



**Schema de încercare de competență pentru evaluarea performanțelor laboratoarelor de încercări  
din domeniul industriei alimentare  
- Făină de grâu -**

**Laborator:**.....  
**Persoana de contact:**.....  
**Adresa e-mail:**..... **Telefon:**.....

Nr crt.	Denumirea IC	Măsurand	Unitatea de masură	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 microbiologice făină de grâu	Drojii și mucegaiuri	UFC/g		
2		Bacillus mezentericus	UFC/g		
3		Bacillus cereus	UFC/g		

**Note: 1. Coloanele 4 și 5 se completează de către fiecare laborator participant.**