

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. 6740 din 21 octombrie 2024

E-CMAC

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

Crenvurști "Doktorskie", amb. Membrână artificială, lot. 150 kg,
d/f 08.10.2024,

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-ul. Drochia

-- " --

Act de prelevare Nr. 2227-P din 08.10.2024

depozitul întreprinderii: s. Șuri, rl Drochia

Romanschi M.

1,2 kg

09 octombrie 2024

Data începerii încercărilor

09.10.2024

Data finisării încercărilor

21.10.2024

Certificarea

HG nr. 229 din 29.03.13 anexa 1, partea E punctul 08.3.2,

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, 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 fosfați, recălcuit în P_2O_5 , %, max.	*GOST 31110-2002	5000	4000	± 250
Fracția masică de nitriți, %, max.	GOST 8558.1-78 punctul 2	50,0	22,0	$\pm 4,0$

*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 mici cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	fină, suculentă (în stare fierbinte)
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	compoziție de culoare roz, fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri și pete cenușii
Gust și miros	*GOST 9959-91	caracteristic 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 de încercări:

V. Groza

N. Șelcova

Șef de laborator

S. Paiu

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.