

	<b>ASOCIATIA LABORATOARELOR DIN ROMANIA - ROLAB</b> Bucuresti, b-dul. Unirii, nr. 61, bl. F3, sc. TR2, et. 3, ap. 301, sector 3 office@rolab.ro, fax. 021.320.33.10	
	<b>ROLAB-IC ACREDITAT RENAR ISO/CEI 17043-2010</b> Certificat de acreditare Nr. IC 008/13.10.2016	<b>CERTIFICAT MRC ISO 9001</b> Certificat Nr. 279/2010

2018

## ***INVITATIE DE PARTICIPARE***

### **LA SCHEMA DE ÎNCERCARE DE COMPETENȚĂ PENTRU EVALUAREA PERFORMANȚELOR LABORATOARELOR DE ÎNCERCARI**

### **ÎN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE**

Asociația Laboratoarelor din România – ROLAB, membra a Organizației Europene EUROLAB, organizează o schemă de încercare de competență care are drept scop evaluarea performanțelor laboratoarelor care efectuează încercări în domeniul industriei alimentare și invită laboratoarele care efectuează activități de acest domeniu, să participe la această schemă.

Vă informăm că ROLAB-IC este acreditat de către Asociația de Acreditare din România – RENAR, conform Certificatului de acreditare Nr. IC 008/13.10.2016, să efectueze activități de furnizare de încercări de competență, în conformitate cu cerințele standardului SR EN ISO/CEI 17043:2010.

ROLAB-IC furnizează scheme de încercări de competență relevante și adaptate capabilității de măsurare a laboratoarelor de încercare.

Printre încercările de competență oferite de către ROLAB-IC sunt și cele destinate laboratoarelor de încercări, specifice domeniului dvs. de activitate. Astfel, pentru domeniul produselor alimentare, se propune următoarea schemă de încercare de competență:

### **EVALUAREA PERFORMANȚEI LABORATOARELOR DE ÎNCERCĂRI ÎN DOMENIUL INDUSTRIEI ALIMENTARE – PAINE**

**Obiectul supus încercării de competență va fi o mostră de paine**, omogen și stabil.

Obiectele supuse încercării de competență vor fi distribuite prin curier, împreună cu informațiile referitoare la modul de tratare a acestora și modul de raportare a rezultatelor.

ROLAB păstrează confidențialitatea asupra rezultatelor raportate de participanți.

Aprecierea rezultatelor se face prin scorurile Z și alți parametri utili laboratorului dumneavoastră (abatere, abatere relativă, coeficient de variație).

Raportul încercării de competență va fi transmis laboratoarelor participante, în termen de o lună după primirea ultimelor rezultate de la laboratoarele participante.

Confirmarea intenției de participare se face prin completarea **Anexei I** (Formular de înscriere) și **Anexei II** care se va transmite prin fax la numărul 021.320.33.10 sau prin e-mail la adresa [office@rolab.ro](mailto:office@rolab.ro)

Participarea la schema de încercări de competență face obiectul unui contract între ROLAB și laboratorul participant. Propunerea de contract se trimite laboratoarelor după finalizarea centralizării solicitărilor de participare.

Prima plată, reprezentând 50% din valoarea contractului, se va face după semnarea și transmiterea contractului la achizitor. Diferența de plată se va efectua înainte de primirea raportului final.

Pentru informații suplimentare ne puteți contacta la:

Tel: 021 320 33 05; fax: 021.320.33.10

Valentin IONESCU- tel.0744 331313, e-mail: [ionescu\\_i\\_valentin@yahoo.com](mailto:ionescu_i_valentin@yahoo.com)

Carmen Diaconu – tel: 0752 088707, e-mail: [office@rolab.ro](mailto:office@rolab.ro)

Va multumim pentru colaborare.

**Dr. ing. Steluta DUTA**

**ROLAB-IC, Director**

## FORMULAR DE INSCRIERE

Denumirea organizației: .....

Laboratorul: .....

Adresa: .....

Oraș: .....

Cod poștal: .....

Nr. Registrul Comerțului: .....

CUI: .....

Cont: .....

Banca: .....

Telefon: .....

Fax: .....

E-mail: .....

Reprezentant legal: .....

Funcția: .....

Mobil: .....

Incercări solicitate: .....

**Reprezentant Legal**

(Numele, semnătura și ștampila)

**Șeful Laboratorului**

(Numele și semnătura)

**Schema de încercare de competență pentru evaluarea performanțelor  
laboratoarelor de incercari  
din domeniul industriei alimentare  
- Paine -**

**Laborator:**.....  
.....

**Persoana de contact:**.....

**Adresa e-mail:**..... **Telefon:**.....

Nr crt.	Denumirea IC	Măsurand	Unitatea de măsură	Încercări care se efectuează în laboratorul Dvs.	Metode și echipamente de măsurare (furnizor și tip) utilizate în lab. Dvs.
0	1	2	3	4	5
1	Caracteristici fizico-chimice paine	Determinarea volumului	cmc/100 g produs		
2		Determinarea porozitatii	% volum		
3		Determinarea elasticitatii miezului	%		
4		Determinarea raportului inaltime-diametru			
5		Determinarea continutului de apa	%		
6		Determinarea aciditatii	grade aciditate /100g produs		
7		Determinarea continutului de azot si calculul continutului de proteina bruta	%		
8		Determinarea zaharului total	% s.u.		
9		Determinarea grasimii	% s.u		
10		Determinarea clorurii de sodiu	%		
11		Determinarea cenusii insolubile in HCl	% s.u		

**Note: 1. Coloanele 4 și 5 se completeaza de catre fiecare laborator participant.**