



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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818

Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 3947

din 10.08.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1)Crenvursti "La ceai", cal.1, 2)Safalade de vita, c/s, 3)Spata de porc refrigerata, 4)Pulpe de gaina refrigerata.

Lotul: 1)736,2 kg., 2)130,2 kg., 3)150 kg., 4)400 kg.

Data fabricării: 1)01.08.2022, 2)01.08.2022, 3)03.08.2022, 4)03.08.2022.

Producătorul: solicitantul.

Solicitantul: persoana juridica. SRL „Nivali-Prod”

Cantitatea mostrei: 1)1,048 kg., 2)0,628 kg., 3)0,544 kg., 4)0,8 kg.

Prelevat: de către medicul veterinar.

Scopul încercărilor: autocontrol.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 03.08.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: +4,0°C.

Data începutului încercărilor: 03.08.2022.

Data încheierii încercărilor: 10.08.2022.

Conformitatea DN: HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne., HG nr. 229 din 29.03.2013 "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari", de facto.



REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR:

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
3947-1	Crenvursti "La ceai", cal.1			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73; p 2	1.0-3.5	2.1
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR ISO 1442:2014	75.0	70.2

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
3947-2	Safalade de vita, c/s			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare, %, max	GOST 9957-73; p 2	1.0-3.5	2.1
	Fracția masică de fosfați, recalculat în P ₂ O ₅ , mg/kg, max	PS 7.2-L-FCh-23	5000.0	5720
3947-3	Spata de porc refrigerata			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grasime %	SM SR ISO 1443:2012	de facto	4.9
	Fracția masică de nitriti, mg/kg, max	GOST 8558.1-78, p. 1-4	150.0	<2.6*
3947-4	Pulpe de gâina refrigerata			
	Indici microbiologici:			
	E.coli beta-glucoronidază pozitivă, ufc/g, .	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10

Remarca: *- 2.6 - LOQ-Limita de cuantificare a metodei. < LOQ - nu s-a depistat.

Responsabili de încercări: V.Malanciuc Nedelcu Liliana

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: ☒ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV din subdiviziuni :
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
STSA:	
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	

ȘEF SECȚIE

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

ȘEF DE LABORATOR

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIANA CURCHI

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.



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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 2525

din 07.06.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Mușchiuleț de vită refrigerat, 2) Costiță de porc refrigerată, 3) Gambe de pui-broiler refrigerate, 4) File de curcan congelat, 5) Preparate din carne. Cârnăciori "Barbeque" refrigerați.

Lotul: 1) 12,0 kg., 2) 150,0 kg., 3) 200,0 kg., 4) 10,0 kg., 5) 50,0 kg.

Ambalare: 1-4) P/e în vid; 5) caserolă din plastic.

Data expirării 1) 07.06.2022, 2) 07.06.2022, 3) 05.06.2022, 4) 27.11.2022, 5) 10.06.2022.

Solicitantul: OC Conservstandard.

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

Prelevat: conform Programului de încercări 040A din 01.06.2022 de către expert OC Conservstandard.

Scopul încercărilor: certificare.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 01.06.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: (+ 4.0) °C.

Data începutului încercărilor: 01.06.2022.

Data încheierii încercărilor: 07.06.2022.

Conformitatea DN: HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, HG nr. 520 din 22.06.2010 "Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 221 din 16.03.2009 "Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare", SF 67-40280311-009:2011/A1:2013, 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
2525-1	Mușchiuleț de vită refrigerat			
	Elemente toxice:			
	Pb ...Plumb, mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-22	0.1	0.03

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
2525-2	Costiță de porc refrigerată			
	Indici microbiologici: (Pentru <i>Salmonella</i> spp: Limitele în cauza se referă la o singură unitate de probă testată)			
	<i>Salmonella</i> spp (detectie) în 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
	Bacterii coliforme în 0.001 g	SM ISO 4831:2010	nu se admit	nu s-au detectat
2525-4	File de curcan congelat			
	Elemente toxice:			
	Cd ... Cadmiu , mg/kg max	SM SR EN 14083:2006 PS 7.2-L-R-022	0.05	<0.005
2525-5	Preparate din carne. Cârnăciori "Barbeque" refrigerați			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de grăsimi, %, max	SM SR ISO 1443 : 2012	50.0	16,8
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0-3.0	1,1
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de încercare	Cerintele normative	Rezultatul obținut
2525-1	Mușchiuleț de vită refrigerat	<u>GOST 7269-79, PS-7.2-L-RPO-01 ed.1</u>	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea	Bucată de carne cu suprafața curată, uscată, fără pete, pe suprafața cu o fișie subțire de grăsime subcutanată. În ambalaj cu puțin lichid (suc) de scurgere. În secțiune țesut muscular, cu suprafața umedă, de culoare roșu - bordo, fără pete. Consistența fermă, elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune, prin apăsare cu degetul revine ușor la forma inițială, prin presare exprimă greu suc limpede. Miros plăcut, caracteristic de carne proaspătă, fără miros străin.
2525-3	Gambe de pui-broiler refrigerate	<u>GOST 7702.0-74, PS-7.2-L-RPO-01, ed.1</u>	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea	Gambă de pui cu os și piele, cu suprafața curată, fără impurități străine și cheaguri de sînge vizibile, fără oase rupte proeminente, pielea fără jupuiuri, fără cioturi de pene și pene filiforme; fără suc scurs în ambalaj. În secțiune carnea ușor umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, foșeta de la apăsarea cu degetul dispăre repede. Culoarea cărnii de la roz pînă la roz-pal, caracteristică pentru carnea proaspătă. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.

