



**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. 5552

din 17.10.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Semifabricate din carne. Ceafă de porc refrigerată, 2) Semifabricate din carne. Gulaș de porc refrigerat, 3) Semifabricate din carne. Pulpă de vită refrigerată, 4) Semifabricate de pui-broiler. Aripi de pui-broiler refrigerate, 5) Semifabricate de pui-broiler. Piept de pui-broiler refrigerat, 6) Semifabricate de pui-broiler. Gambe de pui-broiler refrigerate, 7) Subproduse de porc. Limbă de porc refrigerată, 8) Subproduse de porc. Urechi de porc refrigerate.

Lotul: 1) 16,0 kg., 2) 21,0 kg., 3) 120,0 kg., 4) 37,0 kg., 5) 109,0 kg., 6) 41,0 kg., 7) 1,1 kg., 8) 4,0 kg.

Ambalare: 1-8) P/e în vid.

Data fabricării: 1) 11.10.2022, 2) 11.10.2022, 3) 11.10.2022, 4) 11.10.2022, 5) 11.10.2022, 6) 11.10.2022, 7) 11.10.2022, 8) 11.10.2022.

Data expirării: 1) 7 zile, 2) 7 zile, 3) 7 zile, 4) 5 zile, 5) 5 zile, 7) 36 ore, 8) 36 ore.

Solicitantul: OC Conservstandard.

Cantitatea mostrei: 1) 0,5 kg., 2) 0,5 kg., 3) 0,5 kg., 4) 0,5 kg., 5) 0,5 kg., 6) 0,5 kg., 7) 0,3 kg., 8) 0,3 kg.

Prelevat: conform Program de încercări nr.022S din 12.10.2022 de către expert OC Conservstandard.

Scopul încercărilor: supraveghere.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 12.10.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: (+ 4.0) °C.

Data începutului încercărilor: 12.10.2022.

Data încheierii încercărilor: 17.10.2022.

Conformitatea DN: HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", IT HG 67-41183484-01:2021, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din 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

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
5552-1	Semifabricate din carne. Ceafă de porc refrigerată	<u>GOST 7269-79</u> <u>PS-7.2-L-RPO-01</u> <u>ed.1</u>	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea	Bucati de carne, cu suprafața curată, lucioasă, fără pete și cheaguri de sînge, pe alocuri cu grasime de culoare alba. În secțiune țesut muscular, cu suprafața umedă, de culoare rosietică, pe alocuri cu grăsime intermusculară de culoare albă fără pete. Consistența fermă, elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune, prin apăsare cu degetul revine ușor la forma inițială. Miros plăcut, caracteristic de carne proaspătă, fără miros străin.
5552-6	Semifabricate de pui-broiler. Gambe de pui-broiler refrigerate	<u>GOST 7702.0-74</u> , <u>PS-7.2-L-RPO-01</u> , <u>ed.1</u>	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea	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, pe alocuri cu resturi de pene filiforme; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea ușor umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, foșeta de la apăsarea cu degetul dispăre repede. Culoarea cărnii de la roz pînă la roz-pal, caracteristică pentru carnea proaspătă. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.

Responsabili de încercări: Antohiev Tatiana A. Rabosvili

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor 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 Original: <input type="checkbox"/> Copie: <input type="checkbox"/> Scanat: <input type="checkbox"/>	I.P.CRDV din subdiviziuni : 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"/>	

ȘEF SECȚIE

D. JORA (ORGANOLEPTICA)

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

ȘEF DE LABORATOR

DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizată/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. L1 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.

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
5552-2	Semifabricate din carne. Gulaș de porc refrigerat			
	Indici microbiologici: (Pentru Salmonella spp: Limitele in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	5 x 10 ⁶	2,8 x 10 ²
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
5552-3	Semifabricate din carne. Pulpă de vită refrigerată			
	Elemente toxice:			
	Cd ... Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.05	<0.005
	Pb ... Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.1	<0.02
5552-4	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)			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1 x 10 ⁶	1,1 x 10 ³
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
5552-5	Semifabricate de pui-broiler. Piept de pui -broiler refrigerat			
	Elemente toxice:			
	Cd ... Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.05	<0.005
	Pb ... Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.1	<0.02
5552-7	Subproduse de porc. Limbă de porc refrigerată			
	Elemente toxice:			
	Pb ... Plumb , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.5	<0.02
5552-8	Subproduse de porc. Urechi de porc refrigerate			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1 x 10 ⁶	1,3 x 10 ⁴
	Indici organoleptici:			
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut

