

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:
MD64TRPCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1801
din **07.04.2025**

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Semifabricate de pui - broiler. Sold de pui-broiler refrigerat . 2) Semifabricate de pui - broiler. Piept de pui-broiler refrigerat . 3) Semifabricate de pui - broiler. Aripi de pui-broiler refrigerate . 4) Semifabricate de pui - broiler. Gambe de pui-broiler refrigerate

Ambalare: 1,2,3,4) caserole din p/e m.n. 1.0kg

Data fabricării: 1) 31.03.2025 , 2) 31.03.2025 , 3) 31.03.2025 , 4) 31.03.2025

Data expirării: 1) 120 ore , 2) 120 ore , 3) 120 ore , 4) 120 ore

Solicitantul: OC " Conservstandard "

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg , 2) 1.0 kg , 3) 1.0 kg , 4) 1.0 kg

Prelevat: Program de Încercări nr.005A din 01.04.2025 expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 01.04.2025

Temperatura recepție/ stare termică: +8,0°C

Data începutului încercărilor: 01.04.2025

Data încheierii încercărilor: 04.04.2025

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare HG nr.724 din 30.10.2024

"Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare" HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă .IT HG 67-38181702 - 08:2023

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
1801-1	Semifabricate de pui - broiler. Sold de pui-broiler refrigerat			
	Elemente toxice			

1	2	3	4	5
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	<0,02
	Cd ...Cadmium, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,05	<0,005

1801-2 Semifabricate de pui - broiler. Piept de pui-broiler refrigerat

Indici microbiologici : Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata				
	Salmonella spp (detectie), g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	de facto	nu s-a detectat în 25 g
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0x10 ⁶	2,1 x 10 ⁴

1801-3 Semifabricate de pui - broiler. Aripi de pui-broiler refrigerate

Indici microbiologici : Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata				
	Salmonella spp (detectie), g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	de facto	nu s-a detectat în 25 g
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0x10 ⁶	1,8 x 10 ⁴

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
1801-4	Semifabricate de pui - broiler. Gambe de pui-broiler refrigerate	PS-7.2-L-RPO-01	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă	Pulpe inferioare (gambe) de pui cu os și piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sînge vizibile, fără oase rupte proeminente, pielea fără jupuiți, fără cioturi de pene și pene filiforme, fără suc scurs în ambalaj. În secțiune suprafața umedă a tăieturii proaspete, curată, lucioasă, fără hematoame, fără pete cenușii. Consistența elastică, foseta de la apăsarea cu degetul dispare rapid. Culoarea cărnii roz-deschis, caracteristică pentru carnea de pasăre. Miros plăcut, caracteristic pentru carnea proaspătă de pasăre, fără miros străin.


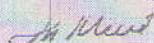
Remarcă: În cazul detecției Salmonella spp în 25 g, izolatul/ele trebuie serotipizate pentru excluderea Salmonella Typhimurium și Salmonella Enteritidis, conform p: 1.28 din HG nr. 221/2009.

Responsabili de încercări: A. Rabosvili L. Cantemir T. Lișcenco


Lista de distribuire a Raportului de încercări:

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

SPECIALIST ȘEF

 A. HÎNCU (RECEPTIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC) N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI) T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI



Rezultatele încercărilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea parțiala sau integrala a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea eșantionării o are solicitantul. L.I nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări (cu excepția domeniului reziduuri de medicamente), iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.