

# Laboratorul încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28. fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmo@cmac.md



**CMAC**  
Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 4259 din 17 iulie 2018

Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

Conserve din carne și subproduse: Carne de vită înăbușită, amb. c/m 338g,  
lot. 5000 buc., d/f 30.01.18, t/v 3 ani

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SA "Benderskii measokombinat", mun. BENDERI, str. INDUSTRIALA 35

"M"

Act de prelevare Nr. 2228-P din 05.07.18

depozitul întreprinderii

Romanschii M.

5 buc.

06 iulie 2018

Data începerii încercărilor 06.07.18

Data finisării încercărilor 17.07.18

Certificarea

HG nr.720 din 28.06.2007, anexa 2, punctul e), punctul 36, anexa 3, tabelul (i),

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 113

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicatorii determinanți, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{K=2}$ $P=95\%$
<b>Indicii toxicologici</b>				
Staniu, mg/kg, max	PSI 2.1-2/05 (SM GOST R ISO 17240:2012)	200	<10	-
<b>Indicii fizico-chimici</b>				
Fracția masică de carne și grăsime, %, raportată la masa netă, min.	PSI 2.1-6/08	56,5	58,9 58,8	±0,1
Fracția masică de grăsime, %, max.	GOST 26183-84	8,0	5,6	±0,3

### Indicii organoleptici

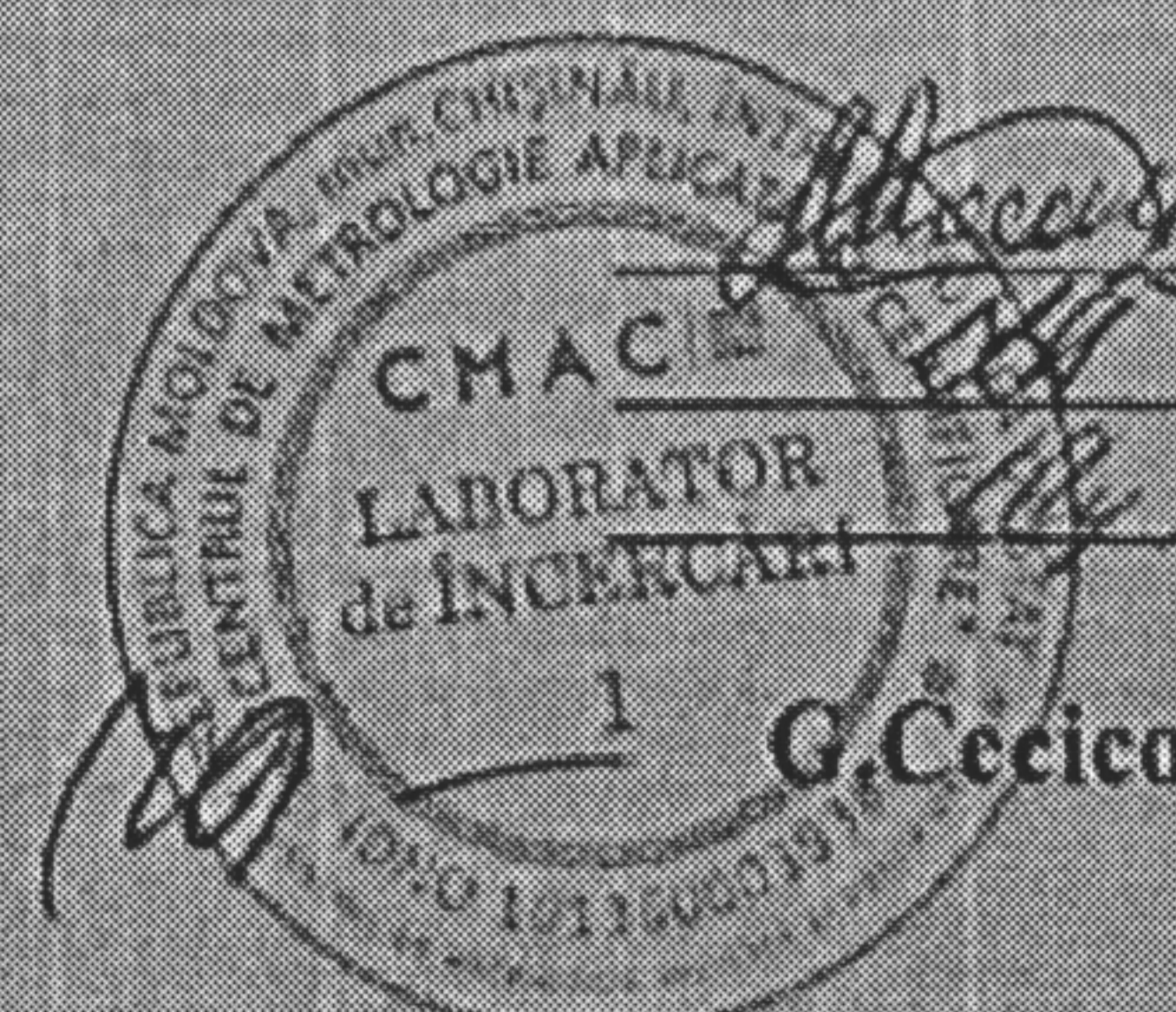
Indicatorii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior și consistența	GOST 9959-91	bucățele de carne de vită fără os, tendoane, țesut conjunctiv grosier; carnea succulentă, nerăsfiartă, la scoaterea cu grijă din cutie nu ce fărâmițează; bulionul în stare încălzită - de culoare galben deschis
Miros și gust	GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs conservat, cu nuanțe de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr.720 din 28.06.2007 "Produse de carne".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



E. Movilă

A. Iașco

N. Șelcova

Șef de laborator

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prezentată

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.