

SOLICITARE ANALIZA NR:

DATA:

Către LCCCIV Valea Călugărească Filiala Basarabi

Adresa de insotire	
CLIENT/DAJ	
ADRESA	
CUI/CNP	
Telefon	
Email	

Identificarea probelor

Denumirea probei	Agent economic/ Producator	Nr si marime esantion	Procedura prelevare	Lot, cantitate/ Sigilii	Analize solicitate (1)	Cod laborator (2)

1. Proba/probele sunt prelevate pentru:

Control autorități ☐ Face obiectul unui litigiu ☐ Control tehnologic ☐ Comercializare ☐2. Solicit aplicarea regulii de decizie pentru declararea conformității parametrilor analizați acreditați și a opiniilor și interpretărilor, tarif 20 lei/probă: DA ☐ NU ☐3. Achit taxa de urgență +50% din tariful de determinare: DA ☐ NU ☐4. Doresc să primesc rapoartele de încercare: email ☐ poștă ☐ ridicare de la sediul laboratorului ☐

Am predat ... probe.

Client

Verificare si recepție probe ⁽³⁾

Nr probe:	Probă/probe acceptate	Motiv respingere	Data:	Responsabil receptie
	Da ☐ Nu ☐			Nume, semnătură

Notă ⁽¹⁾ se va nota numărul curent al analizei solicitate de pe oferta laboratorului de mai jos sau denumirea analizei solicitate;⁽²⁾ se va completa de către personalul laboratorului⁽³⁾ Laboratorul își declină responsabilitatea pentru recepția probelor ce prezintă abateri de la condițiile specificate

ANALIZE SOLICITATE

Nr.	Determinarea, UM	Metoda	Tarif (Ron)	X
A. Vin				
1.	Analiza senzorială vin (*)	SR 13461/2001; POL 34 Ed.I, Rev. 0;	12.00	
2.	Densitate relativă vin, d_{20}^{20}	OIV-MA-AS2-01:R2021, punct C; POL-12	10.00	
3.	Concentrația alcoolică dobândită, vin,% vol. la 20°C	OIV-MA-AS312-01:R2021, punct C; POL-01	40.00	
4.	Extract sec total vin, g/l	STAS 6182/9-80; OIV-MA AS2-03B:R2012; POL-13	50.00	
5.	Extract sec nereducător, g/l (*)	calcul	10/120 ⁽⁴⁾	
6.	Zahăr total (Zahăr invertit)g/l (chimic/enzimatic (*))	SR 6182-18:2009; STAS 6182/17-81; POL-03; OIV-MA-AS311-02:2009 /POL 15 Ed.I, Rev.0-enzimatic	70/80 ⁽⁵⁾	
7.	Zahăr reducător, g/l	SR 6182-18:2009; SR 6182-18:2009/C91: 2009; OIV-MA-AS311-01A:R2009; POL-03	60.00	
8.	Glucoza-fructoza; g/l	OIV-MA-AS311-02: R 2009; POL-04 Ed I, Rev 0	70.00	
9.	Glucoza; g/l (*)	OIV-MA-AS311-02: R 2009; POL-04 Ed I, Rev 0	70.00	
10.	Raport glucoza/fructoza (*)	calcul	10/140 ⁽⁶⁾	
11.	Aciditate totală , g/l acid tartric	SR 6182-1:2008 pct 4.2; OIV-MA-AS313-01: R2015; POL-05	25.00	
12.	Aciditate volatilă, g/l acid acetic	SR 6182-2:2008, OIV-MA-AS313-02:R2015; POL-06	30.00	
13.	Acid acetic, g/l (*)	OIV-OENO-621-2019; POL-32 Ed. I, Rev.0	80.00	
14.	Acid citric, g/l (*)	OIV-MA-AS313-09:R2009; POL-07 Ed.I,Rev.0;	85.00	
15.	Acid malic, g/l (*)	OIV-MA-AS313-11; POL-17 Ed.I, Rev.0;	75.00	
16.	Acid lactic, g/l (*)	OIV-MA0AS313-07; POL - 33 Ed.I, Rev.0;	85.00	
17.	pH (*)	OIV-MA-AS313-15; POL-11;	20.00	
18.	Identificare coloranți artificiali acizi la vinuri roșii (calitativ) (*)	OIV-MA-AS315-08; R2009; Metoda RibereuGayon; POL-14 Ed.I, Rev.0;	35/50 ⁽⁷⁾	
19.	Dioxid de sulf liber, mg/l (*)	POL -16; Ed.I; Rev.0; Metoda iodometrica	18.00	
20.	Dioxid de sulf total, mg/l (*)	POL -16; Ed.I; Rev.0; Metoda iodometrica	22.00	
21.	Identificare diglicozidul malvidinei la vinuri roșii (calitativ/cantitativ) (*)	SR 6182/20-2009; OIV-MA-AS315-03,calitativ; POL-26 Ed.I, Rev.0;	50/55 ⁽⁸⁾	
22.	Presiune (*)	OIV-MA-AS314-02; POL 27 Ed.I, Rev.0;	20.00	
23.	Acid ascorbic (*)	POL-18; Ed.I; Rev.0; Metoda iodometrică	40.00	
24.	Acid sorbic (*)	Pol-19; Ed. I, Rev.0; Metoda enzimatică	45.00	
25.	Test la aer (*)	POL 20, Ed.I, Rev.0; Metoda internă	12.00	
26.	Test la temperaturi scăzute (*)	POL 20, Ed.I, Rev.0; Metoda internă	30.00	
27.	Test la temperaturi ridicate (*)	POL 20, Ed.I, Rev.0; Metoda internă	30.00	
28.	Analiza izotopică vin	Contract prestări servicii	-	
B. Must și subproduse vitivinicole				
29.	Zahăr total must, g/l (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	20.00	
30.	Substanta uscata solubila (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0		
31.	Aciditate totală must, g/l acid tartric (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	25.00	
32.	pH, must (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	20.00	
33.	Dioxid de sulf liber,mg/kg zahar (MC, MCR) (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	18.00	
34.	Dioxid de sulf total,mg/kg zahar (MC, MCR) (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	22.00	
35.	Concentrația alcoolică dobândită,% vol. la 20°C must (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	40.00	
36.	Concentrație alcoolică tescovină, l alcool/100kg (*)	POL-22; Ed.I, Rev.0	70.00	
37.	Concentrație alcoolică drojdie,l alcool/100kg (*)	POL-22; Ed.I, Rev.0	50.00	
C. Bauturi alcoolice (distilate de origine agricolă , băuturi spirtoase) și alcool etilic				
38.	Concentrație alcoolică, %vol	SR 184-2:2010; OIV-MS-BS-05:R2009; POL-01	25.00	
39.	Zahar total, g/l (*)	POL - 15 Ed.I, Rev.0;	80.00	
40.	Aciditate totală , mg/l acid acetic (*)	OIV-MA-BS-12:R 2009; POL-36 Ed.I, Rev.0	25.00	
TOTAL VALOARE				0

