



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 044 din 16 decembrie 2020

1. Pentru încercări au fost prezentate mostrele nr. 088A - c

Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înabușită

Data producerii: 01.12.2020; t/v – 3 ani.

Ambalaj: cutii metalice culmasa netă 385 g.

2. Solicitant: OC "Conservstandard"

3. Producător: "TRC EXPOIMPOCOM" S.R.L.;

Republica Moldova, r-nul Anenii Noi, s. Bulboaca

4. Informație suplimentară -

5. Eșantionarea mostrei de către reprezentantul OC "Conservstandard"

6. Numărul de mostre 8 buc. Data 03.12.2020 15.12.2020
începutul investigațiilor finalizarea investigațiilor

7. Scopul încercărilor Certificare

8. Corespunderea cerințelor: Reglementarea tehnică "Produse din carne", anexa nr. 2, p. e); anexa nr. 3, p. i) - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 720 din 28.06.2007; GOST 697-84 "Conserve din carne. Carne de porc înabușită. Condiții tehnice"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 70, 95 – Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010; GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
1	2	3	4
Metale grele, mg/kg, max:			
"Regulamentul sanitar privind contaminanții...", pp. 70, 95 – HG RM nr. 520 din 22.06.2010			
Plumb	GOST EN 14084-2014	0,1	< 0,05
Cadmiu	GOST EN 14084-2014	0,05	< 0,005
Indicii fizico-chimici:			
RT "Produse din carne", anexa nr. 3, p. i) - HG RM nr. 720 din 28.06.2007 / GOST 697-84 p.1.5 (tabelul 2) "Conserve din carne. Carne de porc înabușită. Condiții tehnice"			
Masa netă, g	GOST 8756.1-79 p.3	385	385
Fracția masică de grăsime, %	GOST 8756.1-79 p.4	max. 8,0 / max. 35,0	6,9
Fracția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	max. 1,5 / 1,0-1,5	1,3
Indicii microbiologici:			
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale"			
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ-anaerobe, gr. B. subtilis în 1 g produs	GOST 30425-97	max 11 germeni	nedetectat
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	nedetectat
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1 germeni	nedetectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale			

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor*
Caracteristici organoleptice: RT "Produse din carne", anexa nr. 3, p. e) - HG RM nr. 720 din 28.06.2007 / GOST 697-84 p.1.5 (tabelul 2) "Conserve din carne. Carne de porc înabușită. Condiții tehnice"			
Aspect exterior și consistența	- bucățele de carne fără os, tendoane, vase sanguine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari; carne succulentă, nerăsfiartă, tăiată uniform în bucăți întregi. La scoaterea cu grijă din cutie nu se fărâmițează. Bulionul în starea încălzit - de culoarea galbenă până la galben-cafenie cu prezența sedimentului după răcire timp de 3 minute;		
Miros și gust	- caracteristic tipului dat de produs conservat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.		

Notă: La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată extinsă.

* Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.



Responsabil de oformarea RÎ

Sef adjunct de laborator
DE ÎNCERCĂRI
L.Ș.

I. Vacarenco

I. Casianenco