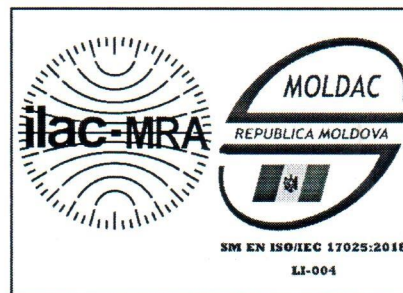




I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE
DONDUȘENI

or. Dondușeni, str. Hajdeu 13, /+373 251/22-075 / Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA
Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1067
din 30.08.2023

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Brânză proaspătă de vacă, 2,0 % , 2) Brânză proaspătă, 5,0 % , 3) Brânză proaspătă, 9,0 % , 4) Unt din smântână dulce 62,0 % , 5) Unt din smântână dulce, 72,5 % , 6) Unt din smântână dulce, 82,5 % , 7) Iaurt clasic, 1,5 % , 8) Iaurt clasic, 2,5 % , 9) Iaurt clasic, 2,6 % , 10) Iaurt multifruct 1,5 % , 11) Iaurt piersic, 1,5 % , 12) Iaurt caise, 1,5 % , 13) Iaurt căpșună, 1,5 % , 14) Lapte pasteurizat de consum, 1,5 % , 15) Lapte pasteurizat de consum , 16) Lapte achiziționat (s.Drăgănești-1, 2, 3; s.Cubolta-1, 2; Valea Norocului, Dobrogea) , 17) Lapte achiziționat (s.Pohoarna, Rogojeni, Cotiujenii Mari) , 18) Brânză granulată DEJUN BOIERESC, 4,0 %

Lotul: 1) 400 kg , 2) 800 kg , 3) 600 kg , 4) 200 kg , 5) 600 kg , 6) 500 kg , 7) 600 kg , 8) 300 kg , 9) 400 kg , 10) 500 kg , 11) 400 kg , 12) 550 kg , 13) 600 kg , 14) 800 L , 15) 1100 L , 16) 2300 L , 17) 1800 L , 18) 400 kg

Data fabricării: 1) 22/08/2023 , 2) 22/08/2023 , 3) 22/08/2023 , 4) 23/08/2023 , 5) 23/08/2023 , 6) 23/08/2023 , 7) 22/08/2023 , 8) 22/08/2023 , 9) 23/08/2023 , 10) 22/08/2023 , 11) 22/08/2023 , 12) 22/08/2023 , 13) 23/08/2023 , 14) 23/08/2023 , 15) 23/08/23 , 16) 23/08/2023 , 17) 23/08/2023 , 18) 23/08/2023

Producătorul: solicitantul

Solicitantul: Persoană juridică SA, Fabrica de Unt din Florești

Cantitatea mostrei: 1) 3,0 kg , 2) 2,5 kg , 3) 3,0 kg , 4) 1,2 kg , 5) 1,2 kg , 6) 1,2 kg , 7) 3,0 kg , 8) 0,75 kg , 9) 2,5 kg , 10) 2,5 kg , 11) 2,5 kg , 12) 3,0 kg , 13) 3,0 kg , 14) 5,58 L , 15) 3,0 L , 16) 0,8 L , 17) 0,8 L , 18) 1,6 kg

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 23.08.2023

Temperatura recepție/ stare termică: +4.4°C

Data începutului încercărilor: 23.08.2023

Data încheierii încercărilor: 29.08.2023

Conformitatea DN: „HG nr. 158 din 07.03.2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:



	2	3	4	5
1067-4 Unt din smântână dulce 62,0 %				
Fizico-Chimie				
	Conținutul de grăsime, %	SM SR EN ISO 3727-3:2012	min. 60,0 max. 62,0	61.98
	Aciditatea, °T	GOST 3624-92	max.30	22.0
	Conținut de apă, %	SM SR EN ISO 3727-1:2012	max.35,0	34.8
	Conținutul de substanță uscată degresată, %	SM SR EN ISO 3727-2:2012	max.3,5	3.22
Microbiologie				
(1)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(2)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(3)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(4)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(5)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(1)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(2)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(3)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(4)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(5)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(1)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(2)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(3)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(4)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(5)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
1067-5 Unt din smântână dulce,72,5 %				
Fizico-Chimie				
	Conținutul de grăsime, %	SM SR EN ISO 3727-3:2012	72,5	72.6
	Aciditatea, °T	GOST 3624-92	max.30	21.0

1	2	3	4	5
	Conținut de apă, %	SM SR EN ISO 3727-1:2012	max.25,0	24.88
	Conținutul de substanță uscată degresată, %	SM SR EN ISO 3727-2:2012	max.2,5	2.46
Microbiologie				
(1)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(2)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(3)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(4)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(5)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(1)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(2)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(3)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(4)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(5)	Salmonella spp în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat
(1)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(2)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(3)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(4)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
(5)	Escherichia Coli beta-glucuronidază pozitivă, ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	min.10 max.100	<10
1067-6 Unt din smântână dulce, 82,5 %				
Fizico-Chimie				
	Conținutul de grăsime, %	SM SR EN ISO 3727-3:2012	min.80,0 max.90,0	82.54
	Aciditatea, °T	GOST 3624-92	max.26	21.5
	Conținut de apă, %	SM SR EN ISO 3727-1:2012	max.16,0	15.6
	Conținutul de substanță uscată degresată, %	SM SR EN ISO 3727-2:2012	max.2,0	1.86
Microbiologie				
(1)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-au detectat