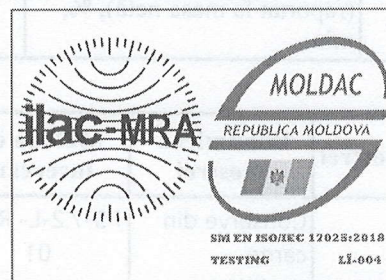




**I.P. CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE**

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labervd@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 4651
din 05.08.2024**

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Conserve din carne sterilizate. Carne de vită înăbușită

Ambalare: cutii metalice m.n. 330 g

Data fabricării: 1) 26.02.2024

Data expirării: 1) 25.02.2027

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 4,0 bucati

Prelevat: Program de Încercări nr. 020A din 26.07.2024, de către expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 29.07.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +18°C

Data începutului încercărilor: 29.07.2024

Data încheierii încercărilor: 05.08.2024

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", GOST 5284-84 "Conserve din carne. Carne de vită înăbușită", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne

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
4651	Conserve din carne sterilizate. Carne de vită înăbușită			
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	<0,02
	Cd ...Cadmiu, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,05	0,008

1	2	3	4	5
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de grăsime, %, max	SM SR ISO 1443:2012	18,0 / 17,0	14,0
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min	■ GOST 26664-85	45,0 / 56,5	58,5
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
4651	Conserve din carne sterilizate. Carne de vită înăbușită	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	Ambalaj nebombat, nedeformat. Bucăți din carne, fără os și tendoane, fără vase sangvine și țesut conjunctiv. Carne de culoare roșu-bordo, uniformă, fără pete și impurități străine vizibile, nerăsfiartă, tăiată uniform în bucăți întregi. La scoaterea din ambalaj bucățile de carne nu se fărâmițează. Bulionul în stare încălzită este de culoare galben-cafeniu, ușor tulbure, cu fulgi de grăsime. Miros caracteristic produsului dat, fără miros străin. Gust plăcut, fără gust străin.

Responsabili de încercări: A. Raboșvili E. Haruța T. T.Liscenc

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
STSA:	
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	

SPECIALIST ȘEF

Cebotari /

Haruta /

Valicov

D. JORA (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

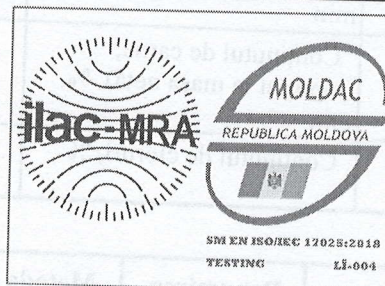
N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLI)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnatura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie L1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurare se ia în considerare, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul- ■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labervd@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat

**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 4652
din 05.08.2024****I. Informații furnizate de solicitant:**

Denumire probă/e: 1) Conserve din carne sterilizate. Carne de pui înăbușită în suc propriu

Ambalare: cutii metalice m.n. 330 g

Data fabricării: 1) 22.02.2024

Data expirării: 1) 21.02.2027

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 4,0 bucati

Prelevat: Program de Încercări nr. 018A din 26.07.2024, de către expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 29.07.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +18°C

Data începutului încercărilor: 29.07.2024

Data încheierii încercărilor: 05.08.2024

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, 624, GOST 28589-90 "Conserve din carne. Carne de pasăre în suc propriu" (anulat)

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
4652	Conserve din carne sterilizate. Carne de pui înăbușită în suc propriu			
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	<0,02
	Cd ...Cadmiu, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,05	<0,005

1	2	3	4	5
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de grăsime, %	SM SR ISO 1443:2012	max 30,0 / 16,0	7,5
	Conținutul de proteină, %, min	PS-7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	10,0 / 15,0	15,20
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min	■ GOST 26664-85	60	71,7
	Conținutul de cloruri, %	GOST 26186-84, p.3	1,0-2,0 / 1,0-2,5	1,4

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
4652	Conserve din carne sterilizate. Carne de pui înăbușită în suc propriu	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse 624	Bucăți de carne fără os, cu suprafața curată, fără resturi de pene și echimoze, carnea este neaspră și nerăsfiartă, fără organe interne necomestibile. Carnea succulentă, nerăsfiartă. Culoarea cărnii gălbui-crem. Bulionul în starea încălzită este limpede, de culoare galben-deschis, cu prezența boabelor întregi de condimente și frunze de dafin. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.

Remarcă:

Responsabili de încercări: A. Raboșvili E. Haruța T. Liscenco

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
STSA:	
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	

SPECIALIST ȘEF

Cebotaru

D. JORA (RECEPTIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

Haruta

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

Valicov

N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dat fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul. Conform regulii de decizie L1 nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări, iar incertitudinea de măsurarea se ia în considerație, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Incercări marcate cu semnul- ☒ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.



