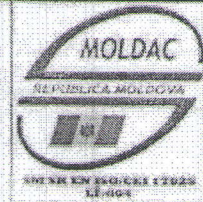




AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR
Laboratorul de incercari a produselor alimentare de origine animala
 Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88

RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2233

din 29.07.2020.

Denumirea produselor de produse: 1)Cotlet de porc, refrigerat, 2)Piept de porc, refrigerat, 3)Carne de vită, calitate superioară, 4)Carne tocată de porc, refrigerată, 5)Cîrnăciori din carne de porc și vită, refrigerați, 6)Gambe de pui broiler în marinadă, refrigerate, 7)Subproduse: Ficat de vită, refrigerat, 8)Urechi de porc, refrigerate.

Lotul: 1)39 kg., 2)43,6 kg., 3)32 kg., 4)10 kg., 5)34 kg., 6)30 kg., 7)6,0 kg., 8)3,5 kg.

Ambalare: p/e în ambalaj.

Data fabricării: 1)22.07.20, 2)22.07.20, 3)22.07.20, 4)22.07.20, 5)21.07.20, 6)22.07.20, 7)22.07.20, 8)22.07.20.

Data Expirării: 1)7 zile, 2)7 zile, 3)7 zile, 4)48 ore, 5)72 ore, 6)72 ore, 7)36 ore, 8)5 zile.

Producătorul: "Meat Prom Com" S.R.L.

Solicitantul: OC "Conservstandard".

Cantitatea mostrei: 1)0,5 kg., 2)0,7 kg., 3)0,9 kg., 4)0,5 kg., 5)0,7 kg., 6)0,7 kg., 7)0,5 kg., 8)0,5 kg.

Prelevat: conform Program de încercări Nr 005S din 23.07.20 de către expert OC "Conservstandard".

Cerere la încercări din: 23.07.2020.

Data începutului încercărilor: 23.07.2020.

Data încheierii încercărilor: 29.07.2020.

Scopul încercărilor: supraveghere.

Conformitatea DN: HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", SF 41183484-001:2019, RT "Carne-materie primă", aprobată prin HG nr. 696 din 04.08.2010, HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
2233-1	Cotlet de porc, refrigerat			
	Elemente toxice:			
	Cd ...Cadmium, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	max. 0.05	< 0.005
2233-2	Piept de porc, refrigerat			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	5.0x 10 ⁶	1,7 x 10 ³
	Bacterii coliforme in 0.001 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	nu s-au detectat

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2233-3	Carne de vită, calitate superioară			
	Elemente toxice:			
	Cd ... Cadmiu, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	max. 0.05	< 0.005
2233-4	Carne tocată de porc, refrigerată			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	5.0x 10 ⁶	8,9 x 10 ³
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	SM EN ISO 11290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2233-5	Cîrnăciori din carne de porc și vită, refrigerați			
	Indici microbiologici:			
(1)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(2)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(3)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(4)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(5)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2233-6	Gambe de pui broiler în marinadă, refrigerate			
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0x 10 ⁶	1,3 x 10 ⁴
(1)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(2)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(3)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(4)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(5)	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	s-a detectat
2233-7	Subproduse: Ficat de vită, refrigerat			
	Elemente toxice:			
	Cd ... Cadmiu, mg/kg max	SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	max. 0.5	0.01
2233-8	Urechii de porc, refrigerate			
	Indici microbiologici: (Limitele în cauza se referă la o singură unitate de probă testată)			
	<i>Salmonella</i> spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	Indici organoleptici:			

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de incercari	Cerintele normative	Rezultatele obtinute
1	2	3	4	5
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	
2233-3	Carne de vită, calitate superioară	<u>GOST 7269-79,</u> <u>PS-CSA-RPO-01</u>	Țesut muscular, pe alocuri cu țesut conjunctiv, cu suprafața acoperită cu o peliculă uscată. Culoarea cărnii la suprafață și în secțiune este roșu-închis, lucioasă și ușor umedă. Consistența la suprafață este fermă și elastică, fosa formată la apăsarea cu degetul se îndreaptă repede, pe secțiune este compactă. Miros plăcut de carne proaspătă, fără miros străin.	

Responsabili de încercări: S. Sova Mihalachi Nelea Antohiev Tatiana T. Iachimova

ȘEF SECȚIE

N. Valicov / N. VALICOV (REZIDUURI SI PRODUSE METABOLICE)

T. Iachimova T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

A. Hîncu A. HÎNCU (ORGANOLEPTICA)

ȘEF DE LABORATOR

Diana Curchi DIANA CURCHI

Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se refera numai la proba analizata. Se interzice reproducerea partiala sau integrala a raportului dar fara aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de incercari nu sunt valabile fara semnatura si stampila originala a laboratorului emitent. Palsificarea acestui document se pedepseste in conformitate cu legislatia in vigoare. Responsabilitatea esantionarii o are solicitantul.  - incercari neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este intocmit in 3 exemplare.

S. Sova

