



# RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Laboratorul de încercări produse agroalimentare  
MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11; tel. 22 218 442; email: hpacmc@cmac.md

Nr. 4237 din 03 iulie 2024

E-CMAC

Carne de porcina refrigerată, amb. pachete p/et 20 kg, lot. 3000 kg,

D/25.06.2024, t/v 7 zile

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

1. Producătorul	SRL "Ferma Nr. 4", s. Mindic, r-ul. Drochia
2. Solicitantul	-- "
3. Documente de însoțire	Act de prelevare Nr. 1285-P din 25.06.2024
4. Locul prelevării probei	depozitul întreprinderii - s. Surti, r-ul. Drochia
5. Prezentat de către	Romanschii M.
6. Cantitatea probei	2,1 kg
7. Data primirii probei	26 iunie 2024
8. Scopul încercărilor	Data începerii încercărilor
9. Documente normative (DN)	Data finisării încercărilor
	26.07.2024
	01.07.2024
Certificarea	HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa 1, punctele 70, 95, HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa, punctul 1.6, HG nr. 696 din 04.08.2010, anexa 2, NFRP 2000 din 27.02.2001 anexa F punctul 1.1.1

## REZULTATELE ÎNCERCĂRIILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
--	---------------------	------------------------------	-----------	--------------------

### Caracteristici toxicologice

Indicii determinați, mg/kg, max	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Plumb, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003- Anulat)	0,1	0,07	±0,03
Cadmium, mg/kg, max	5.1/PL-2/01 (SM GOST R 51301:2003- Anulat)	0,05	<0,005	-

### Caracteristici microbiologice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
1. Bacterii din genul Salmoneella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
2. Bacterii din genul Salmoneella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
3. Bacterii din genul Salmoneella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
4. Bacterii din genul Salmoneella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nedetectat	nedetectat	-
5. Bacterii din genul Salmoneella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nedetectat	nedetectat	-

Nota: pentru punctul 1.6 n=5 (1,2,3,4,5) c=0.

### Caracteristici radiologice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	≤ 160	< 2	-
Stronțiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	≤ 50	8,0	±4,6

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul cârnii	GOST 7269-79	carne de porcina cu suprafața curată, nezvintată
Culoarea cârnii	GOST 7269-79	roz, omogenă
Mirosul cârnii	GOST 7269-79	caracteristic tipului dat de produs, fără miros străin
Suculența cârnii	GOST 7269-79	suculență
Consistența cârnii	GOST 7269-79	elastă, fermă

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 696 din 04.08.2010 "Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea".  
Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).  
Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:

**Șef de laborator**  
S. Patu  
E. Movilă  
O. Smerca  
M. Toporivskaia  
N. Șelcova

Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

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