



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 46 din 19.02.2024



Denumirea produsului : Șold de porc fără os

Volumul partidei : 60 kg

Data fabricării : 15.02.24

Producător SA "Basarabia Nord"

Solicitant „Proaspăt Prod ”SRL

Locul prelevării probei SA "Basarabia Nord"

Data recepționării probei 15.02.24

Data începerii încercărilor 15.02.24

Data finisării încercărilor 19.02.24

Scopul încercărilor: la corespunderea HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN la metoda de încercări	Conținutul conform DN	De facto	Corespunderea DN
Indicii organoleptici					
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	Șold de porc fără os, la suprafață pelicula uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără a se lipi.		Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsarea cu degetul revin repede, suc din carne se obține greu și este limpede		Corespunde
3.	Miros	GOST 9959-91	Mirosul la suprafață, în secțiune și în interior este caracteristic normal, fără miros străin.		Corespunde
Indicii fizico-chimici, %					
1.	Conținutul de grăsime, max %	SM SR ISO 1443-2012	--	22,3	Corespunde
2.	Conținutul de proteine, min %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.21	12,0	15,2	Corespunde
3.	Grosimea stratului adipos subcutanat fără piele, mm max *	SF00458897-017:2020 p. 14.10	25,0	12,5	Corespunde
4.	Conținutul țesutului adipos, % de la masa preparatului, max	SF00458897-017:2020 p. 14.9	20,0	12,2	Corespunde
Indicii microbiologici					
1.	Bacterii coliforme, BGBI în 0,0001 g	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
2.	Determinarea numărului de colonii la 30°C, UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1×10^5	$4,1 \times 10^3$	Corespunde
3.	Salmonella spp. în 10 g	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
			Nu se admite	Nedetectat	Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde cerințelor HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

Responsabili de încercări:

Inginer-chimist

Bacteriolog

Șef de laborator



Gorețcaia M.

Zaet D.

Nogali N.

Notă:

* Datele privind incertitudinea extinsă ($P=0,95, k=2$) se prezintă la cererea clientului.

** Datele la incertitudinea se prezintă la cererea clientului.

*** Rezultatul se referă numai la proba analizată!

**** Este strict interzisă reproducerea rezultatului!



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 48 din 20.02.2024



Denumirea produsului : File de pui broiler
Volumul partidei : 120 kg
Data fabricării : 16.02.24
Producător SA "Basarabia Nord"
Solicitant „Proaspăt Prod ”SRL
Locul prelevării probei SA "Basarabia Nord"
Data recepționării probei 16.02.24
Data începerii încercărilor 16.02.24
Data finisării încercărilor 20.02.24
Scopul încercărilor: la corespunderea HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN la metoda de încercări	Conținutul conform DN	De facto	Corespunderea DN
Indicii organoleptici					
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	File de pui broiler fără os, fără piele, cu suprafața umedă a tăieturii proaspete, curată, fără hematoame, resturi străine.		Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Consistența musculaturii fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsarea cu degetul revin repede.		Corespunde
3.	Miros	GOST 9959-91	Mirosul la suprafață, în secțiune și în interiorul pieptului de pui broiler are miros caracteristic normal, fără miros străin.		Corespunde
Indicii fizico-chimici, %					
1.	Conținutul de grăsime, max %	SM SR ISO 1443-2012	--	4,8	Corespunde
2.	Conținutul de proteine, min %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.21	8,0	21,9	Corespunde
Indicii microbiologici					
1.	Bacterii coliforme, BGBI în 0,0001 g	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite	Nedetctat	Corespunde
2.	Determinarea numărului de colonii la 30°C, UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1×10^5	$4,9 \times 10^3$	Corespunde
3.	Salmonella spp. în 25 g	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	Nu se admite	Nedetctat	Corespunde
			Nu se admite	Nedetactat	Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde cerințelor HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

Responsabili de încercări:

Inginer-chimist
Bacteriolog
Șef de laborator



Gorețcaia M.
Zaț D.
Nogali N.

Notă:

- * Datele privind incertitudinea extinsă ($P=0,95$, $k=2$) se prezintă la cererea clientului.
- ** Datele la incertitudinea se prezintă la cererea clientului.
- ***Rezultatul se referă numai la proba analizată!
- ****Este strict interzisă reproducerea rezultatului!



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 50 din 20.02.2024



Denumirea produsului : Pulpe de pui broiler dezosate

Volumul partidei : 79 kg

Data fabricării : 16.02.24

Producător

SA "Basarabia Nord"

Solicitant

„Proaspăt Prod” SRL

Locul prelevării probei

SA "Basarabia Nord"

Data recepționării probei

16.02.24

Data începerii încercărilor

16.02.24

Data finisării încercărilor

20.02.24

Scopul încercărilor: la corespunderea HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă).

