



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



COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2250

din 30.07.2020.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Brînză maturată cu pastă semitare grasă "Gauda" cu fracția masică de grăsimi 45 % "Warmia", 2) Brînză maturată cu pastă semitare grasă "Edam" cu fracția masică de grăsimi min. 45 % "Warmia", 3) Mix de brînzeturi maturate cu pastă semitare semigrase rase "Margerita", 4) Brînză cu pastă opărită semigrasă semitare "Mozzarella" cu fracția masică de grăsimi min. 40 % "Warmia".

Ambalare: 1,2,4) p/e în vid; 3) p/e cu m.n. 2,0 kg.

Data fabricării: 1) 07.06.2020, 2) 07.06.2020, 4) 23.06.2020.

Data Expirării: 1) 07.12.2020, 2) 07.12.2020, 3) 06.08.2020, 4) 22.08.2020.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1) 1,2 kg., 2) 1,2 kg., 3) 2,0 kg., 4) 1,0 kg.

Prelevat: conform Program de încercări nr. 053A din 24.07.2020 de către Lilia Grigoraș, expert OC "Conservstandard".

Cerere la încercări din: 24.07.2020.

Data începutului încercărilor: 24.07.2020.

Data încheierii încercărilor: 30.07.2020.

Scopul încercărilor: certificare de conformitate.

Conformitatea DN: HG nr. 158 din 07 martie 2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", NFRP-2000 din 27.02.2001 "Norme fundamentale de radioprotecție".

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de încercări	Cerintele normative	Rezultatele obținute
1	2	3	4	5
2250-1	Brînză maturată cu pastă semitare grasă "Gauda" cu fracția masică de grăsimi 45 % "Warmia"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR EN ISO 5534:2014	52.0	43,25
	Fracția masică de sare %	PS-7.2-L-FCh-04	min. 0.2; max. 4.0	1,60
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, %, min	PS-7.2-L-FCh-03(SM 11870:2014), SM SR EN ISO 5534:2014	30.0	45,18
2250-2	Brînză maturată cu pastă semitare grasă "Edam" cu fracția masică de grăsimi min. 45 % "Warmia"			
	Indici microbiologici:			

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
	<i>Listeria monocytogenes</i> , ufc/g, max	SM EN ISO 11290-2:2017	100.0	<10
	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2250-3	Mix de brânzeturi maturate cu pastă semitare semigrase rase "Margerita"			
	Radiologie:			
	Stronțiu-90, Bq/kg max	SM GOST R 54017:2013	100.0	<3,8
	Cesiu-137, Bq/kg max	SM GOST R 54016:2013	50.0	<4,5
	Indici microbiologici:			
	<i>Listeria monocytogenes</i> , ufc/g, max	SM EN ISO 11290-2:2017	100.0	<10
	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2250-4	Brânză cu pastă opărită semigrasă semitare "Mozzarella" cu fracția masică de grăsimi min. 40 % "Warmia"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR EN ISO 5534:2014	66.0	50,36
	Fracția masică de sare, %, max	PS-7.2-L-FCh-04	1.5	1,39
	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, %, min	PS-7.2-L-FCh-03 (SM 11870:2014), SM SR EN ISO 5534:2014	18.0	38,58
	Indici organoleptici:			
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	
2250-2	Brânză maturată cu pastă semitare grasă "Edam" cu fracția masică de grăsimi min. 45 % "Warmia"	SM ISO 22935-2:2015	Bucată de brânză cu suprafața netedă, curată, uniformă, de culoare gălbuie, fără crăpături, fără defecte, acoperită cu o peliculă protectare. În secțiune mici ochiuri de fermentare repartizate neuniform. Culoarea galben-pal, uniformă în toată masa. Consistența semitare, elastică, grasă la pipăit, omogenă în toată masa. Miros plăcut, bine exprimat, fără nuanțe străine. Gust plăcut, slab sărat, fără gust străin.	
2250-3	Mix de brânzeturi maturate cu pastă semitare semigrase rase "Margerita"	SM ISO 22935-2:2015	Masă din brânzeturi răzuite, curată, fără corpuri străine vizibile, cu conglomerate care la apăsare se desfac ușor. Culoarea galben-palid, uniformă în toată compoziția. Consistența elastică, grasă la pipăit. Miros plăcut, bine exprimat, fără nuanțe străine. Gust plăcut, ușor sărat, fără gust străin.	

Responsabil de încercări: L. Mucovei Antohiev T. Liscenco Tatiana Timbolinet Anna

ŞEF SECŢIE

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

S. BATANOV (RADIOLOGIE)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHII

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.

