



**I.P.CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2057

din 17.05.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Batog "Moldovenesc", c/s, 2) Parizer "Doctorscaia Premium", c/s, 3) Salam fiert "Ceainia", 4) Savelat "Standartul de Aur" f/a, 5) Șuncă "Familia mea", 6) Carne de vită refrigerată, 7) Șold de găină refrigerat, 8) Steak de porc în marinadă.

Lotul: 1) 500,0 kg., 2) 50,0 kg., 3) 130,0 kg., 4) 5000,0 kg., 5) 400,0 kg., 8) 100,0 kg.

Data fabricării: 1) 27.04.2022, 2) 09.05.2022, 3) 09.05.2022, 4) 05.05.2022, 5) 29.04.2022, 6) 12.05.2022, 7) 12.05.2022, 8) 10.05.2022.

Producătorul: solicitantul.

Solicitantul: persoana juridică. SRL „Nivali - Prod”

Cantitatea mostrei: 1) 2) 3), 4) 0,460 kg., 5) 0,612 kg., 6) 0,672 kg., 7) 0,490 kg., 8) 1,068 kg.

Prelevat: de către medic veterinar.

Scopul încercărilor: autocontrol.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 12.05.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: +4,0°C.

Data începutului încercărilor: 12.05.2022.

Data încheierii încercărilor: 17.05.2022.

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

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
2057-1	Batog "Moldovenesc", c/s			
	<i>Indici fizico-chimici:</i>			
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0 -6.0	1,9

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
	Fracția masică de umiditate %	SM SR ISO 1442:2014	de facto	68,7
2057-2	Parizer "Doctorscaia Premium", c/s			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grasime, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	35.0	14,1
2057-3	Salam fiert "Ceainiaia"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grasime, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	35.0	19,2
2057-4	Servelat "Standartul de Aur" f/a			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grasime, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	45.0	23,4
2057-5	Șuncă "Familia mea"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate %	SM SR ISO 1442:2014	de facto	78,4
2057-6	Carne de vită refrigerată			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate %	SM SR ISO 1442:2014	de facto	77,0
2057-7	Șold de găină refrigerat			
	Indici microbiologici: (Limitele în cauza se referă la o singură unitate de probă testată)			
	Salmonella spp (detectie) în 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2057-8	Steak de porc în marinadă			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0 -3.0	1,2

Responsabili de încercări: M. Motroi Liscenco Tatiana

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: <input checked="" type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
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 planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV 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"/>	

ŞEF SECŢIE

Bucy

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)



T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

ŞEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizata/e. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Laboratorul nu poartă răspundere pentru acțiunea de prelevare, responsabilitatea eșantionării probelor și a datelor furnizate o are solicitantul cererii pentru încercări. LÎ nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, 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.

RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2057

din 17.05.2022

I. Datele noii înțezate de solicitant:

1) Baler "Moldovenesc", c/s 2) Fierice "Doctoratul Premium", c/s 3) Salata "Crasova", 4) Serviciu "Serviciul de Aur" /s 5) Sunca "Familia mea" 6) Carte de via refrigeroid 7) Scaun de vânat refrigeroid 8) Scaun de porc în marinadă.

Loturi: 1) 1000 kg, 2) 500 kg, 3) 130 kg, 4) 5000 kg, 5) 400 kg, 6) 100 kg

Data fabricării: 1) 27.04.2022, 2) 09.03.2022, 3) 09.03.2022, 4) 05.05.2022, 5) 29.04.2022, 6) 12.05.2022, 7) 12.05.2022, 8) 10.05.2022

Prin intermediul: solicitantul

Solicitant: persoana juridică SRL "Mivali - Prod"

Conținutul ambalajului: 1) 131, 4) 400 kg, 5) 132 kg, 6) 672 kg, 7) 490 kg, 8) 608 kg

Proveniență: de către medic veterinar

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator

Cădere la încercări din: 12.03.2022

Temperatură recepție/ stare termică: +4°C

Data începerii încercărilor: 12.05.2022

Data încheierii încercărilor: 17.05.2022

Conferința DN: HG nr. 674 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele alimentare din carne de facta, HG nr. 271 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod proba/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
2057-1	Baler "Moldovenesc", c/s	1	4	5
		1001 0917 73, p.2	1,0-3,0	1,9