie –produse alimentare
Teste de sanatate suprafete
 Alte determinari la cerere

Punct recoltare proba.....,

MODUL DE RECOLTARE ȘI DE TRANSPORT AL PROBELOR ESTE EFECTUAT PE RĂSPUNDEREA BENEFICIARULUI ÎN URMA INSTRUCȚIUNILOR PRIMITE DE LA EXECUTANT ANALIZE

Consultanță: DA / NU (încercuiți varianta aleasă)

Raportarea incertitudinii de măsurare: DA / NU (încercuiți varianta aleasă)

Analiza comenzii: ACCEPTATĂ / RESPINSĂ

ALTE INFORMATII SUPLIMENTARE PROBA:

Informatii privin: produsul (unde este cazul)

.....

Datele furnizate de beneficiar sunt tratate confidențial și în conformitate cu cerințele legale.

SEMNĂTURA ȘI ȘTAMPILA BENEFICIARULUI



NR. CRT.	PRODUS ALIMENTAR	LOT/ CANTITATE	DATA PRODUCTIE /DATA EXPIRARE	LOCUL PRELEVARE PROBA	ORA/DATA/ TEMPERATURA PRELEVARE	CANTITATE PRELEVATA
1						
2						
3						
4						
5						
6						

DATA /ORA PRIMIRII IN LABORTOR:

INDICATORI FIZICO-CHIMICI

PARAMETRII FIZICO-CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	CANTITATEA DE PROBA RECEPTIONATA
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA CARNE SI PRODUSE DIN CARNE								
Determinarea umiditatii.							SR ISO 1442:2010	
Determinarea continutului de clorura.							SR ISO 1841-2:2000	
Determinarea continutului de azot (Proteina)							SR ISO 937/2007	
Masurarea pH-ului							SR ISO 2917/2007	
Determinarea azotului usor hidrolizabil.							SR 9065-7/2007	
Determinarea continutului de hidroxiprolina							SR ISO 3496/A1/1999	
Determinarea stadiului de oxidare a grasimii.Reactia Kreis.							SR 9065-10/2007	
Identificarea hidrogenului sulfurat							SR 9065-11/2007	
Determinarea continutului de nitrati si/sau nitriti .							SR EN 12014-3/2005	
Determinarea continutului de grasime							SR ISO 1443:1973	

Laborator de analize fizico – chimice pentru
apa, aer, zgomot si microbiologic

S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12

Tel : 0250/736527;0752/307490; 0753/318649; 0743/030880

Fax:0250/736528

Email: artoprodsl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro

laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Coursuri de calificare, Coursuri de absolvire, Coursuri de calificare si autorizare ISCIR;

PARAMETRII FIZICO- CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA CARNE SI PRODUSE DIN CARNE								
Determinarea concentratiei de azot bazic volatil total(ABVT) Peste si produse din peste *							Regulamentul CE 2074/2005	
Determinarea microelementelor .Determinare plumb,cadmium,zinc,cupru,fier si staniu prin spectrometrie de absorbție atomic(AAS)*							SR EN 14084/2003 SR EN 15764/2010 SR EN 13804/2013	
Determinari glucidelor /carbohidratiilor*							Reactia Fehling Metoda Schrool Metoda cu Fericianura de potasiu.	
Determinarea fibrelor*							Analizor standardizat de fibre brute / crude	
Determinarea valorii energetic*							Calcul matematic Regulamentul (UE) nr. 1169/2011	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE

Laborator de analize fizico – chimice pentru
apa, aer, zgomot si microbiologic

S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12

Tel : 0250/736527; 0752/307490; 0753/318649; 0743/030880

Fax: 0250/736528

Email: artoprodsrl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro

laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Coursuri de calificare, Coursuri de absolvire, Coursuri de calificare si autorizare ISCIR;

