

3741-3 Gambe de pui-broiler, refrigerate

Indici microbiologici:				
(1)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(2)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(3)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(4)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat
(5)	Salmonella (detectie) in 25.0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	nu se admite	nu s-a detectat

3741-4 Aripi de pui broiler, refrigerate

Indici microbiologici:				
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014	1.0×10^6	6.4×10^5

Indici organoleptici:

Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Rezultatul obtinut
3741-1	Carne de la piept de pui-broiler, refrigerat	<u>GOST 7702.0-74, PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Piept de pui broiler curat, fără pete de sînge vizibile. În secțiune musculatură dezvoltată, piept lat, cărnos. Carnea umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică, nu se formează întipărituri la apăsarea cu degetul. Miros plăcut, de carne proaspătă, fără miros străin. Culoare roz pîna la roz pal, uniformă pe toata suprafața.
3741-4	Aripi de pui broiler, refrigerate	<u>GOST 7702.0-74, PS-CSA-RPO-01 ed.1</u>	Aripi cu suprafața curată, fără corpuri străine vizibile, fără pete de sînge vizibile, fără oase rupte proeminente. Fără cioturi de pene și pene filiforme. Carnea umedă, lucioasă, fără pete cenușii. Consistența elastică. Miros plăcut, de carne proaspătă, fără miros străin. Culoare roz pîna la roz pal, uniformă pe toată suprafața.

RESPONSABILI DE INCERCARI:

MIHALICOVA T.

S. SOVA

MIHALACHI NELEA

DIRECTOR ADJUNCT:

DIANA CURCHI



Incertitudinea de masurare se va elibera la solicitarea clientului. Rezultatele incercarilor se referă numai la proba analizată. Se interzice reproducerea parțială sau integrală a raportului dat fără aprobarea laboratorului emis. Copiile Raportului de incercare nu sunt valabile fără semnătură și stampila originală a laboratorului emis. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea esanționarii o are solicitantul. ☐ - incercări neacoperite de acreditarea MOLDAC. Raportul este întocmit în 2 exemplare.