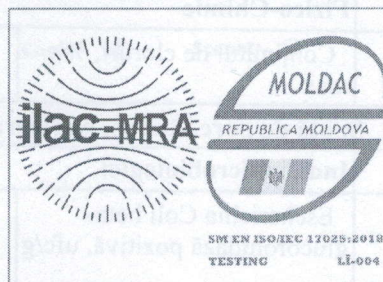


I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA  
ALIMENTELOR  
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN:  
MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8137**

din 23.12.2024

**I. Informații furnizate de solicitant:**

Denumire probă/e: 1) Semipreparat refrigerat. Mici din carne de vită și porc , 2) Steak de porc în marinadă, refrigerat , 3) Spată de porc fără os, refrigerat , 4) Șold de găină cu os, refrigerat , 5) Salam "Vinătoresc..., semiafumat , 6) Stiks de porc crud-afumat , 7) Salam "Krakow..., fiert afumat , 8) Slănină afumată tartinabilă "Smalet"

Lotul: 1) 89,8 kg , 2) 61,1 kg , 5) 90,0 kg , 6) 39,25 kg , 7) 171,37 kg , 8) 16,58 kg

Ambalare: 1-4) caserolă; 5-8) vacuum

Data fabricării: 1) 16.12.2024 , 2) 17.12.2024 , 3) 17.12.2024 , 4) 17.12.2024 , 5) 17.12.2024 , 6) 17.12.2024 , 7) 16.12.2024 , 8) 17.12.2024

Producătorul: SRL "Nivali Prod", r-l Criuleni, s. Dubăsarii Vechi

Solicitantul: SRL "Nivali Prod"

Cantitatea mostrei: 1) 0,64 kg , 2) 1,05 kg , 3) 0,5 kg , 4) 1,5 kg , 5) 0,4 kg , 6) 0,26 kg , 7) 0,58 kg , 8) 0,37 kg

Prelevat: medic veterinar

Scopul încercărilor: autocontrol

**II. Informații furnizate de laborator:**

Cerere la încercări din: 17.12.2024

Temperatura recepție/ stare termică: + 5,2 °C

Data începutului încercărilor: 17.12.2024

Data încheierii încercărilor: 23.12.2024

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne ,de facto

**REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:**

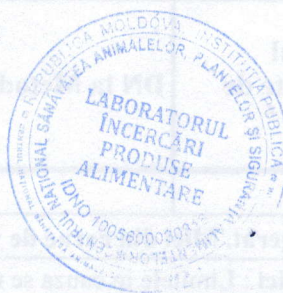
Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
8137-1	Semipreparat refrigerat. Mici din carne de vită și porc			
	Indici microbiologici : Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata			

1	2	3	4	5
	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	m=500; M=5000	<10
<b>8137-2</b>	<b>Steak de porc în marinadă, refrigerat</b>			
	<b>Fizico-Chimie</b>			
	Conținutul de cloruri, %, max.	SM ISO 1841-2:2002	1,0-3,0	0,7
<b>8137-3</b>	<b>Spată de porc fără os, refrigerat</b>			
	<b>Indici microbiologici</b>			
	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
<b>8137-4</b>	<b>Șold de găină cu os, refrigerat</b>			
	<b>Indici microbiologici</b> : Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata			
	Salmonella spp (detectie) in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nu se admite	nu s-a detectat
<b>8137-5</b>	<b>Salam "Vinătoaresc,, semiafumat</b>			
	<b>Fizico-Chimie</b>			
	Conținutul de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	45,0	24,0
	Conținutul de proteină, %, min.	PS-7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	10,0	16,00
<b>8137-6</b>	<b>Stiks de porc crud-afumat</b>			
	<b>Fizico-Chimie</b>			
	Conținutul de sare, %	SM ISO 1841-2:2002	1,0-6,0	6,1 ± 0,1 *
	Conținutul de umiditate, %	SM SR ISO 1442:2014	de facto	39,0
<b>8137-7</b>	<b>Salam "Krakow,, fiert afumat</b>			
	<b>Fizico-Chimie</b>			
	Conținutul de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	45,0	19,5
	Conținutul de proteină, %, min.	PS-7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	10,0	15,46
	Conținutul de sare, %, max	SM ISO 1841-2:2002	1,0-6,0	2,3
<b>8137-8</b>	<b>Slănină afumată tartinabilă "Smalet"</b>			
	<b>Indici microbiologici</b> : Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata			
	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat

Remarcă: \* - 0,1- incertitudine (U)

Responsabili de încercări: M. Motroi T. Iachimova

Lista de distribuire a Raportului de încercări:



<b>Solicitant:</b>	ANSA, Direcția inspecție la frontieră					
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală			ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală			
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității			I.P.CRDV din subdiviziuni:			
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>STSA:</b>						
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Copie:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>				

SPECIALIST ȘEF

*M. Motroi*

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

*T. Iachimova*

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI



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. Conform regulii de decizie LI nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul-  nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

... L. 51...  
 ... 16.12.2024 ... 17.12.2024 ... 17.12.2024 ... 17.12.2024 ... 17.12.2024 ...  
 ... 16.12.2024 ... 17.12.2024 ...  
 ... SSI "Nava Prod" ...  
 ... SSI "Nava Prod" ...  
 ... 11.04 kg, 11.03 kg, 11.05 kg, 11.05 kg, 11.04 kg, 11.02 kg, 11.03 kg, 11.03 kg ...  
 ... medic veterinar ...  
 ... autocontrol ...  
 ... Informații furnizate de laborator:  
 ... la incercări din: 17.12.2024 ...  
 ... temperatură recepție stare termică: 23.2 °C ...  
 ... Data începutului încercărilor: 17.12.2024 ...  
 ... Data încheierii încercărilor: 21.12.2024 ...  
 ... Conformitatea DN: HG nr. 321 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", HG nr. 524 din 19.09.2010 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne ... de facti ...

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/s	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerinte normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
8137-1	Semipreparat refrigerat. Mici din carne de vițel și porc			
	Indici microbiologici: Limitat în cauza se referă la o singură unitate de probă testată			