PARAMETRII FIZICO- CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA LAPTE SI PRODUSE DIN LAPTE								
Proprietati organoleptice							Lapte crud integral SR 2418/2008 Cap.3.1	
Determinarea densitatii.							Lapte crud integral SR 2418/2008 Anexa A	
Determinarea aciditatii.							Lapte crud integral SR 2418/2008 Anexa C	
Determinarea continutului de grasime.							Lapte SR ISO 2446/2009	
Determinarea continutului de substanta uscata							Lapte ISO 6731/2010	
Determinarea titrului proteic							Lapte Metoda interna	
Determinarea continutului de cloruri							Branza si produse din branza procesata. SR EN ISO 5943: 2007	
Determinarea continutului de azot. Metoda Kjeldahl si calculul continutului de proteina bruta*							Lapte si produse din lapte SR EN ISO 8968-1	
Determinarea continutului total de substanta uscata.*							Branzeturi si branzeturi procesate SR EN ISO 5534:2004	
Determinarea aciditatii grasimii*							Produse din grasime din lapte si unt	
Determinarea continutului de grasime .*							Branzeturi SR ISO 3433:2009 SR ISO 3432:2009	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE



PARAMETRII FIZICO- CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA MIERE DE ALBINE								
Examen organoleptic si determinarea impuritatilor							Cap. 3 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea umiditatii							Cap. 4 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea cenusii							Cap. 4.2 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea aciditatii							Cap. 4.3 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea zaharului usor hidrolizabil(zaharozei)							Cap. 4.4 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea zaharului reductor							Cap. 4.5 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea indicelui diastazic							Cap. 4.7 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
hidroximetilfurfuralului (HMF)							Cap. 4.8,4.9 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea conductivitatiei electrice							Cap. 4.16 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea continutului de granule de polen							Cap. 4.17 SR 784-3/2009 SR 784-3C91/2012	
Determinarea glucozei *							Refractometru	
Determinarea fructozei *							Refractometru	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE

Laborator de analize fizico – chimice pentru
apa, aer, zgomot si microbiologic

S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12

Tel : 0250/736527;0752/307490; 0753/318649; 0743/030880

Fax:0250/736528

Email: artoprodsrl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro

laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Cursuri de calificare, Cursuri de absolvire, Cursuri de calificare si autorizare ISCIR;

PARAMETRII FIZICO-CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA PRODUSE DIN FRUCTE SI LEGUME								
Determinarea continutului de clorura de sodiu							Produse din legume SR ISO 3634:2009	
Masurarea pH-ului							Sucuri de fructe din legume SR EN 1132:1996	
Determinarea aciditatii titrabile							Produse din fructe si legume SR ISO 750:2008	
Determinarea masei nete, a continutului total de legume sau fructe si a continutului unui component, raportate la masa neta.							Produse din fructe si legume STAS 5951-81	
Determinarea cenusii insolubile in acid clorhidric							Produse din fructe si legume SR ISO 763/2008	
Determinarea substantei uscate solubile							Produse din fructe si legume SR ISO 2173/2008	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE

PARAMETRII FIZICO-CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA PAINE SI PRODUSE DE PATISERIE								
Examen organoleptic*							SR 91:2007	
Determinarea volumului*							SR 91:2007	
Determinarea porozitatii*							SR 91:2007	
Determinarea elasticitatii miezului*							SR 91:2007	
Determinarea raportului inaltime-diametru, la paine*							SR 91:2007	
Determinarea proportiei de umplutura*							SR 91:2007	
Determinarea continutului de apa*							SR 91:2007	
Determinarea aciditatii*							SR 91:2007	
Determinarea continutului de azot si calculul continutului de proteina bruta*							SR 91:2007	
Determinarea zaharului total *							SR 91:2007	
Determinarea grasimii*							SR 91:2007	



Determinarea clorurii de sodium*							SR 91:2007	
Determinarea cenusii insolubile in acid clorhidric*							SR 91:2007	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE