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN la metoda de încercări	Conținutul conform DN	De facto	Coresponderea DN
Indicii organoleptici					
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	Pulpe de pui broiler fără os, curate, fără resturi de conținut intestinal sau impurități mecanice, suprafața umedă, dar nelipicioasă.		Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Consistența musculaturii fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsarea cu degetul revin repede.		Corespunde
3.	Miros	GOST 9959-91	Mirosul la suprafață, în secțiune și în interiorul pulpei de pasăre are miros caracteristic normal, fără miros străin.		Corespunde
Indicii fizico-chimici, %					
1.	Conținutul de grăsime, max %	SM SR ISO 1443-2012	--	10,0	Corespunde
2.	Conținutul de proteine, min %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.21	8,0	13,8	Corespunde
Indicii microbiologici					
1.	Bacterii coliforme, BGBI în 0,0001 g	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
2.	Determinarea numărului de colonii la 30°C, UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1×10 ⁵	5,3 ×10 ³	Corespunde
3.	Salmonella spp. în 25 g	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
			Nu se admite	Nedetectat	Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde cerințelor HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

Responsabili de încercări:

Inginer-chimist

Bacteriolog

Șef de laborator



Gorețcaia M.

Zaț D.

Nogali N.

Notă:

- * Datele privind Incertitudinea extinsă ($P=0,95$) se prezintă la cererea clientului.
- ** Datele la Incertitudinea se prezintă la cererea clientului.
- *** Rezultatul se referă numai la proba analizată!
- **** Este strict interzisă reproducerea rezultatului!



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 43 din 19.02.2024



Denumirea produsului : Pulpă de vită curățată

Volumul partidei : 75 kg

Data fabricării : 15.02.24

Producător

SA "Basarabia Nord"

Solicitant

„Proaspăt Prod” SRL

Locul prelevării probei

SA "Basarabia Nord"

Data recepționării probei

15.02.24

Data începerii încercărilor

15.02.24

Data finisării încercărilor

19.02.24

Scopul încercărilor: la corespunderea HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Nr. d/o	Denumirea indicilor	DN la metoda de încercări	Conținutul conform DN	De facto	Corespunderea DN
Indicii organoleptici					
1.	Aspect exterior	GOST 9959-91	La suprafața pelicula uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafața articulară lucioasă; lichidul limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiuși elastic, la atingerea cu degetul senzație de rece, fără se lipi.		Corespunde
2.	Consistența	GOST 9959-91	Fermiși elastici, atât la suprafață, cât și în secțiune, urmele ce se formează la apăsarea cu degetul revin repede, suc din carne se obține greu și este limpede		Corespunde
3.	Miros	GOST 9959-91	Mirosul la suprafață, în secțiune și în interiorul pulpei are miros caracteristic normal, fără miros străin.		Corespunde
Indicii fizico-chimici, %					
1.	Conținutul de grăsime, max %	SM SR ISO 1443:2012	--	14,4	Corespunde
2.	Conținutul de proteine, min %	PSL 7.2.7(SM SR ISO 937:2012) ed. 1/22.02.21	12,0	17,4	Corespunde
3.	Grosimea stratului adipos subcutanat la pielea, mm max *	SF00458897-017:2020 p. 14.10	10,0	4,7	Corespunde
4.	Conținutul țesutului adipos, % de la masa preparatului, max	SF00458897-017:2020 p. 14.9	10,0	9,7	Corespunde
Indicii microbiologici					
1.	Bacterii coliforme, BGFI în 0,0001 g	SM ISO 4831:2010, p 9.1	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
2.	Determinarea numărului de colonii la 30°C, UFC în 1g.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1×10 ⁵	3,2 ×10 ³	Corespunde
3.	Salmonella spp. în 10 g	SM SR EN ISO 6579-1:2017 p. 9, 9.1, 9.2, 9.3 (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10	Nu se admite	Nedetectat	Corespunde
			Nu se admite	Nedetectat	Corespunde

Declarație de conformitate: proba corespunde cerințelor HG 624 /2020 anexa 1 punct a, anexa 2 punct a, HG nr. 221 din 16.03.09 anexa 1 (pe 2 unități de probă)

Responsabili de încercări:

Inginer-chimist

Bacteriolog

Șef de laborator

Notă:

* Nu este acoperit de domeniul de acreditare.

** Datele privind incertitudinea extinsă (P=0,95, k=2) se prezintă la cererea clientului.

*** Rezultatul se referă numai la proba analizată!

**** Este strict interzisă reproducerea rezultatului!

Ediția 1 din 04.02.19



Gorețcaia M.

Zaț D.

Nogali N.