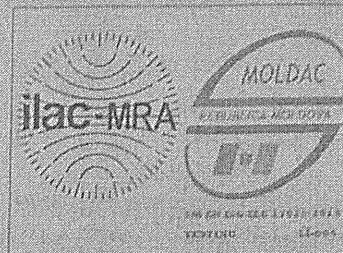


13.01.2025 09:25 AM

Cerere 8179 (R1 7.8-01 L ed.3)

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA
ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chisinau, str. Murelor 3, MD 2051, E-mail: labordv@mail.ru, tel. 076-528-648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:
MD64TRPCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8179
din 13.01.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înăbușită, 2) Conserve din carne sterilizate. Carne de vită tocată "Deosebită", 3) Conserve din organe comestibile. Ficat de curcan în suc propriu, 4) Conserve sterilizate mixte. Carne de porc înăbușită cu fasole, 5) Conserve din carne sterilizate. Carne de pui în juleu

Lotul: 1) 527 buc, 2) 6716 buc, 3) 350 buc, 4) 627 buc, 5) 4050 buc

Ambalare: 1) cutii metalice m.n. 200 g; 2) cutii metalice m.n. 300 g; 3, 4) borcane din sticlă m.n. 300 g; 5) borcane din sticlă m.n. 500 g

Data expirării: 1) 28.11.2026, 2) 22.11.2026, 3) 25.06.2026, 4) 20.09.2026, 5) 27.11.2026

Solicitantul: OC "Conservstandard"

Cantitatea mostrei: 1) 3 buc, 2) 5 buc, 3) 2 buc, 4) 4 buc, 5) 3 buc

Prelevat: Program de încercări nr. 037S din 19.12.2024 expert OC "Conservstandard"

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 19.12.2024

Temperatura recepție/ stare termică: + 8,5 °C

Data începutului încercărilor: 19.12.2024

Data încheierii încercărilor: 10.01.2025

Conformitatea DN: HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, HG nr. 724 din 30.10.2024 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare", IT HG 67-38885219-02, 2021, IT HG 67-38885219-02, 2021, de facto

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
8179-1	Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înăbușită			
	Fizico-Chimie			

1	2	3	4	5
	Conținutul de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	35,0	6,3
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min.	☐ GOST 26664-85	45,0	57,7
	Conținutul de jeleu/sos, (raportat la masa netă), %, max.	☐ GOST 26664-85	55,0	35,9
	Conținutul de cloruri, %	GOST 26186-84, p.3	1,0-2,5	1,3
8179-2	Conserve din carne sterilizate. Carne de vită tocată "Deosebită"			
	Indici microbiologici			
	Sterilitate industrială	GOST 30425-97	steril	Microorganism e viabile aerobe și anaerobe mezofile în 1.0 g nu s-au detectat. Corespunde sterilității industriale.
8179-3	Conserve din organe comestibile. Ficat de curcan în suc propriu			
	Elemente toxice			
	Pb ... Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	0,03
	Cd ... Cadmiu, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,5	0,013
8179-4	Conserve sterilizate mixte. Carne de porc înăbușită cu fasole			
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min.	☐ GOST 26664-85	60,0	62,5
	Conținut de ingrediente de origine vegetală (raportat la masa netă), %	☐ GOST 26664-85	de facto	5,5
8179-5	Conserve din carne sterilizate. Carne de pui în jeleu			
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min.	☐ GOST 26664-85	40,0	49,4
	Conținutul de jeleu/sos, (raportat la masa netă), %, max.	☐ GOST 26664-85	45,0	44,3
	Conținutul de oase, (raportat la masa netă), %, max.	☐ GOST 26664-85	15,0	6,2
Indici organoleptici:				

