

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 046 din 01 august 2022

mostra nr. 138

1. Denumirea produsului:

Conserve. Mazăre verde conservată din soiuri cu bob zbîrcit,
calitatea întâi. Produs sterilizat

la încercări au fost prezentate mostrele:

(• mostra în borcane de sticlă cu volumul 720 ml (masa netă 670 g);

data fabricării: 21.06.2021;

• mostra în cutii metalice cu volumul 425 ml (masa netă 420 g);

data fabricării: 21.06.2021;

• mostra în cutii metalice cu volumul 425 ml (masa netă 400 g);

data fabricării: 17.06.2022;

• mostra în borcane de sticlă cu volumul 430 ml (masa netă 415 g);

data fabricării: 23.06.2021;

• mostra în borcane de sticlă cu volumul 430 ml (masa netă 390 g);

data fabricării: 16.06.2022;

• mostra în borcane de sticlă cu volumul 580 ml (masa netă 540 g);

data fabricării: 28.06.2021).

2. Solicitant:

S.A. "ALFA-NISTRU";

Republica Moldova, or. Soroca, str. Ștefan cel Mare, 131

3. Producător:

S.A. "ALFA-NISTRU";

Republica Moldova, or. Soroca, str. Ștefan cel Mare, 131

4. Documente de suport

Raport de încercări nr. 4085-C din 27.07.2022.

Raport de încercări nr. 2739 din 12.07.2021.

Rapoarte de încercări nr. 4136, nr. 4137, nr. 4138 din 21.07.2021.

5. Documente normative

GOST 15842-90 "Conserve. Mazăre verde conservată. Condiții tehnice"; Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 77, 88, 113 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; "Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice" (NFRP-2000) din 27.02.2001;

GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale";

* Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p. 6; anexa nr. 4, p. 13

6. Expertul responsabil

Nadejda Ulianoschi

7. Încercările au fost efectuate de către:

Laboartorul de încercări agroalimentare al "Centrului de Metrologie Aplicată și Certificare" I.S.; certificat de acreditare nr. LÎ - 086;

Laboratorul de încercări a produselor alimentare I.P. "Centrul Republican de Diagnostic Veterinar"; certificat de acreditare nr. LÎ - 004;

Laborator de încercări Agenția Națională pentru Sănătate Publică CSP Chișinău, certificat de acreditare nr. LÎ - 127.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN		Rezultatele încercărilor
			borcane de sticlă	cutii metalice	
Metale grele, max:					
Plumb	mg/kg	SM SR ISO 14084-2006	0,1 / *0,5	0,1 / *1,0	< 0,005
Cadmium	mg/kg	SM SR ISO 14084-2006	0,05 / *0,03	0,05 / *0,05	< 0,003
Staniu	mg/kg	5.1 PL-2 02 (GOST 30173-96; SM GOST R ISO 17240:2012-anulau)	200		< 10
Arsen	mg/kg	GOST 26930-86	- / *0,2		< 0,04
Mercur	mg/kg	GOST 26927-86	- / *0,02		< 0,005



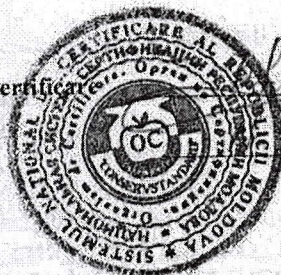
Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
Radionuclizi, max.:				
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	600 / *80	< 2,0
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	240 / *40	< 1,4
Indicii fizico-chimici:				
Fracția masică de boabe	%	5.1/PL-6-08 (SM STB 974:2003; GOST 8756.1-79 - anulat)	min. 65,0	65,3 (borc.sticlă 670 g) 65,4 (cutii metal. 420 g) 65,1 (cutii metal. 400 g) 65,6 (borc.sticlă 415 g) 65,2 (borc.sticlă 390 g) 65,1 (borc.sticlă 540 g)
Fracția masică a boabelor strivite	%	GOST 15842-90 p.3,7	max. 8,0	1,1
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	0,8 - 1,5	0,9
Conținutul impurităților de origine vegetală, în 100 g de produs	bucăți	GOST 26323-84 (anulat)	max. 2	0
Fracția masică de impurități minerale	%	GOST 25555.3-82	nu se admit	nedepistat
Corpuri străine	-	GOST 15842-90	nu se admit	nedepistat
Indicii microbiologici:				
Microorganismele mezofile aerobe și facultativ-anaerobe (MMAFAn) în 1,0 g de produs		GOST 30425-97 p.7.7.1	se admit MMAFAn sporulate nepatogene max. 11 germeni	nedetectat
Microorganismele mezofile anaerobe (MMAAn) în 1,0 g de produs		GOST 30425-97 p.7.7.2	se admit MMAAn sporulate nepatogene max. 1 germeni	nedetectat
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>				
Caracteristici organoleptice:				
Aspectul exterior	- boabe întregi, fără impurități de piele și boabe brune;			
Culoarea boabelor	- verde-măslinie, uniformă într-o unitate de ambalaj;			
Gust și miros	- natural, caracteristic mazărei fragede fierte, neamidonată, fără gust și miros străin;			
Consistența	- moale, uniformă;			
Calitatea soluției	- limpede, de o culoare caracteristică cu o nuanță verzuie.			

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LI, prelevate dintr-un lot concret de produse.

Conducătorul Organismului de certificare

Expert OC

L.Ș.



Liliana Liliana POTORAC

Nadejda Nadejda ULIANOVSKI

