

REPUBLICA MOLDOVA

ÎS "Centrul pentru Standardizarea și Experimentarea Calității Producției de Conserve"



Laboratorul de Încercări

MD 2023, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Uzinelor, 19,
tel: (022) 477193, 471370; e-mail: csecpc@mail.md

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 009 din 17 septembrie 2018

Laboratorul de încercări este acreditat conform standardului SM SR EN ISO/CEI 17025:2006
pentru încercări, certificat de acreditare nr. LÎ - 063.1. Pentru încercări au fost prezentate mostrele nr. 007A - cPeste congelat. Merluciu trunchi

Data producerii: iunie 2018; t/v - 24 luni.

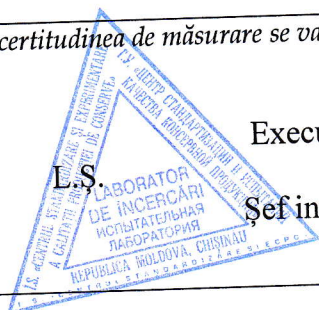
Ambalaj: saci din polipropilenă a câte 20,0 kg. Lotul 24000 kg.

2. Solicitant: Importator: S.C. "VIOCRIS-IMPEX" S.R.L.;Republica Moldova, mun. Chișinău, bd. Mircea cel Bătrîn, 9, ap. 763. Producător: "Canada."4. Informație suplimentară Act de identificare și prelevare a mostrelor nr. 007A din 10.09.2018.5. Locul selectării mostrelor Frigiderul importatorului - str. Studenților, 5/3, mun. Chișinău6. Persoana care a selectat mostrele reprezentanții OC "Conservstandard"7. Numărul de mostre 2,0 kg. Data 10.09.2018 17.09.2018
inceputul investigațiilor finisarea investigațiilor8. Încercările sunt efectuate cu scopul certificării produselor9. La conformitatea cerințelor DN GOST 20057-96 p.3.3.7 (tabelul 1) "Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия"; "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", pp. 72, 99, 110 - Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr. 520 din 22.06.2010

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
1	2	3	4
Metale toxice, mg/kg, max:			
"Regulamentul sanitar privind contaminanții...", p. 72, 99, 110 - HG RM nr. 520 din 22.06.2010			
Plumb	SM GOST R 51301:2003	0,3	0,04
Cadmium	SM GOST R 51301:2003	0,05	< 0,001
Mercur	PIL -1-(5)/LÎ (MU 5178-90)	0,5	< 0,003
Indicii organoleptici:			
GOST 20057-96 p.3.3.7 (tabelul 1) "Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия"			
Aspect exterior	- pește cu suprafața curată, fără rupturi și îngalbeniri ale pielei, culoarea caracteristică peștelui cu luciu;		
Miros (după decongelare)	- caracteristic peștelui proaspăt, fără miros străin;		
Consistența	- consistența densă, caracteristică pentru peștele dat.		

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



Executanți:

Șef interimar de laborator

M. Darie

A. Antoci

În atenția producătorilor și organelor de control!

Copia raportului de încercări este nevalabilă fără semnatura și ștampila originală a laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul dat.

cod: RÎ-5.10-60/LÎ

Ediția: 1/20.10.2012

Pagina 1 din 1