

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6958 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Parizer "Doktorskaia", amb. Membrană artificială, lot. 62 kg,
d/f 04.11.2025, t/v 72 ore

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s.Mîndîc, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romanschii M.

0,9 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor

05.11.2025

Data finisării încercărilor

18.11.2025

Certificarea

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera c), anexa 2, litera c),

HG nr. 229 din 29.03.2013 capitolul II, punctul 6², litera a), anexa 1, partea E,
punctul 08.3.2

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-3,5	1,8	$\pm 0,1$
Fracția masică de proteine, %, min.	*SM SR ISO 937:2012	8,0	19,2	$\pm 0,4$
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg, max.	*GOST 31110-2002 (ISO 13730:1996)	5000	4257	± 250
Fracția masică de nitriți, mg/kg, max	GOST 8558.1-78 punctul 4	80,0	4,4	$\pm 4,0$

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*GOST 9959-91	batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	elastică, puțin compactă
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	compoziție de culoare roz, fin mărunțită, uniform amestecată, cu piri fini, fără pete cenușii
Gust și miros	*GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 624 din 19.09.2020 "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne".

Punctaj mediu - 4,5 (norma 3,0-5,0).

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



V. Groza

N. Șelcova

Șef de laborator

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6958 din 18 noiembrie 2025

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6959 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul probei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Crenvurști "Doktorskaia", amb. Membrană artificială, lot. 110 kg,
d/f 04.11.2025, t/v 72 ore

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s. Mîndic, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romanschi M.

0,5 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor

05.11.2025

Data finisării încercărilor

18.11.2025

Certificarea

HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa, punctele 1.2, 1.6

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
1. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
2. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
3. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
4. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
5. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
1. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
2. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
3. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
4. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
5. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-

Nota: pentru punctele 1.2, 1.6 $n=5$ (1,2,3,4,5) $c=0$.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



S. Lisa

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client
Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6959 din 18 noiembrie 2025

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442 , email:lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6960 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Safalade "Bavaia", amb. Membrană naturală, lot. 110 kg,
d/f 04.11.2025, t/v 72 ore

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s.Mîndîc, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romansch M.

0,7 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor
Data finisării încercărilor

05.11.2025
18.11.2025

Certificarea

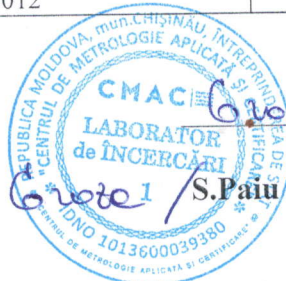
HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera c)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de umiditate, %, max.	SM SR ISO 1442:2024	75,0	64	$\pm 0,3$
Fracția masică de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	35,0	17,5	$\pm 0,5$

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



V. Groza

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client
Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6960 din 18 noiembrie 2025



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6961 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Salam "Vită-porc" semiafumat, amb. Membrană artificială, lot. 53 kg,
d/f 04.11.2025, t/v 10 zile

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s.Mîndîc, r-nul Drochia, R. Moldova

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romansch M.

0,8 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor 05.11.2025
Data finisării încercărilor 18.11.2025

Certificarea

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera e),

HG nr. 229 din 29.03.2013 capitolul II, punctul 6 a), anexa 1, partea E, punctul 08.3.2

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de umiditate, %, max.	SM SR ISO 1442:2024	60	56,1	±0,3
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-6,0	2,0	±0,1
Conținutul de fosfor total, exprimat în P_2O_5 mg/kg, max.	*GOST 31110-2002 (ISO 13730:1996)	5000	4434	±250
Fracția masică de nitriți, mg/kg, max	GOST 8558.1-78 punctul 4	80,0	7,2	±4,0

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



V. Groza

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6961 din 18 noiembrie 2025



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6962 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Salam "Tradițional" fiert- afumat, amb. Membrană artificială,
lot. 53 kg, d/f 04.11.2025, t/v 15 zile

SRL "Ferma nr.4", s. Mîndîc, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romanschii M.

