



RAPORT DE EVALUARE No. 0249
 din 02.08.2018

- I. Informații furnizate de solicitant**
 Denumire produs: 1. Carne de porc slabă.
 Local: 1.201344.
 Activitate: carne de porc slabă
 Data fabricării: 1.201344004
 Data expirării: 1.201344
 Produsele: 1.201344004
 Solicitant: 1.201344004
 Contactare produs: 1.201344
 Produs: carne slabă
 Scopul evaluării: autocontrol
- II. Informații furnizate de laborator**
 Carni la rece nr. 20.11.2018
 Temperatura recepției: max. +10°C
 Data însușirii: 02.08.2018
 Data încheierii evaluării: 02.08.2018
 Conformarea DIN: 150 nr. 211 din 18.01.2009 - Regulile privind etichetarea microbiologică a produselor alimentare.

REZULTATELE EVALUĂRII

Cod produs	Parametrii control/Unitate de măsură	BS la Moarte de bacterii	Cereale alimentare Parametrii de performanță	Proteina obținută
1	1	1	1	1
049 Carne de porc slabă				
	Bacterii microbologice / Lactate de carne se referă la o singură opțiune de probă analiză			
	Solicitant: <u>1.201344004</u>	BS: <u>150 nr. 211 din 18.01.2009</u>	de fapt:	se referă la cantitatea în 25 g

Remarca: În cazul în care solicitantul este în 25 g, trebuie să existe un singur rezultat pentru fiecare solicitant. Tipul de produs și Solicitantul trebuie să fie în conformanță cu art. 1.20 din BS nr. 211/2009



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

Strada nr. 12, Sector 5, MD 2050, E-mail: laborator@iasmva.md, tel: 022 85 48 00, Fax: 022 85 48 01, E-mail: laborator@iasmva.md, laborator@iasmva.md, laborator@iasmva.md, laborator@iasmva.md



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 3149
din 03.09.2024**

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire produs: 1. Carne de pui broiler

Greutate: 21.208,0 kg

Ambalare: cutareți polietilenă

Data fabricării: 11.08.2024

Data expirării: 21.09.2024

Producător: SA "Alesar Puiu"

Solicitant: SA "Alesar Puiu"

Cantitatea marcată: 11,3,5 kg

Prelevat: medie reprezentativă

Scopul încercării: autocentrul

II. Informații furnizate de laborator:

Cercetare în încercări din: 29.08.2024

Temperatura recepției/ stocării: +4°C

Data încercării încercărilor: 29.08.2024

Data încheierii încercărilor: 03.09.2024

Conformitatea DN: IEC nr. 121 din 14.01.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare."

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod produs	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerinte normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
1149	Carne de pui broiler			
	Bacterii microbiologice: Limita în cazul în care se referă la o singură unitate de probă testată			
	Salmonella spp (Anceci), g	SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	de fapt	nu s-a detectat în 15 g

Notă: În cazul detectării Salmonella spp în 25 g, izolatul va trebui verificat pentru excluderea Salmonella Typhimurium și Salmonella Enteritidis, conform p. 1.28 din IEC nr. 121/2009