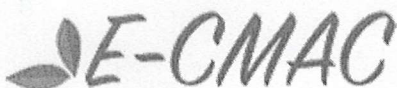


# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 6739 din 21 octombrie 2024



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

**Parizer "Doktorskaia", amb. Membrană artificială, lot. 70 kg,  
d/f 08.10.2024, t/v 72 ore**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

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

-- " --

**Act de prelevare Nr. 2227-P din 08.10.2024**

**depozitul întreprinderii: s. Șuri, rl Drochia**

**Romanschii M.**

**1,1 kg**

**09 octombrie 2024**

**Data începerii încercărilor**

**09.10.2024**

**Data finisării încercărilor**

**21.10.2024**

**Certificarea**

**HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 2, litera c)**

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de umiditate, %, max.	SM ISO 1442:2024	75,0	66,2	±0,3
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-3,5	2,0	±0,1
Fracția masică de grăsime, %, max.	SM SR ISO 1443:2012	35,0	23,9	±0,5
Fracția masică de proteine, %, min.	SM SR ISO 937:2012	8,0	13,8	±0,4
Fracția masică de amidon, %, max.	*GOST 10574-91	7,0	0	0

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

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



V. Groza

**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.





# RAPORT DE ÎNCERCĂRI



Nr. 6740 din 21 octombrie 2024

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

**Crenvurști "Doktorskie", amb. Membrană artificială, lot. 150 kg,  
d/f 08.10.2024, t/v 72 ore**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

SRL "Ferma Nr. 4", s. Mîndîc, r-ul. Drochia		
-- " --		
Act de prelevare Nr. 2227-P din 08.10.2024		
depozitul întreprinderii: s. Șuri, rl Drochia		
Romanschi M.		
1,2 kg		
09 octombrie 2024	Data începerii încercărilor	09.10.2024
	Data finisării încercărilor	21.10.2024
Certificarea		
HG nr. 229 din 29.03.13 anexa 1, partea E punctul 08.3.2, HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera c)		

## REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de fosfați, recalculat în $P_2O_5$ , %, max.	*GOST 31110-2002	5000	4000	±250
Fracția masică de nitriți, %, max.	GOST 8558.1-78 punctul 2	50,0	22,0	±4,0

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

### 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	fină, succulentă (în stare fierbinte)
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	compoziție de culoare roz, fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri și pete cenușii
Gust și miros	*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:



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.



I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA  
ALIMENTELOR  
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE  
DONDUȘENI

or. Dondușeni, str. Hajden 13, /4373 251/22-075 / Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCCS18430A00412AA Codul SWIFT:  
TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1723**  
din 02.12.2024

**I. Informații furnizate de solicitant:**

Denumire probă/e: 1) Parizer DOCTORSCHII, 2) Crenvurști, 3) Pârjoale din carne de vită/porc.

Lotul: 1) 50 kg, 2) 35 kg, 3) 40 kg

Data fabricării: 1) 16/11/2024, 2) 16/11/2024, 3) 16/11/2024

Data expirării: 1) 15 zile, 2) 15 zile, 3) 90 zile

Producătorul: Solicitantul

Solicitantul: SRL FERMA Nr.4, s. Suri, r. Drochia

Cantitatea mostrei: 1) 1,1 kg, 2) 1,1 kg, 3) 1,0 kg

Scopul încercărilor: autocontrol

**II. Informații furnizate de laborator:**

Cerere la încercări din: 27.11.2024

Data începutului încercărilor: 27.11.2024

Data încheierii încercărilor: 02.12.2024

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea "Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", HG nr. 624 din 19-09-2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne.

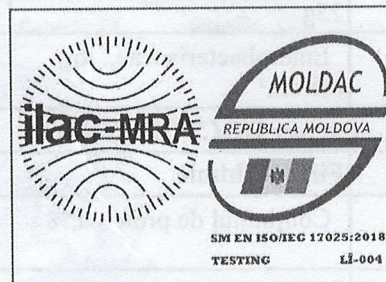
**REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:**

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
1723-1	Parizer DOCTORSCHII			
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de proteină,%	PS 7.2-L/Ch-03(SM SR ISO 937:2012)	min.8	20,13
	Conținutul de sare , %	GOST 9957-73, p 2	1,0 - 3,5	1,81
	Microbiologie			



I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA  
ALIMENTELOR  
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 Finantelor Trezoreria de Stat



**RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1570**  
din 02.10.2024

**I. Informații furnizate de solicitant:**

Denumire probă/e: 1) BOJENIȚĂ DE PORC , 2) Carne de porc , 3) Parizer DOCTORSCAIA , 4) Salam semiafumat SERVELAT , 5) Crenvurști LACTA

