

SOLICITARE ANALIZĂ

Nr..... din data

Către LCCCIV Valea Călugărească Filiala Focșani

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

Denumirea probei	Agent economic / Producător	Număr si mărime eşantion	Procedura prelevare	Lot, cantitate / Sigilii	Analize ⁽¹⁾ solicitate	Cod ⁽²⁾ laborator

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 ☐

Am predat probe.

Client.....

Verificare și recepție probe⁽³⁾

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

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. crt	Determinarea, UM	Metoda analitică	Tarif (Ron)	X
A. Vin și băuturi aromatizate pe bază de vin				
1.	Analiza senzorială vin (*)	SR 13461/2001; POL 34 Ed.I, Rev. 0;	12.00	
2.	Densitate relativă vin, d_{20}^{20} .	POL -12 Ed.I Rev.1; STAS 6182/8-71; OIV-MA-AS2-01A; Punct C;	10.00	
3.	Concentrația alcoolică dobândită, vin, % vol. la 20°C	POL-01 Ed.I Rev.1; POL-02 Ed.I, Rev.0, STAS 6182/6-70; OIV-MA-AS312-01A; punct 4A, 4C;	40.00	
4.	Extract sec total vin, g/l	POL-13 Ed.I Rev.1; STAS 6182/9-80; OIV-MA AS2-03B	50.00	

5.	Extract sec nereducător, g/l (*)	calcul	10/120 ⁽⁴⁾	
6.	Zahăr total (Zahăr invertit)g/l (chimic/enzimatic (*))	POL 3 Ed I Rev 0; SR 6182-18/2009; STAS 6182/17, OIV-MA-AS311-02:2009 /POL 15 Ed.I, Rev.0- enzimatic	70.00/80.00 ⁽⁵⁾	
7.	Zahăr reducător, g/l	POL-03 Ed I Rev 0; SR 6182-18:2009; SR 6182-18/C91:2009; OIV-2012-MA-AS311-01A	60.00	
8.	Glucosa-fructoza; g/l	POL-04 Ed I Rev 0; OIV-MA-AS311-02	70.00	
9.	Glucosa; g/l	POL-04 Ed I Rev 0; OIV-MA-AS311-02	70.00	
10.	Raport glucoza/fructoza (*)	calcul	10/140 ⁽⁶⁾	
11.	Aciditate totală , g/l acid tartric	POL-05 Ed.I Rev 0; SR 6182-1:2008; OIV-MA-AS313-01	25.00	
12.	Aciditate volatilă, g/l acid acetic	POL-06 Ed I Rev 0; SR 6182-2:2008, OIV-MA-AS313-02	30.00	
13.	Acid acetic, g/l (*)	OIV-OENO-621-2019; POL-32 Ed. I, Rev.0	80.00	
14.	Acid citric, g/l	POL-07 Ed I Rev 0; SR 6182-26:2009 OIV-MA-AS313-09	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 (*)	POL-11; OIV-MA-AS313-15	20.00	
18.	Identificare coloranți artificiali acizi la vinuri roșii (calitativ) (*)	POL-14 Ed I., Rev.0; OIV-MA-AS315-08; R2009; Metoda Ribereu Gayon	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 diglicozidulmalvidinei 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	
B. Must si subproduse vitivinicole				
28.	Zahar total must, g/l (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	20.00	
29.	Substanta uscata solubila (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	20.00	
30.	Aciditate totală must, g/l acid tartric (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	25.00	
31.	pH, must (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	20.00	
32.	Dioxid de sulf liber,mg/kg zahar (MC, MCR) (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	18.00	
33.	Dioxid de sulf total,mg/kg zahar (MC, MCR) (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	22.00	
34.	Concentrația alcoolică dobândită,% vol. la 20 ° C must (*)	POL-21 Ed.I,Rev.0	40.00	
35.	Concentrație alcoolică tescovină, l alcool/ 100kg (*)	POL-22; Ed.I, Rev.0	70.00	
36.	Concentrație alcoolică drojdie,l alcool/ 100kg (*)	POL-22; Ed.I, Rev.0	50.00	
C. Bauturi alcoolice (distilate de origine agricola , bauturi spirtoase) si alcool etilic				
37.	Concentrație alcoolică, %vol	POL-01; SR 184-2/2010; OIV-MA-BS05:2009	25.00	
38.	Zahar total, g/l (*)	POL - 15 Ed.I, Rev.0;	80.00	
39.	Aciditate totală , mg/l acidacetic (*)	POL-36 Ed.I, Rev.0 OIV-MA-BS-12:R 2009	25.00	
40.	Analiza senzorială (*)	Analiză subcontractata	60.00	
41.	Analiza izotopica Vin (*)	Contract prestări servicii		
TOTAL				
Bauturi fermentate linistit,-determinarea/metoda analitica/tarif sunt aceleasi ca pct A, dar analizele sunt neacreditate, se elibereaza raport de incercare fara 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 diglicozidmalvidinei cantitativ prin metoda OIV-MA-AS315-03