Băuturile aromatizate pe bază de vin și băuturi fermentate liniștit, - determinarea/metoda analitică/ tarif sunt aceleași ca pct A, dar analizele sunt neacreditate, se eliberează raport de încercare fără sigla RENAR

Notă

Analizele marcate cu (*) NU sunt acreditate RENAR

⁽⁴⁾Tarif 120 lei când se solicită doar extract sec nereducător

⁽⁵⁾Tarif 80 lei când se solicită determinarea zaharurilor totale prin metoda enzimatică, mai rapidă

⁽⁶⁾Tarif 140 lei când se solicită doar raport glucoza/ fructoza

⁽⁷⁾Tarif 50 lei când se solicită determinarea coloranților acizi prin metoda OIV-MA-AS315-08

⁽⁸⁾Tarif 55 lei când se solicită determinarea diglicozid malvidinei cantitativ prin metoda OIV-MA-AS315-03

Fișă de analiză a solicitării

Solicitare analiză nr 0 din data 00.01.1900 înregistrat la LCCCIV fil Basarabi cu nr.

A) Acordul clientului privind condițiile de analiză

- metodele și procedurile de analiză utilizate de laborator sunt conform listei oficiale de încercări în vigoare, Oferta de servicii LCCCIV Valea Călugărească;
- clientul va fi informat asupra oricărei modificări survenite la metodele de analiză;
- clientul va fi informat dacă vor fi subcontractate anumite încercări unor furnizori externi;
- tarifele încercărilor solicitate sunt conform legislației în vigoare;
- încercările vor fi efectuate după încasarea cu ordin de plată a contravalorii analizelor solicitate factura / în valoare de lei;
- perioada de execuție (durata estimată, în zile lucrătoare) a încercărilor solicitate: maxim 21 de zile și maxim 5 zile în cazul în care s-a solicitat efectuarea încercărilor în regim de urgență;
- regula de decizie este CIM, FIM, DR, lista cu documentele utilizate pentru declararea conformității , a opiniilor și interpretărilor parametrilor analizați se afla la dispoziția clientului;
- clientul își asumă responsabilitatea pentru prelevarea, păstrarea în mod corespunzător a probelor, cantitate și tip produs;
- nerestituirea probelor recepționate și înregistrate în cadrul laboratoarelor LCCCIV Valea Calugareasca și neutralizarea probelor respinse/neachitate/contraprobelor și a resturilor rezultate după procesul analitic;
- prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date, conform legislației în vigoare (pentru persoane fizice);

Am luat la cunoștință și accept protocolul de lucru al laboratorului. Client

B) Analiza solicitării

1. Capabilitatea laboratorului:

Situația echipamentelor	Situația materialelor și reactivilor	Situația personalului	Situația utilităților	Concluzii
Funcționale	Cantitate suficientă	Corespunzătoare	Corespunzătoare	Laboratorul este capabil să efectueze analizele solicitate
Da ☐ Nu ☐	Da ☐ Nu ☐	Da ☐ Nu ☐	Da ☐ Nu ☐	Da ☐ Nu ☐

Alte elemente analizate	Mod de rezolvare
Încercări solicitate prin solicitare/ metode de încercări	
Documentații tehnice impuse (de client sau de executant)	
Diferențe între cerințele solicitare/posibilitățile de rezolvare	
Furnizor extern/prestator de servicii	
Alte cerințe (condiții de precizie, incertitudine)	

Observații :

Acceptare RT