

BULETIN DE ANALIZĂ

Nr. 058 din 27 septembrie 2021

mostra nr. 187

1. Denumirea produsului: Conserve. Legume marinate slab acre, calitatea întâi
în sortiment. Produse pasteurizate.
1. Castraveți marinați întregi slab acri în sortiment:
- a) Castraveți marinați întregi slab acri, calitatea superioară
Data fabricării: 07.07.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 720 ml (masa netă 670 g).
- b) Castraveți marinați întregi slab acri, calitatea întâie
Data fabricării: 24.07.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 1500 ml (masa netă 1450 g).
2. Tomate marinate roșii slab acre, calitatea întâi
Data fabricării: 26.08.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 720 ml (masa netă 670 g).
3. Asorti nr. 2 (castraveți și tomate) marinat slab acru, calitatea întâi
Data fabricării: 19.08.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 1000 ml (masa netă 980 g).
4. Patisoni marinați întregi slab acri, calitatea întâi
Data fabricării: 14.07.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 720 ml (masa netă 670 g).
5. Ardei dulci marinați tăiați slab acri, calitatea întâi
Data fabricării: 26.08.2021.
Ambalaj: borcane de sticlă cu volum 430 ml (masa netă 400 g).
2. Solicitant: S.A. "ALFA-NISTRU";
Republica Moldova, or. Soroca, str. Ștefan cel Mare, 131
3. Producător: S.A. "ALFA-NISTRU";
Republica Moldova, or. Soroca, str. Ștefan cel Mare, 131
4. Documente de suport Rapoarte de încercări nr. 3001 din 30.07.2021; nr. 3725 din 14.09.2021
Raport de încercări nr. 4575 din 11.08.2021.
Rapoarte de încercări nr. 4505-A, nr. 4506-A, nr. 4507-A, nr. 4508-A, nr. 4509-A
din 23.09.2021.
5. Documente normative GOST 1633-73 „Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice”;
„Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”;
pp. 79, 80, 88, 89 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din
22.06.2010; „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice”
(NFRP-2000) din 27.02.2001; GOST 30425-97 “Conserve. Metoda de determinare
a sterilității industriale”;
* Reglementarea Tehnică a Uniunii Vamale TP TC 021/2011 “О безопасности
пищевых продуктов” din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p.2; anexa nr. 3, p. 6;
anexa nr. 4, p. 13
6. Expertul responsabil Nadejda Ulianoschi
7. Încercările au fost efectuate: Laboratorul de încercări a produselor alimentare I.P. “Centrul Republican
de Diagnostic Veterinar”; certificat de acreditare nr. LÎ – 004;
Laborator de încercări Agenția Națională pentru Sănătate Publică CSP
Chișinău, certificat de acreditare nr. LÎ – 127.
Laboratorul de încercări produse agroalimentare I.S. “CMAC”;
certificat de acreditare nr. LÎ – 086

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor				
				mostra 1	mostra 2	mostra 3	mostra 4	mostra 5
Metale grele, max:								
Plumb	mg/kg	SM SR ISO 14084-2006	0,05 / 0,5	<0,005	-	-	-	-
		5.1/PL-2/01 (SM GOST R 1301:2003)	0,1 / 0,5	-	0,03	-	0,06	-
Cadmium	mg/kg	SM SR ISO 14084-2006	0,05 / 0,03	<0,003	-	-	-	-
		5.1/PL-2/01 (SM GOST R 1301:2003)	0,1 / 0,03	-	<0,005	-	<0,005	-
Arsen	mg/kg	GOST 26930-86	- / 0,2	<0,04	<0,05	-	-	<0,05
Mercur	mg/kg	GOST 26927-86	- / 0,02	<0,005	-	-	-	-
		5.1/PL-2/03	-	-	<0,01	-	-	<0,01
Radionuclizi, max.:								
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	600	< 2,0	<2,0	-	-	< 2,0
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	240	< 1,7	<1,7	-	-	< 1,7
Indicii fizico-chimici:								
Fracția masică de legume	%	GOST 8756.1-79 p.4	50,0	58,9 - pentru calitatea superioară 57,6 - pentru calitatea întâi	54,4	57,6	54,0	52,2
Fracția masică de substanțe uscate solubile	%	SM ISO 2173:2014	4,0	5,9	5,6	5,6	5,8	6,0
Fracția masică de aciditate titrabilă	%	SM SR ISO 750:2014	0,5 - 0,7	0,56	0,54	0,52	0,54	0,52
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	1,5 - 2,0	1,6	1,5	1,5	1,5	-
			1,0 - 1,5	-	-	-	-	1,0
Indicii microbiologici:								
Microorganismele mezofile anaerobe (MMA) în 1,0 g de produs		GOST 30425-97 p. 7.7.2	se admit MMA sporulate nepatogene max. 1 UFC	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Levuri și mușcăiuri în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.8; GOST 10444.12-88	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat
Microorganismele acidolactice în 1 g de produs		GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat	nedetectat
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>								
Caracteristici organoleptice:								
Aspectul conținutului	- legume întregi (pentru castraveți, tomate și patisoni) sau tăiate pătrimi (pentru ardei dulce), curate, sănătoase, fără leziuni mecanice, fără impurități de origine vegetală și corpuri străine;							
Consistența	- legume nerăsfierite: castraveți și patisoni – elastici cu miez crocant, fără goluri, tomatele – moi; ardei – tari;							
Culoarea	- apropiată de culoarea naturală, fără pete și arsuri; - castraveți – verde-maslinie; tomate – roșie, patisoni - alb-verzui sau galbeni; ardei grași – de culoarea roșie;							
Gust și miros	- gust – slab-acru, moderat sărat, miros – plăcut cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;							
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente.							

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LI, prelevate dintr-un lot concret de produse.

Conducătorul Organismului de certificare OC

Liliana POTORAC

Expert OC

Nadejda ULIANOVSKI

L.Ș.