



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3099 din 26 mai 2025



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

Cîrnăciori din carne de porc și vită congelați, amb. membrană naturală,
lot. 40 kg, d/f 15.05.2025, t/v 30 zile

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor

SRL "Ferma Nr. 4", s. Mîndic, r-ul. Drochia

-- " --

Act de prelevare Nr. 83-I-P din 15.05.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romansch M.

2 kg

16 mai 2025

Data începerii încercărilor

16.05.2025

Data finisării încercărilor

26.05.2025

8. Scopul încercărilor

Supraveghere

9. Documente normative (DN)

HG nr. 221 din 16.03.2009 anexa, punctul 1.6,

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera b), anexa 2, litera b)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici microbiologice				
1. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
2. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
3. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
4. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
5. Bacterii din genul Salmonella spp. în 10 g	SM EN ISO 6579-1:2017, SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nedetectat	nedetectat	-
Nota: pentru punctul 1.6 n=5 (1,2,3,4,5) c=0.				
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	50,0	33,0	-
Fracția masică de proteine, %, min.	SM SR ISO 937:2012	12,0	14,0	-
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-3,0	1,7	-

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	*GOST 9959-91	batoane mici cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	în stare congelată-solidă, în stare refrigerată-moale, în stare fierbinte-suculentă
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	masa omogenă de culoare roz, uniform amestecată, din bucățele de carne și slănină
Gust și miros (după tratare termică)	*GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 624 din 19.09.2020 "Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

*Nota: metoda este anulată, dar este necesară pentru evaluarea conformității produsului.

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

S. Lisa

V. Groza

N. Șelcova

Șef de laborator

S. Paiu

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 ștampilei laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr. 3099 din 26 mai 2025