



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

### Nr. 045 din 16 decembrie 2020

1. Pentru încercări au fost prezentate mostrele nr. 089A - c  
Conserve din carne sterilizate. Carne de vită înabușită, calitatea întâi  
Data producerii: 01.12.2020; t/v – 3 ani.  
Ambalaj: cutii metalice cu masa netă 385 g.
2. Solicitant: OC "Conservstandard"
3. Producător: "TRC EXPOIMPOCOM" S.R.L.;  
Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Bulboaca
4. Informație suplimentară -
5. Eșantionarea mostrei de către reprezentantul OC "Conservstandard"
6. Numărul de mostre 8 buc. Data 03.12.2020 16.12.2020  
inceputul investigațiilor finalizarea investigațiilor
7. Scopul încercărilor Certificare
8. Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnică "Produse din carne", anexa nr. 2, p. e); anexa nr. 3, p. i) -  
Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 720 din 28.06.2007; GOST 5284-84 "Conserve din carne. Carne de  
vită înabușită. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare",  
pp. 70, 95 – Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; GOST 30425-97 "Conserve.  
Metoda de determinare a sterilității industriale"

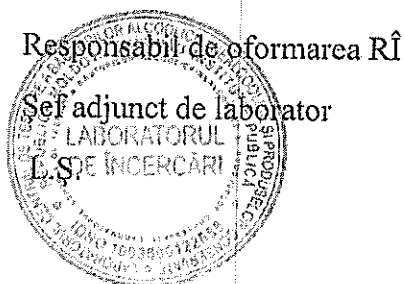
## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

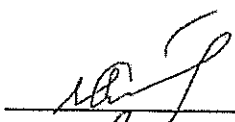

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
1	2	3	4
<b>Metale grele, mg/kg, max:</b> "Regulamentul sanitar privind contaminanții...", pp. 70, 95 – HG RM nr. 520 din 22.06.2010			
Plumb	GOST EN 14084-2014	0,1	< 0,05
Cadmium	GOST EN 14084-2014	0,05	< 0,005
<b>Indicii fizico-chimici:</b> RT "Produse din carne", anexa nr. 3, p. i) - HG RM nr. 720 din 28.06.2007 / GOST 5284-84 p.1.6 (tabelul 2) "Conserve din carne. Carne de vită înabușită. Condiții tehnice"			
Masa netă, g	GOST 5756.1-79 p.3	385	385
Fracția masică de carne și grăsime, % la masa netă	GOST 8756.1-79 p.4	min. 54,0	64,7
Fracția masică de grăsime, %	GOST 8756.1-79 p.4	max. 8,0 / max. 17,0	3,5
Fracția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	max. 1,5 / 1,0-1,5	1,4
Fracția masică de proteină, %	GOST 25011-81 p. 2	min 15,0	21,5
<b>Indicii microbiologici:</b> GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"			
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ-anaerobe, gr. B. subtilis în 1 g produs	GOST 30425-97	max 11 germeni	nedetectat
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	nedetectat
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1 germeni	nedetectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale			

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
<b>Caracteristici organoleptice:</b> <i>RT "Produse din carne", anexa nr. 3, p. e) - HG RM nr. 720 din 28.06.2007 / GOST 5284-84 p.1.6 (tabelul 2) "Conserve din carne. Carne de vită înabușită. Condiții tehnice"</i>			
<b>Gust</b>			- caracteristic pentru carne de vită înabușită cu aroma de condimente, fără gust și miros străin;
<b>Aspect exterior și consistența</b>			- bucățele de carne de culoare cenușie-cafenie, cu masa minimum 30 g, carne succulentă, nerășiartă, tăiată uniform în bucăți întregi; fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mar. La scoaterea cu grijă din cutie nu se fărâmițează;
<b>Aspect exterior a bulionului</b>			- bulionul în starea încălzit - de culoarea galbenă până la galben-cafenie cu prezența sedimentului după răcire timp de 3 minute.

**Notă:** La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată extinsă.

\* Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.



 I. Vacarenco  
 I. Casianenco