Lotul: 1) 150 kg , 2) 300 kg , 3) 150 kg , 4) 100 kg

Data fabricării: 1) 24/09/2024 , 2) 24/09/2024 , 3) 24/09/2024 , 4) 24/09/2024 , 5) 24/09/2024

Data expirării: 1) 15 zile , 2) 7 zile , 3) 15 zile , 4) 15 zile , 5) 15 zile

Producătorul: Solicitantul

Solicitantul: SRL FERMA Nr. 4,s. Șuri,,r. Drochia

Cantitatea mostrei: 1) 1,1 kg , 2) 1,1 kg , 3) 1,1 kg , 4) 1,1 kg , 5) 1,1 kg

Scopul încercărilor: autocontrol

**II. Informații furnizate de laborator:**

Cerere la încercări din: 25.09.2024

Data începutului încercărilor: 25.09.2024

Data încheierii încercărilor: 30.09.2024

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea "Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare". 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
1570-1	<b>BOJENIȚĂ DE PORC</b>			
	<b>Fizico-Chimie</b>			
	Conținutul de proteină,%	PS 7.2-L/Ch-03(SM SR ISO 937:2012)	min.10	22,97
	Conținutul de sare , %	GOST 9957-73, p 2	1,0 - 6,0	2,86
	<b>Microbiologie</b>			

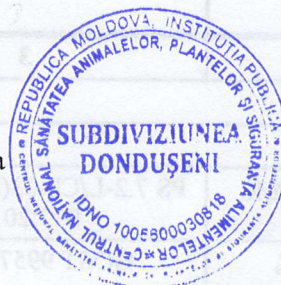


1	2	3	4	5
	Salmonella spp (detectie) în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
<b>1570-2 Carne de porc</b>				
<b>Microbiologie</b>				
	Salmonella spp (detectie) în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	Enterobacteriaceae,, log ufc/cm <sup>2</sup>	SM EN ISO 21528-2:2017	m=2,0 M=3,0	<10
<b>1570-3 Parizer DOCTORSCAIA</b>				
<b>Fizico-Chimie</b>				
	Conținutul de proteină,%	PS 7.2-L/Ch-03(SM SR ISO 937:2012)	min.8	11,10
	Conținutul de sare , %	GOST 9957-73, p 2	1,0 -3,5	1,69
<b>Microbiologie</b>				
	Salmonella spp (detectie) în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
<b>1570-4 Salam semiafumat SERVELAT</b>				
<b>Fizico-Chimie</b>				
	Conținutul de proteină,%	PS 7.2-L/Ch-03(SM SR ISO 937:2012)	min.10	13,03
	Conținutul de sare , %	GOST 9957-73, p 2	1,0 - 6,0	2,72
<b>Microbiologie</b>				
	Salmonella spp (detectie) în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
<b>1570-5 Crenvurști LACTA</b>				
<b>Fizico-Chimie</b>				
	Conținutul de proteină,%	PS 7.2-L/Ch-03(SM SR ISO 937:2012)	min.8	10,41
	Conținutul de sare , %	GOST 9957-73, p 2	1,0 - 3,5	1,64
<b>Microbiologie</b>				
	Salmonella spp (detectie) în 25g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat

Remarcă:

Responsabili de încercări: E. Tătaru N. Suveica

Lista de distribuire a Raportului de încercări:





<b>Solicitant:</b>		ANSA, Direcția inspecție la frontieră
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>		<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală		ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>		<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității		I.P.CRDV din subdiviziuni:
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>		<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>
STSA:		
<b>Original:</b> <input type="checkbox"/> <b>Copie:</b> <input type="checkbox"/> <b>Scanat:</b> <input type="checkbox"/>		



MANAGER LÎPA DONDUȘENI STELA CARPOV DONDUȘENI

Rezultatele încercărilor se referă numai la proba/e analizată/e. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emitent. Copiile Raportului de încercări nu sunt valabile fără semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Laboratorul nu poartă răspundere pentru acțiunea de prelevare, responsabilitatea eșantionării probelor și a datelor furnizate o are solicitantul cererii pentru încercări. LÎ 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.

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Carlafe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obținute
1	2	3	4	5
1576-1	FORȚĂ DE FORC			
	Carbunat de praf, %	TS 2.2-LCA-03(SM SR ISO 917:2013)	min.10	22,97
	Conținut de apă, %	GOST 9457-73, p.3	1,0-1,4	2,4
	Microbiol.			