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
8179-2	Conserve din carne sterilizate. Carne de vită tocată "Deosebită"	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse	Ambalaj nebombat, nedeformat. Carne tocată, omogen amestecată, fără os, cartilaje, tendoane, țesut conjunctiv grosier și glande. În stare răcită la scoaterea din ambalaj păstrează forma ambalajului, se taie în bucăți, nu se fărâmitează. Consistența succulentă. Carnea de culoare roșietică-maroniu, jeleul - galben-auriu. În stare încălzită - puțină grăsime, suc de carne limpede. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, potrivit de sărat, fără gust străin.
8179-4	Conserve sterilizate mixte. Carne de porc înăbușită cu fasole	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse	Ambalaj ermetic închis, intact, nebombat. Bucățile de carne fără echimoze, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande, cu fasole. Carnea de culoare roșietică, fără pete, succulentă, nerăsfartă, tăiată uniform în bucăți întregi, fasolea de culoare cafeniu-închis, moale, nerăsfartă. La scoaterea cu grijă din ambalaj bucățile de carne rămân întregi, nu se fărâmitează. Bulionul în stare încălzită este de culoare ușor cafeniu, cu prezența condimentelor mărunțite și sedimentului după răcire. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.
8179-5	Conserve din carne sterilizate. Carne de pui în jeleu	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse	Borcan închis ermetic, nebombat, intact. Bucăți de carne cu os, cu suprafața curată, fără resturi de penă și echimoze, carnea este neaspră și nerăsfartă, se desprinde ușor de os, fără organe interne necomestibile. Carnea succulentă, nerăsfartă. Culoarea cărnii roz-deschis. Bulionul în starea încălzită este limpede, de culoare galben-închis, cu prezența condimentelor mărunțite. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.

Responsabili de încercări: A. Hincu M., Motroi S., Șova T., Lișcenco

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

13.01.2025 09:25 AM

Cerere 8179 (R178-011 ed.3)

Solicitant:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
STSA:
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

ANSA, Direcția inspecție la frontieră

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
I.P.CRDV din subdiviziuni:

Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐

SPECIALIST ȘEF

[Signature]

D. JORA (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

[Signature]

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

[Signature]

N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLIC)

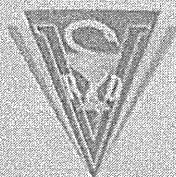
[Signature]

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

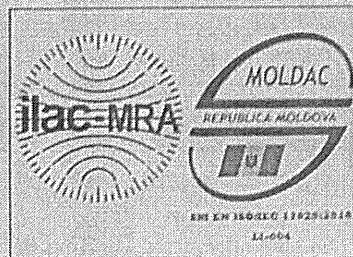


Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie EL nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerare, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.



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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labervd@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCCS18430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 6683
din 22.11.2023**

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Conserve mixte.Terci din hriscă cu carne de porc.

Lotul: 1) 38,0 bucati

Ambalare: cutii metalice m.n. 200.g

Data fabricării: 1) 28.09.2023

Data expirării: 1) 28.09.2025 (2 ani), (L-190)

Producătorul: "TRC Expoimpocom" SRL, r-l Anenii Noi, s. Bulboaca

Solicitantul: Persoana juridică SRL "TRC Expoimpocom"

Cantitatea mostrei: 1) 8,0 bucati

Prelevat: inginer standartizare

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 17.11.2023

Temperatura recepție/ stare termică: +12°C

Data începutului încercărilor: 17.11.2023

Data încheierii încercărilor: 22.11.2023

Conformitatea DN: HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerintelor de calitate pentru preparate și produse din carne, de facto



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
6683	Conserve mixte.Terci din hriscă cu carne de porc.			
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min	■ GOST 26664-85	30,0	37,3

1	2	3	4	5
	Conținutul de jeleu/sos, inclusiv ingrediente de origine vegetală (raportat la masa netă), %	■ GOST 26664-85	de facto	58,6

Responsabili de încercări: M. Motroi

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția Inspectie la frontieră				
Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐	Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală			ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală		
Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐	Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității			I.P.CRDV din subdiviziuni:		
Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐	Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐
STSA:					
Original: ☐	Copie: ☐	Scanat: ☐			

SPECIALIST ȘEF

 M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

ȘEF DE LABORATOR DIANA CURCUI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea totală sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valide fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie LI nu furnizează declarații de conformitate și nu este responsabilă pentru interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerare, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

