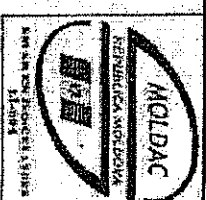
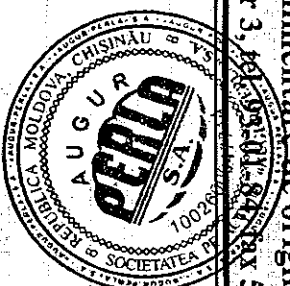


AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR

Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală
Adresa: MD 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 022201847 fax 59-50-88

COPIA CORESPUNDE
ORIGINALULUI



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1648

din 12.07.2019.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Parizer "Doktorskaia", calit. superioară, 2) Parizer "Liubitel'skaia", calit. superioară, 3) Crenvurști "Avislect", calit. superioară, 4) Parizer "Lunchmeal", nesortat, 5) Parizer "De Familie", calitatea întâi.

Lotul: 1)88.7 kg., 2)53.9 kg., 3)18 kg., 4)30.3 kg., 5)10.4 kg.

Ambalare: lăzi din plastic, ple în vid.

Data fabricării: 1)03.07.19, 2)03.07.19, 3)02.07.19, 4)03.07.19, 5)01.07.19.

Producătorul:

Solicitantul: OC Conservstandard.

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

Prelevat: conform Program de încercări 079.4 din 03.07.19 de către OC Conservstandard.

Cerere la încercări din: 03.07.2019.

Data încheptului încercărilor: 03.07.2019.

Data încheierii încercărilor: 12.07.2019.

Scopul încercărilor: certificare.

Conformatata DN: RT "Produse din carne", aprobată prin HG nr. 720 din 28.06.2007, HG nr. 229 din

29.03.2013 "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari", IT HG 67-38406503-01-2015, HG nr. 221 din

16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"

REZULTATELE ÎNCERCĂRIILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de încercări	Cerintele normative	Rezultatele obținute
1	2	3	4	5
1648-1	Parizer "Doktorskaia", calit. superioară			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73, p.2	3.0	2,1
	Fracția masică de nitriți, mg/kg, max	GOST 8558-1-78, p. 2	150.0	36,2
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1-2014	1.0x 10 ³	4.7 x 10 ²
	Clostridii sulfreducătoare in 0.01 g	GOST 29185-91	nu se admit	nu s-a detectat
	Staphylococcus aureus in 1,0 g	SM SR EN ISO 6888-1:2013	nu se admite	nu s-a detectat
1648-2	Parizer "Liubitel'skaia", calit. superioară			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grăsimi, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	35.0	22,9

	Fracția masică de fosfor total, recalculată în P_2O_5 , mg/kg, max	GOST 31110-2002	5000,0	4005,0
1646-3	Safalade "Cu frișcă", calit. întâi			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73, p.2	2,5	1,5
	Fracția masică de proteine, %, min	GOST 25011-81, p.2	8,0	12,0
	Fracția masică de nitriti, mg/kg, max	GOST 8558.1-78, p. 2	150,0	100,0
	Indici microbiologici:			
(1)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(2)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(3)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(4)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(5)	Listeria monocytogenes în 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
1646-4	Safalade "Preferate" nesortate			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grăsimi, %, max	SM SR ISO 1443:2012	35,0	13,1
	Fracția masică de proteine, %, min	GOST 25011-81, p.2	8,0	14,36
	Fracția masică de amidon, %, max	GOST 10574-91, p.3	5,0	3,5
	Indici microbiologici:			
	Bacterii coliforme în 1,0 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	nu s-a detectat
	Salmonella (detectie) în 25,0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
1646-5	Crenvușți "Lactia Super" calit. superioară			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73, p.2	2,5	1,7
	Fracția masică de fosfor total, recalculată în P_2O_5 , mg/kg, max	GOST 31110-2002	5000,0	2869,0
	Indici organoleptici:			
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Rezultatul obținut	
1646-1	Parizer "La ceai", calitatea II	GOST 9957-73	Batoane cu suprafața curată, uscată, fără deteriorări și rupturi ale membranei, fără pete, fără afluențe de compoziție. Membrana netedă, aderență la compoziție, fără goluri și aglomerări de grăsimi sub membrană. În secțiune compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, fără goluri, fără pete, de culoare rozuniformă. Consistența elastică. Miros plăcut, specific produsului dat, fără miros străin. Gust plăcut, potrivit de sărat, fără gust străin.	



(5)	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	SM EN ISO 1290-1:2017	nu se admite	S-a detectat
1649-2	Crenvurști "Cu cașcaval", calit. înfi			
	Indici fizico-chimici:			
	Fractia masică de grăsimi, %, max	SM SR ISO 1443:2012	35	
	Fractia masică de umiditate, %, max	SM SR ISO 1442:2014	75,0	
	Fractia masică de fosfor total, recalculata in P_2O_5 , mg/kg, max	GOST 31110-2002	5000,0	2998,0
1649-3	Crenvurști "Ciobănești", calit. a doua			
	Indici fizico-chimici:			
	Fractia masică de proteine, %, min	GOST 25011-81, p 2	8,0	14,61
	Indici microbiologici:			
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	2.5x 10 ³	2.7 x 10 ²
	<i>Clostridii sulfreducătoare</i> in 0.01 g	GOST 29185-91	nu se admite	nu s-a detectat
	<i>Staphylococcus aureus</i> in 1,0 g	SM SR EN ISO 6888-1:2013	nu se admite	nu s-a detectat
1649-4	Parizer "De sărbătoare", calit. superioară			
	Indici fizico-chimici:			
	Fractia masică de proteine, %, min	GOST 25011-81, p 2	10,0	18,68
	Fractia masică de amidon, %, .	GOST 10574-91, p. 3	nu se admite	absent
	Indici microbiologici:			
	<i>Bacterii coliforme</i> in 1,0 g	SM ISO 4831:2010	nu se admite	nu s-a detectat
	<i>Salmonella</i> (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
1649-5	Cîrnăciori "Aviselect", calit. superioară			
	Indici fizico-chimici:			
	Fractia masică de nitriti, mg/kg, max	GOST 8558.1-78, p. 2	150,0	36,4
	Fractia masică de fosfor total, recalculata in P_2O_5 , mg/kg, max	GOST 31110-2002	5000,0	4002,0
	Indici organoleptici:			
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut	
1649-3	Crenvurști "Ciobănești", calit. a doua	<u>GOST 9959-91</u>	Batoane mici, cu suprafața curată, uscată, fără deteriorări, fără pete, fără afluențe de compoziție, fără scurgeri de bulion și grăsimi. În secțiune compoziție fin mărunțită, uniform amestecată, de culoare roz deschis, uniformă în toată masa, fără goluri, fără pete. Consistența fină, fără aglomerări de grăsimi sau pungi de lichid, în stare fierbinte suculentă. Miros plăcut, cu aromă ușoară de condimente, fără miros strain. Gust plăcut, potrivit de sărat, fără gust strain.	