PARAMETRII FIZICO-CHIMICI SOLICITATI	Bifați parametrii solicitați/ proba nr.....:						METODA DE ANALIZĂ	OBS.
	1	2	3	4	5	6		
MATRICEA OUA								
Determinarea valorii pH*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Determinarea hidrogenul sulfurat*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Determinare azotul ușor hidrolizabil*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Determinarea conținutului de apă *							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în substanță uscată *							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în proteină *							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în aminoacizi *							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în lipide (grasimii)*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în substanțe minerale totale*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în substanțe extractive neazotate *							PS-LA- 32,ED1,REV.1	
Conținutul în macroelemente : Ca, P și Mg*							PS-LA- 32,ED1,REV.1	

SI ALTE ANALIZE LA CERERE

PARAMETRII MICROBIOLOGICI	Bifați parametrii solicitați/ proba	METODA DE ANALIZĂ	OBS.
---------------------------	-------------------------------------	-------------------	------



SOLICITATI	nr.....:							
	1	2	3	4	5	6		
ALIMENTE								
Metodă orizontală pentru detectarea Salmonella spp.							SR EN ISO 6579-1:2017 A1/2020	
Metodă orizontală pentru detectarea Listeria monocytogenes și a Listeria spp.							SR EN ISO 11290-1:2017	
Metodă orizontală pentru enumerarea Escherichia coli pozitive la beta-glucuronidază							SR ISO 16649-2:2007	
Metodă orizontală pentru detecția și numărarea Enterobacteriaceelor							SR EN ISO 21528-2:2017	
Metodă orizontală pentru enumerarea drojdiilor și mucegaiurilor							SR ISO 21527-1:2009 SR ISO 21527-2:2009	
Metodă orizontală pentru enumerarea microorganismelor -NTG-							SR EN ISO 4833-1:2014 A1:2022	
Enumerarea celulelor somatice -NCS-							SR EN ISO 13366-2 /2007 AC/2007	
SANITATIE								
Metodă orizontală pentru enumerarea bacteriilor coliforme							SR ISO 4832:2009	
Metodă orizontală pentru enumerarea microorganismelor -NTG-							SR EN ISO 4833-1:2014 A1:2022	
Metodă orizontală pentru enumerarea drojdiilor și mucegaiurilor							SR ISO 21527-1:2009 SR ISO 21527-2:2009	
Metodă orizontală pentru detecția și numărarea Enterobacteriaceelor							SR EN ISO 21528-1:2017	
Metoda orizontală pentru detectia stafilococilor coagulazo-pozitivi *							SR EN ISO 6888-3:2003 AC:2011	
Metodă orizontală pentru detectarea Salmonella spp.*							SR EN ISO 6579-1:2017 A1/2020	

Prelevare probe pentru analize fizico-chimice-Produse alimentare

În cazul produselor alimentare în stare solidă ambalate individual, cantitatea de proba este de minim 200g.



Laborator de analize fizico – chimice pentru
apa, aer, zgomot si microbiologic
S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12
Tel : 0250/736527; 0752/307490; 0753/318649; 0743/030880
Fax: 0250/736528

Email: artoprodsrl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro
laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Cursuri de calificare, Cursuri de absolvire, Cursuri de calificare si autorizare ISCIR;

În cazul produselor alimentare în stare solidă neambalate (vrac), proba este reprezentată decantitatea de produs prelevată cu echipamentul special de prelevare, din masa produsului. Probele trebuie luate din 2-5 puncte diferite, distribuite în întregul lot de produs și orice abatere de la această cerință trebuie înregistrată în Procesul verbal de prelevare. Cantitatea de proba va fi de min. 200g.

Fiecare proba va fi prelevată în ambalaj corespunzător (curat), suficient de rezistent la rupere, individualizat unic și clar prin numerotare și etichetare.

Prelevare probe pentru analize microbiologice

Produse alimentare

În cazul produselor alimentare, o proba pentru analiza constă din 5 esanțioane a câte 100g fiecare. Se evită contaminarea probelor, sau altor operațiuni ce ar putea face ca proba să devină nereprezentativă pentru lotul din care a fost prelevată. Fiecare proba va fi prelevată în ambalaj corespunzător (steril), suficient de rezistent la rupere, individualizat unic și clar prin numerotare și etichetare.

