



ÎNCERCĂRI REPUBLICA MOLDOVA
I.P. "Laboratorul central de testare a băuturilor
alcoolice/nealcoolice și produselor conservate".

Laboratorul de Încercări

MD 2023, Republica Moldova, mun. Chisinau, str. Uzinelor, 19
tel: (022) 477193, 471370; e-mail: csepc_li@mail.ru.



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 218 din 02 septembrie 2019

1. Pentru încercări a fost prezentată mostra nr. 212 - c

1. Conserve. Tomate marinate rosii slab acre, calitatea superioară

Data fabricării: 09.08.2019; termenul de valabilitate – 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 1000 ml, masa netă 970 g. Lotul – 18780 buc.

2. Conserve. Tomate marinate rosii slab acre, calitatea întâi

Data fabricării: 07.08.2019; termenul de valabilitate – 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 1700 ml, masa netă 1600 g. Lotul – 12150 buc.

Data fabricării: 10.12.08.2019; termenul de valabilitate – 2 ani.

Ambalaj: borcane de sticlă cu volumul 3000 ml, masa netă 3000 g. Lotul – 21220 buc.

2. Solicitant: OC "Conservstandard"

3. Producător: S.R.L. "SERVEST-AGRO",

Republica Moldova, r-nul Briceni, s. Corjeuți

4. Informație suplimentară: Raport de încercări nr. 164 din 17.07.2019;

5. Prelevată de către: OC "Conservstandard"

6. Numărul de mostre: 8 buc. / 8 buc.; 4 buc. **Data** 15.08.2019 28.08.2019
inceptionul investigațiilor finalizarea investigațiilor

7. Scopul încercărilor: Certificarea

8. La conformitatea cerințelor DN: GOST 1633-73 „Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice”; „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”, pp. 79, 88 - 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.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor	
			c/superioară	c/întîi
Metale toxice, mg/kg, max: “Regulamentul sanitar privind contaminanții...”, pp. 79, 88 - HG nr. 520 din 22.06.2010; *TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.6				
Plumb	SM GOST R 51301:2003	0,05 / 0,5*	0,05	-
Cadmiu	SM GOST R 51301:2003	0,05 / 0,03*	< 0,001	-
Arsen	GOST 26930-86	- / 0,2*	< 0,005	-
Mercur	PIL -1-(5)/LÎ	- / 0,02*	< 0,08	-
Nitrați, mg/kg, max: *TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.6				
Nitrați	GOST 29270-95 p.4	80	41 ± 1	-
Radionuclizii, Bq/kg, max: „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001; *TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.13				
Ceziu-137	SM GOST R 54016:2013	130 / 80*	< 12	< 12
Strontiu-90	SM GOST R 54017:2013	50 / 40*	< 7	< 7

*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

În atenția producătorilor și organelor de control!

Copia raportului de încercări este nevalabilă fără semnatura și ștampila originală a laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul dat.

cod: RÎ-5.10-08/LÎ Ediția: 4/07.06.2019 Pagina 1 din 2

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor	
			c/superioară	c/infii
Micotoxine, mg/kg, max:				
*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.6				
Patulină	PIL -3-(1)/LÎ	50,0	< 10,0	< 10,0
Indicii fizico-chimici:				
GOST 1633-73 p.1.10 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"				
Fracția masică de componente, %, min	GOST 8756.1-79 p.4	50,0	58,0	58,0/ 62,0
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min	SM ISO 2173:2014	4,0	5,7	5,4
Fracția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	1,5 – 2,0	1,5	1,5
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid adăugat),%	SM SR ISO 750:2014	0,5 – 0,7	0,4 (de coord. cu cumpărătorul)	0,4 (de coord. cu cumpărătorul)
Fracția masică de impurități minerale, %	GOST 25555.3-82 p.2	nu se admit	nedeπισat	nedeπισat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedeπισat	nedeπισat
Indicii microbiologici:				
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale";				
*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p. 2				
Microorganisme aerobe și facultative-anaerobe, fără degajarea de gaze, în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 90	absența	absența
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența	absența
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1	absența	absența
Levuri și mucegaiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97; GOST 10444.12-88	nu se admit	absența	absența
Bacterii acidolactice în 1 g de produs	GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absența	absența
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.				
Indicii organoleptici:				
GOST 1633-73 p.1.9 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"				
Aspectul exterior	- tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice, cu verdeață și condimente, fără corpuri străine			
Gust și miros	- plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;			
Culoarea	- tomatelor – roșie, caracteristică tomatelor, soluția – limpede cu o cantitate neînsemnată de particule de miez și semințe unitare;			
Consistența	- tomatele moi, nerăsfierite			
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente			

*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

Încertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



Executanți:

LABORATORUL
DE ÎNCERCĂRI

Șef interimar de laborator:

M. Darie

T. Berzoi

N. Moraru

A. Antoci

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostrele supuse încercărilor.

Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial retipărit fără permisiunea laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul.

cod: RÎ-5.10-08/LÎ

Ediția: 4/ 07.06.2019

Pagina 2 din 2