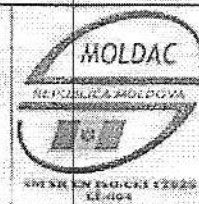




**AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR**  
**CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR**  
**Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala**  
 Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



## RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2233

din 29.07.2020.

Denumirea mostrelor de produse: 1)Cotlet de porc, refrigerat, 2)Piept de porc, refrigerat, 3)Carne de vită, calitate superioară, 4)Carne tocată de porc, refrigerată, 5)Cîrnăciori din carne de porc și vită, refrigerată, 6)Gambe de pui broiler în marinadă, refrigerate, 7)Subproduse: Ficat de vită, refrigerat, 8)Urechii de porc, refrigerate.

Lotul: 1)39 kg., 2)43,6 kg., 3)32 kg., 4)10 kg., 5)34 kg., 6)30 kg., 7)6,0 kg., 8)3,5 kg.

Ambalare: p/e în ambalaj.

Data fabricării: 1)22.07.20., 2)22.07.20., 3)22.07.20., 4)22.07.20., 5)21.07.20., 6)22.07.20., 7)22.07.20., 8)22.07.20.

Data Expirării: 1)7 zile, 2)7 zile, 3)7 zile, 4)48 ore, 5)72 ore, 6)72 ore, 7)36 ore, 8)5 zile.

Producătorul: "Meat Prom Com" S.R.L.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)0,5 kg., 2)0,7 kg., 3)0,9 kg., 4)0,5 kg., 5)0,7 kg., 6)0,7 kg., 7)0,5 kg., 8)0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări Nr 005S din 23.07.20 de către expert OC "Conservstandard".

Cerere la încercări din: 23.07.2020.

Data începutului încercărilor: 23.07.2020.

Data încheierii încercărilor: 29.07.2020.

Scopul încercărilor: supraveghere.

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", SF 41183484-001:2019, RT "Carne-materie primă", aprobată prin HG nr. 696 din 04.08.2010, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

| Codul mostrei | Parametrul analizat                           | Metode de incercari                      | Cerintele normative        | Rezultatele obtinute        |
|---------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1             | 2                                             | 3                                        | 4                          | 5                           |
| 2233-1        | <u>Cotlet de porc, refrigerat</u>             |                                          |                            |                             |
|               | <u>Elemente toxice:</u>                       |                                          |                            |                             |
|               | <u>Cd ...Cadmium, mg/kg max</u>               | <u>SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01</u> | <u>max. 0.05</u>           | <u>&lt; 0.005</u>           |
| 2233-2        | <u>Piept de porc, refrigerat</u>              |                                          |                            |                             |
|               | <u>Indici microbiologici:</u>                 |                                          |                            |                             |
|               | <u>Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max</u> | <u>SM EN ISO 4833-1:2014</u>             | <u>5.0x 10<sup>6</sup></u> | <u>1,7 x 10<sup>3</sup></u> |
|               | <u>Bacterii coliforme in 0.001 g</u>          | <u>SM ISO 4831:2010</u>                  | <u>nu se admite</u>        | <u>nu s-au detectat</u>     |

| Codul mostrei | Parametrul analizat                                                                               | Metode de incercari               | Cerintele normative  | Rezultatele obtinute  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1             | 2                                                                                                 | 3                                 | 4                    | 5                     |
|               | <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g                                                             | SM EN ISO 11290-1:2017            | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| 2233-3        | <b>Carne de vită, calitate superioară</b>                                                         |                                   |                      |                       |
|               | <b>Elemente toxice:</b>                                                                           |                                   |                      |                       |
|               | Cd ... Cadmiu, mg/kg max                                                                          | SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01 | max. 0.05            | < 0.005               |
| 2233-4        | <b>Carne tocată de porc, refrigerată</b>                                                          |                                   |                      |                       |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>                                                                     |                                   |                      |                       |
|               | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                                                            | SM EN ISO 4833-1:2014             | 5.0x 10 <sup>6</sup> | 8,9 x 10 <sup>3</sup> |
|               | <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g                                                             | SM EN ISO 11290-1:2017            | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| 2233-5        | <b>Cîrnăciori din carne de porc și vită, refrigerați</b>                                          |                                   |                      |                       |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>                                                                     |                                   |                      |                       |
| (1)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (2)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (3)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (4)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (5)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| 2233-6        | <b>Gambe de pui broiler în marinadă, refrigerate</b>                                              |                                   |                      |                       |
|               | <b>Indici microbiologici:</b>                                                                     |                                   |                      |                       |
|               | Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max                                                            | SM EN ISO 4833-1:2014             | 1.0x 10 <sup>6</sup> | 1,3 x 10 <sup>4</sup> |
| (1)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (2)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (3)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (4)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
| (5)           | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | s-a detectat          |
| 2233-7        | <b>Subproduse: Ficat de vită, refrigerat</b>                                                      |                                   |                      |                       |
|               | <b>Elemente toxice:</b>                                                                           |                                   |                      |                       |
|               | Cd ... Cadmiu, mg/kg max                                                                          | SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01 | max. 0.5             | 0.01                  |
| 2233-8        | <b>Urechii de porc, refrigerate</b>                                                               |                                   |                      |                       |
|               | <b>Indici microbiologici: (Limitele în cauza se refera la o singura unitate de proba testata)</b> |                                   |                      |                       |
|               | <i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g                                                        | SM EN ISO 6579-1:2017             | nu se admite         | nu s-a detectat       |
|               | <b>Indici organoleptici:</b>                                                                      |                                   |                      |                       |



| Codul mostrei | Parametrul analizat                | Metode de incercari                          | Cerintele normative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Rezultatele obtinute |
|---------------|------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1             | 2                                  | 3                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5                    |
| Codul mostrei | Denumirea mostrei                  | Metoda de incercare                          | Rezultatul obtinut                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |
| 2233-3        | Carne de vită, calitate superioară | <u>GOST 7269-79,</u><br><u>PS-CSA-RPO-01</u> | Țesut muscular, pe alocuri cu țesut conjunctiv, cu suprafața acoperită cu o peliculă uscată. Culoarea cărnii la suprafață și în secțiune este roșu-închis, lucioasă și ușor umedă. Consistența la suprafață este fermă și elastică, fosa formată la apăsarea cu degetul se îndreaptă repede, pe secțiune este compactă. Miros plăcut de carne proaspătă, fără miros străin. |                      |

Responsabili de încercări: S. Sova Mihailachi Nelea Antohiev Tatiana T. Iachimova

ȘEF SECȚIE

*N. Valicov* / N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

*T. Iachimova* T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

*A. Hincu* A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

ȘEF DE LABORATOR

*Diana Curchi* DIANA CURCHI

Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.

*S. Sova*

