

"SLAVENA-LUX SRL"

Молдова, Чадыр-Лунга

Ул. Молодежная, 3

(0291)2-65-51

(0291)2-65-52

060529494 Лидия

MD 2002

Chisinau, str. Valea Bicului 1/1

c/f 1002600003240

B.C."VICTORIABANK"S.A. fil.nr.3 Chisinau

IBAN: MD33VI225100000283151MDL

lidia.curdova@slavena-lux.com

TVA 0303837

VICBMD2X 416

Гимназия им. М. Танасогло

din 20,08,20

SLAVENA LUX SRL НА РЫНКЕ С 2011 , МЫ ГАРАНТИРУЕМ КАЧЕСТВЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
В ТЕНДЕРАХ ПРИНИМАЕМ УЧАСТИЕ БОЛЕЕ 9 ЛЕТ ПО ЮГУ

SLAVENA LUX SRL

20,08,20



AGENTIA NATIONALA PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR CENTRUL REPUBLICAN DE DIAGNOSTIC VETERINAR

Laboratorul de încercări a produselor alimentare de origine animală
Adresa: MID 2051, mun. Chișinău, str. Murelor 3, tel. 93-01-84, fax 59-50-88



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2233

din 29.07.2020.

Denumirea mostrelor de produse: 1) Colțel de porc, refrigerat, 2) Piept de porc, refrigerat, 3) Carne de vită, calitate superioară, 4) Carne tocată de porc, refrigerată, 5) Cîndacioi din carne de porc și vită, refrigerată, 6) Gambe de pui broiler în murtinadă, refrigerate, 7) Subproduse: Ficai de vită, refrigerat, 8) Urechii 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 From Com" S.R.L.

Solicitantul: OC "Conserstandard".

Canțitatea 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. 0055 din 23.07.20 de către expert OC "Conserstandard".

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 produse 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 produse alimentare".

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de încercări	Cerintele normative	Rezultatele obținute
2233-1	Colțel de porc, refrigerat	2	3	4
	Elemente toxice:			5
	Cd, Cadmiu, mg/kg	SM SR EN 14082:2006	max. 0.05	< 0.005
2233-2	Piept de porc, refrigerat	Indici microbiologici:		
	Numărul 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 în 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
2233-3	Carne de vita, calitate superioara	monocytogenes in 25 g Listeria SM EN ISO 11290- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
Elemente toxice:				
2233-4	Carne tocata de porc, refrigerata	Cd ... Cadmiu , mg/kg max SM SR EN 14082:2006 PS-7.2-L-R-01	max. 0.05	< 0.005
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
2233-5	Citrinaciori din carne de porc si vita, refrigerati	monocytogenes in 25 g Listeria SM EN ISO 11290- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
Indici microbiologici:				
	(1) Salmonella spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(2) Salmonella spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(3) Salmonella spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(4) Salmonella spp (detectie) in 10.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(5) Salmonella 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 in marinada, refrigerate	SM EN ISO 4833- 1:2014	1.0x 10 ⁶	1.3 x 10 ⁴
	(1) Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(2) Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(3) Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(4) Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	(5) Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
2233-7	Subproduse: Ficai de vita, 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 in cauza se refera la o singura unitate de proba testata)		
	Salmonella spp (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
Indici organoleptici:				



[Handwritten signature]

Încetarea de măsurare se va elibera la solicitarea clientului. 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 stampla originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționării o are solicitantul. © - încercări de acreditare de la MOLDAC. Raportul este întocmit în 3 exemplare.



ȘEF DE LABORATOR A CURCHI

[Handwritten signature] A. HÎNCU (ORGANOLEPTICĂ)

[Handwritten signature] T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARĂ)

ȘEF SECȚIE *[Handwritten signature]* N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLICE)

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

Codul mostrei	Parametrul analizat	Metode de încercări	Metoda de încercare	Rezultatul obținut	Rezultatele obținute
1	2	3	4	5	
2233-3	Carne de vită, calitate superioară	GOST 7269-79, PS-CSA-RPO-01	Încercare	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 îndreapă repede, pe secțiune este compactă. Miros plăcut de carne proaspătă, fără miros străin.	