Pentru probele lichide

Volumul de proba va fi de 500 ml și va fi consemnată în Procesul verbal de prelevare. Se colectează în bidoane sterile ce nu trebuie umplute mai mult de $\frac{3}{4}$ pentru a evita deversarea și a permite omogenizarea în laborator. Recipientul trebuie individualizat unic și clar prin numerotare și etichetare. Pentru **lapte crud - număr total de celule somatice (NCS)**- proba prelevată trebuie să ajungă în laborator în maxim 6 ore de la prelevare.

Teste sanitatie

Se prelevează cu ajutorul SWAB (tamponelor sterile) utilizând sabloane sterile de 10 cm² în interiorul caruia se prelevează proba utilizând mișcări în toate sensurile de cel puțin 10 ori fără a atinge tija tamponului de suprafața sau de mâna prelevantului. Testele de sanitație se pot preleva de pe: mâini, textile (echipament de lucru), suprafețele de lucru, utilaje și carcace animale.

Cerinte generale - Prelevarea de probe se efectuează de către o persoană instruită și cu experiență în tehnica de prelevare a probelor. Prelevarea se face în condiții de igienă, folosind măști de unică folosință, impermeabile. Recipientul de proba steril trebuie să fie deschis doar pentru un timp scurt, necesar pentru transferul probei. Fiecare esanțion va fi însoțit de următoarele informații: natura matricei, identificare, nume (inițiala) persoanei responsabilă de prelevare, data, ora, temperatura și loc de prelevare.

Proba prelevată este trimisă la laborator cât mai curând posibil, în maxim 24 h de la prelevare, la o temperatură cuprinsă între (1-4)°C (transportată în regim de refrigerare) luând toate măsurile necesare de precauție împotriva contaminării și alterării probei. Transportul se face în lazi frigorifice cu pastile de răcire.

Nota: Încercările marcate cu “*” nu sunt acoperite de acreditarea Renar

Specificam următoarele:

1. Societatea ARTOPROD S.R.L este autorizată de Autoritatea Națională Sanitar Veterinară Și Pentru Siguranța Alimentelor conform certificatului de autorizare nr. 142/23.03.2021.

**Laborator de analize fizico – chimice pentru
apa, aer, zgomot si microbiologic**
S.C. ARTOPROD S.R.L. – Rm. Valcea, Str. Aleea Parteneriatului, nr.12
 Tel : 0250/736527;0752/307490; 0753/318649; 0743/030880
 Fax:0250/736528



Email: artoprodsrl@yahoo.com artoprod.bacteriologie@yahoo.ro
laborator.artoprod@yahoo.com



Regim chimic la cazane ; Laboratoare Chimice si Bacteriologie; Avize-autorizatii mediu; Studii impact; Bilanturi de mediu; Cursuri de calificare, Cursuri de absolvire, Cursuri de calificare si autorizare ISCIR;

Laboratorul dispune de resurse materiale, fizice si umane precum si de informatiile necesare pentru efectuarea incercarilor	Da <input type="checkbox"/>	Nu <input type="checkbox"/>
Laboratorul garanteaza confidentialitatea datelor	Da <input type="checkbox"/>	Nu <input type="checkbox"/>
Echipament, reactivi disponibili	Da <input type="checkbox"/>	Nu <input type="checkbox"/>
Responsabil prelevare: Nume si prenume:.....	Semnatura:.....	
Cantitatea necesara de proba	5 x 100 g , 500 ml , Swab, Fizico-chimic minim(200g)	
Modul de ambalare si transportul probelor (standard / procedura de prelevare)	Recipient steril – Geanta frigorifica Prelevare manuala cf.(<i>SR EN ISO 13307/2013, SR EN ISO 707/2009, SR EN ISO 18593:2018</i>) <i>-cu modificarile ulterioare.</i>	
Data stabilita pentru prelevare		
Termenul final pentru elaborarea rapoartelor de incercare	15 zile	

Acord client,

**Şef Laborator
Ing. Preda Maria**