Responsabili de încercări: Iachimova T. A. Rabosvili Antohiev Tatiana M. Motroi

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	ANSA, Direcție comerț internațional și inspecție la frontieră
Original: ☒ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcție sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	ANSA, Direcție unități de comerț, alimentație și protecția consumatorilor
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐
ANSA, Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	I.P.CRDV din subdiviziuni :
Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐	Original: ☐ Copie: ☐ Scanat: ☐



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

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcrdv@mail.ru; tel. 0-22-93-01-84 Codul fiscal: 1005600030818
Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finantelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 1610

din 26.04.2022

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1)Salam semiafumat "Vânătoresc", 2)Servelat "Țărănesc" semiafumat, 3)Șuncă de vită fiartă "Melenca", 4)Piept de găină broiler refrigerat, 5)Salam "Tiraspol" semiafumat, 6)Salam de casă "Rustic" semiafumat, 7)Bujenița "Nivalli", 8)Mușcă "Montana", 9)Pate vegetarian cu ciuperci, 10)Salam fiert "Preferat".

Lotul: 1)180,0 kg., 2)250,0 kg., 3)80,0 kg., 4)150,0 kg., 5)300,0 kg., 6)350,0 kg., 7)120,0 kg., 8)220,0 kg., 9)100,0 kg., 10)250,0 kg.

Data fabricării: 1)15.04.2022, 2)15.04.2022, 3)15.04.2022, 4)19.04.2022, 5)15.04.2022, 6)15.04.2022, 7)15.04.2022, 8)15.04.2022, 9)21.03.2022, 10)15.04.2022.

Producătorul: solicitantul.

Solicitantul: persoană juridică. SRL "Nivalli-Prod"

Cantitatea mostrei: 1)0,220 kg., 2)0,308 kg., 3)0,930 kg., 4)0,726 kg., 5)1,246 kg., 6)0,436 kg., 7)0,436 kg., 8)0,410 kg., 9)0,216 kg., 10)0,824 kg.

Prelevat: de către solicitant.

Scopul încercărilor: autocontrol.

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 19.04.2022.

Temperatură recepție/ stare termică: (+ 4,1) °C.

Data începutului încercărilor: 19.04.2022.

Data încheierii încercărilor: 26.04.2022.

Conformitatea DN: HG nr. 624 din 19.09.2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne, de facto, HG nr. 229 din 29.03.2013 "Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari".

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
1610-1	Salam semiafumat "Vânătoresc"			

Cod probă/e	Parametrul analizat/Unitate de măsură	DN la Metode de încercare	Cerințe normative/ Parametri de performanță	Rezultate obtinute
1	2	3	4	5
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR ISO 1442:2014	60.0	48,9
1610-2	Servelat "Țărănesc" semiafumat			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate, %, max	SM SR ISO 1442:2014	60.0	53,5
1610-3	Șuncă de vită fiartă "Melenca"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0 - 6.0	2,0
1610-4	Piept de găină broiler refrigerat			
	Indici microbiologici:			
	E.coli beta-glucoronidază pozitivă . ufc/g	SM SR ISO 16649-2:2011	de facto	<10
1610-5	Salam "Tiraspol" semiafumat			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de fosfați, recalculat în P ₂ O ₅ , mg/kg, max	PS 7.2-L-FCh-23,(GOST 31110-2002 (ISO 13730)	5000.0	3668,0
1610-6	Salam de casă "Rustic" semiafumat			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0 -6.0	2,4
1610-7	Bujenița "Nivalli"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de sare %	GOST 9957-73, p.2	1.0 - 6.0	2,7
1610-8	Mușcă "Montana"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de fosfați, recalculat în P ₂ O ₅ , mg/kg, max	PS 7.2-L-FCh-23,(GOST 31110-2002 (ISO 13730)	5000.0	5364,0 ± 364 *
1610-9	Pate vegetarian cu ciuperci			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de umiditate %	SM SR ISO 1442:2014	de facto	66,7
1610-10	Salam fiert "Preferat"			
	Indici fizico-chimici:			
	Fracția masică de fosfați, recalculat în P ₂ O ₅ , mg/kg, max	PS 7.2-L-FCh-23,(GOST 31110-2002 (ISO 13730)	5000.0	4333,0

Remarca: * - 364- incertitudine (U)

Responsabili de încercări: M. Motroi Donica Natalia

Lista de distribuire a Raportului de încercări: