

Laboratorul încercări produse agroalimentare

Str. 2204 Cluj-Napoca, nr. 104, tel. 0264 597 111, fax 0264 597 112, e-mail: laborator@cmac.ro

CMAC

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 4258 din 17 iulie 2018



numele producătorului
denumirea comercială a produsului
sau fabricii, termen de valabilitate
Producătorul
Nomenclatura
Documente de însușire
Locul probei/probelor
Procedura de cântărire
Cantitatea probei
Data primirii probei
Scopul încercărilor
Documente normative (DN)

Conserve din carne și subproduse: Carne de porc înăbușită, amb. c/m 338g, lot. 5000 buc., d/1 26.06.18, cv 3 ani

SA "Benderskii meosokombinat", mun. BENDERI, str. INDUSTRIAL A 35

Act de protezare Nr. 2218 P din 05.07.18

depozitul întreprinderii

Romanschii M.

6 buc.

06 iulie 2018

Data începerii încercărilor 06.07.18

Data finalizării încercărilor 17.07.18

Certificarea

HG nr. 720 din 28.06.2007, anexa 1, punctul c), punctul 36, anexa 3, tabelul (i).

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 113.

Instrucțiunea nr. 01-19/9-11 din 21.07.92 anexa 5

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

| Indicatorii determinanți, unități de măsură | Metoda de încercări | Limite admisibile conform DN | Rezultate | $\frac{K=2}{P=95\%}$ |
|---|--|------------------------------|-----------------|----------------------|
| Indicii toxicologici | | | | |
| amoniu, mg/kg, max | PN 2 1-2/05 (SM GOST R ISO 17240 2012) | 200 | 10 | - |
| Indicii microbiologici | | | | |
| creșterea microbiană | GOST 30425-97 | nu se admite | nu s-a depistat | - |
| Încercarea cant. microbil aerobici și acizi în carne în 10 g | GOST 30425-97 punctul 7.1 | nu se admite | nu s-a depistat | - |
| Încercarea cant. microbil anaerobi în 10 g | GOST 30425-97 punctul 7.2 | nu se admite | nu s-a depistat | - |
| Indicii fizico-chimici | | | | |
| Umiditatea din carne și grăsime, raportată la masa uscată, % | PN 2 1-6/08 | 16,5 | 60,4 60,5 | val. 1 |
| Umiditatea din sare de sodiu, raportată la masa uscată, % max | GOST 26130-54 punctul 3 | 1,3 | 1,1 | val. 1 |

| Indicatorii determinați | Metoda de încercări | Caracteristicile senzoriale |
|--------------------------------|---------------------|---|
| Aspect exterior și consistență | GOST 9919-51 | Încăleșele de carne de porc fără os, tendințe, țesut conjunctiv grosier, carnea macinată, neromășată; la scoțarea cu grijă din carne nu se observă sânge, sânge în masa lichidă - de culoare galben deschis |
| Gust și miros | GOST 9919-51 | caracteristică tipului dat de produs conservat, cu miros de condimentat, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin |

Se așteaptă în conformanță cu HG nr. 720 din 28.06.2007 "Produse de carne", la punctul 113 (anexa 3 la HG nr. 520/2010).

Caracteristicile senzoriale s-a efectuat de către comisia Responsabilii de încercări.

(Signature) E. Mervil
I. Mogiu
A. Iancu
N. Seleva
G. Ceciu

Sef de laborator
Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată
Atenție producătorilor și organelor de control!

Copie Raportului de încercări este eliberată doar după prezentarea în scris a cererii de însușire, care va fi returnată la prezentarea în scris a cererii de însușire. Acest raport este eliberat doar pentru scopul prezentat în titlul raportului de încercări.