RAPORT DE INCERCARI Nr. 4652

05.08.2024

1. Informații generalizate de solicitant:

1.1. Denumirea: 1. Conserve din carne de porc, carne de porc la propriu

1.2. Denumirea produsului: carne de porc

1.3. Data: 05.08.2024

1.4. Data: 05.08.2024

1.5. Denumirea: carne de porc

1.6. Denumirea: carne de porc

1.7. Denumirea: carne de porc, carne de porc, carne de porc

1.8. Denumirea:

1.9. Denumirea: carne de porc

2. Informații de laborator:

2.1. Denumirea: carne de porc

2.2. Denumirea: carne de porc

2.3. Denumirea: carne de porc

2.4. Denumirea: carne de porc

2.5. Denumirea: carne de porc, carne de porc, carne de porc

2.6. Denumirea: carne de porc, carne de porc, carne de porc

2.7. Denumirea: carne de porc, carne de porc, carne de porc

2.8. Denumirea: carne de porc

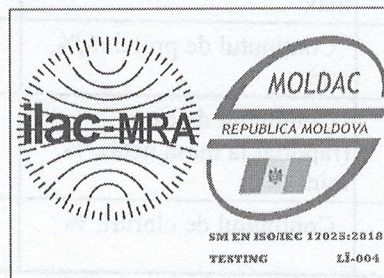
REZULTATELE INCERCARILOR:

Cod produs	Parametrul analizat/Unitate de măsură	De la Metode de incercare	Cerinte normative/ Parametri de performanta	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
4652	Conserve din carne de porc, carne de porc la propriu			
	Elemente de carne			
	Pb - Pb max. mg/kg max	SR EN 14663:2006, PS 7.2	0,1	<0,02
		4-R-22		
	Cl - Cl max. mg/kg max	SR EN 14663:2006, PS 7.2	0,05	<0,005
		4-R-22		



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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labervd@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 4653

din 05.08.2024

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înăbușită

Ambalare: cutii metalice m.n. 330 g

Data fabricării: 1) 27.02.2024

Data expirării: 1) 26.02.2027

Solicitantul: OC Conservstandard

Cantitatea mostrei: 1) 4,0 bucati

Prelevat: Program de Încercări nr. 019A din 26.07.2024, de către expert OC Conservstandard

Scopul încercărilor: certificare

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 29.07.2024

Temperatura recepție/ stare termică: +18°C

Data începutului încercărilor: 29.07.2024

Data încheierii încercărilor: 05.08.2024

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, GOST 697-84 "Conserve din carne. Carne de porc înăbușită" (anulat), HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne

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
4653	Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înăbușită			
	Elemente toxice			
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,1	<0,02

1	2	3	4	5
	Cd ...Cadmium, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L-R-22	0,05	<0,005
Fizico-Chimie				
	Conținutul de grăsime, %, max	SM SR ISO 1443:2012	35,0 / 35,0	8,7
	Conținutul de proteină, %, min	PS-7.2-L-FCh-12 (ISO 937)	12,0	18,39
	Conținutul de carne, (raportat la masa netă), %, min	■ GOST 26664-85	45,0 / 59,0	73,1
	Conținutul de cloruri, %	GOST 26186-84, p.3	1,0-2,5 / 1,0-1,5	1,5
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
4653	Conserve din carne sterilizate. Carne de porc înăbușită	PS-7.2-L- RPO-01	HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne	Ambalaj nebombat, nedeformat. Bucățele de carne, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande. Carnea suculentă nerăsfiartă, tăiată uniform în bucăți întregi. La scoaterea cu grijă din ambalaj, nu se fărâmițează. Bulionul în stare încălzită este de culoare galbenă, cu prezența boabelor întregi de condimente și sedimentului după răcire. Miros plăcut, caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără miros străin. Gust plăcut, caracteristic tipului dat de produs, potrivit de sărat, fără gust străin.

Responsabili de încercări: A. Raboșvili E. Haruța T. Liscenco

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcția inspecție la frontieră
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	I.P.CRDV din subdiviziuni:
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
STSA:	
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	

SPECIALIST ȘEF

Cecotar

D. JORA (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

Haute

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

Paul

N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLI)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnatura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. Conform regulii de decizie LI 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. 4653

data 05.02.2024

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire produs: 1) Conserve din carne sterilizate, Carne de porc slabă

Ambalaj: cani metalice m. n. 320 g

Data fabricării: 01.02.2024

Data expirării: 01.02.2027

Soluționat: K. Conservandul

Cantitatea primită: 11.40 kg

Referință: Cererea de încercări nr. 0174 din 28.01.2024, de către societatea

Conservandul

Responsabilul: Cerșir

II. Informații furnizate de laborator:

Începutul lucrărilor: 22.02.2024

Încheierea lucrărilor: nu se aplică

Data finalizării încercărilor: 22.02.2024

Data finalizării încercărilor: 01.02.2024

Referințe: DM HG nr. 52 din 22.06.2010 "Regulamentul privind controlul

de calitate al produselor alimentare", HG nr. 534 din 12.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de

calitate a produselor de carne, GOST 507-84 "Conserve din carne, Carne

de porc slabă", GOST 507-84 din 12.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor

de calitate a produselor alimentare de carne

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Conținut	Parametrii calitatativi de analiză	DN la Metoda de încercare	Cerințe normative Parametrii de performanță	Rezultate obținute
1			4	5
4653	Conserve din carne sterilizate, Carne de porc slabă			
	Carne slabă			
	Ph, Punct max, mg/kg, max	SM SR EN 14683-2006, 12.7.2	0,1	<0,02