0,8 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor

05.11.2025

Data finisării încercărilor

18.11.2025

Certificarea

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera e), anexa 2, litera e)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^k=2$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	45,0	14,8	$\pm 0,5$
Fracția masică de proteine, %, min.	*SM SR ISO 937:2012	10,0	22,2	$\pm 0,4$

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*GOST 9959-91	batoane cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	elastică
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	compoziție de culoare roz cu nuanță cafeniu, fin mărunțită, uniform amestecată, cu bucățele de slănină, de carne, fără goluri și pete cenușii
Gust și miros	*GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, de afumare, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 624 din 19.09.2020 "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne".

Punctaj mediu - 4,9 (norma 3,0-5,0).

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



V. Groza

N. Șelcova

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6962 din 18 noiembrie 2025

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74.85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6963 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

Pastramă de porc fiartă-afumată, lot. 28 kg, d/f 04.11.2025, t/v 5 zile

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s. Mindic, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romanschi M.

1,2 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor

05.11.2025

Data finisării încercărilor

18.11.2025

Certificarea

HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa, punctele 1.2, 1.6,

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera f), anexa 2, litera f),

HG nr. 229 din 29.03.2013 capitolul II, punctul 6², litera a), anexa 1, partea E,
punctul 08.3.2

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
1. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
2. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
3. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
4. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
5. Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
1. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
2. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
3. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
4. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
5. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
Nota: pentru punctele 1.2, 1.6 n=5 (1,2,3,4,5) c=0.				
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-6,0	2,0	±0,1
Fracția masică de proteine, %, min.	*SM SR ISO 937:2012	10,0	20,2	±0,4
Conținutul de fosfor total, exprimat în P ₂ O ₅ mg/kg, max.	*GOST 31110-2002 (ISO 13730:1996)	5000	4039	±250
Fracția masică de nitriți, mg/kg, max	GOST 8558.1-78 punctul 4	80,0	7,2	±4,0

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*GOST 9959-91	pastrama de porc cu suprafața curată, condimentată, fără rupturi, franjuri, rămășițe de păr
Consistența	*GOST 9959-91	compactă
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	țesut muscular de culoare roz palid, fără pete cenușii
Gust și miros	*GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, de afumare, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 624 din 19.09.2020 "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



S. Lisa

V. Groza

N. Șelcova

Șef de laborator

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6963 din 18 noiembrie 2025

Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chișinău, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6964 din 18 noiembrie 2025



Denumirea produselor,
ambalarea, volumul partidei,
data fabricării,
termen de valabilitate

**Mici din carne de porc și vită congelați, amb. Pachet p/et, lot. 126 kg,
d/f 04.11.2025, t/v 30 zile**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma nr.4", s.Mîndîc, r-nul Drochia, R. Moldova

-- " --

Act de prelevare Nr. 2302-P din 04.11.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romansch M.

1,6 kg

05 noiembrie 2025

Data începerii încercărilor

05.11.2025

Data finisării încercărilor

18.11.2025

Certificarea

HG nr. 724 din 30.10.2024, anexa 1, punctele 3.1.13, 3.2.13.1,

HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa, punctul 1.6,

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera b), anexa 2, litera b),

NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 1.1.1

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici toxicologice				
Plumb, mg/kg, max	5/PL-2/01, ed. 02	0,10	0,026	$\pm 0,013$
Cadmium, mg/kg, max	5/PL-2/01, ed. 02	0,05	<0,005	-
Caracteristici microbiologice				
1. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
2. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
3. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
4. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
5. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
Nota: pentru punctul 1.6 n=5 (1,2,3,4,5) c=0.				
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-3,0	1,1	$\pm 0,1$
Fracția masică de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	50,0	9,4	$\pm 0,4$
Fracția masică de proteine, %, min.	*SM SR ISO 937:2012	12,0	16,6	$\pm 0,4$
*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.				
Caracteristici radiologice				
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	≤ 160	< 4	-
Stronțiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013, 5/PL-4/01, ed. 02	≤ 50	7,40	$\pm 3,93$

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*GOST 9959-91	batoane mici cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	în stare refrigerată-moale, în stare congelată-solidă, în stare fierbinte-suculentă
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	masa omogenă de culoare roz cu bucățele de slănină
Gust și miros (după tratarea termică)	*GOST 9959-91	caracteristici tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 624 din 19.09.2020 "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne".
Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.
Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:

E. Movilă

D. Gaitur

S. Lisa

V. Groza

N. Șelcova

Șef de laborator



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 6964 din 18 noiembrie 2025