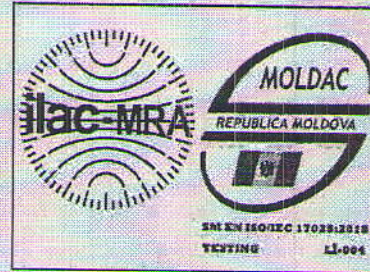


**I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 527

din 05.03.2024

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Semifabricate de pui-broiler. Aripi de pui-broiler refrigerate, 2) Piept de pui-broiler refrigerat, 3) Gambe de pui-broiler refrigerate, 4) Pulpe dezosate fără piele de pui-broiler refrigerate, 5) Pulpe dezosate cu piele, de pui-broiler refrigerate

Ambalare: caserole din p/e m.n. 1.0 kg

Data expirării: 1) 21.02.2024 (120 ore), 2) 21.02.2024 (120 ore), 3) 21.02.2024 (120 ore), 4) 21.02.2024 (120 ore), 5) 21.02.2024 (120 ore)

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg, 2) 1.0 kg, 3) 1.0 kg, 4) 1.0 kg, 5) 1.0 kg

Prelevat: Program de Încercări nr. 003A din 22.02.2024, de către expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 22.02.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +7.6°C

Data începutului încercărilor: 22.02.2024

Data încheierii încercărilor: 25.02.2024

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", SF 38181702-004.2015



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
527-1	Semifabricate de pui-broiler. Aripi de pui-broiler refrigerate			
	Indici microbiologici : Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata			

1	2	3	4	5
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1x10 ⁶	4,2 x 10 ²
	Salmonella spp (detectie), g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	de facto	nu s-a detectat in 25 g
527-2 Piept de pui-broiler refrigerat				
Elemente toxice				
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	<0,02
	Cd ...Cadmium, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,05	<0,005
527-4 Pulpe dezosate fără piele de pui-broiler refrigerate				
Indici microbiologici : Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata				
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1x10 ⁶	6,5 x 10 ²
	Salmonella spp (detectie), g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	de facto	nu s-a detectat in 25 g
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
527-3	Gambe de pui-broiler refrigerate	GOST 7702.0-74, PS-7.2-L-RPO-01	HG nr. 696 din 04.08.2010	Gambă de pui cu os și piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sînge vizibile, fără oase rupte proeminente, pielea fără jupuiți, fără cioturi de pene și pene filiforme, pe alocuri pete de sînge subcutanat; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea umedă, lucioasă, fără hematoame, fără pete cenușii. Consistența elastică, foșeta de la apăsarea cu degetul dispare rapid. Culoarea cărnii roz-deschis, caracteristică pentru carnea de pasăre. Miros plăcut, caracteristic pentru carnea proaspătă de pasăre, fără miros străin.
527-5	Pulpe dezosate cu piele, de pui-broiler refrigerate	GOST 7702.0-74, PS-7.2-L-RPO-01	HG nr. 696 din 04.08.2010	Pulpe de pui dezosate, cu piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sînge vizibile, fără cioturi de pene și pene filiforme; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea ușor umedă, lucioasă, fără hematoame, fără pete cenușii. Consistența elastică, foșeta de la apăsarea cu degetul se îndreaptă rapid. Culoarea cărnii roz-deschis, caracteristică pentru carnea de pasăre. Miros plăcut, specific pentru carnea proaspătă de pasăre, fără miros străin.

Remarcă: În cazul detecției Salmonella spp în 25 g, izolatul/ele trebuie serotipizate pentru excluderea Salmonella Typhimurium și Salmonella Enteritidis, conform p. 1.28 din HG nr. 221/2009

Responsabili de încercări: A. Răboșvili N. Donica T. Iachimova

Lista de distribuire a Raportului de încercări:



Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră					
Original: <input checked="" type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input checked="" type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>	
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală					
Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>	
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:					
Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>	
STSA:						
Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>				

SPECIALIST ȘEF



D. JORA (RECEPTIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)



N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI)



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ȘEF DE LABORATOR DIANA CURCHI



Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie L1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

