



RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 3097 din 26 mai 2025



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

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)

Salam semiafumat "Vită-porc", amb. membrană artificială, lot. 20 kg,
d/f 14.05.2025, t/v 10 zile

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

-- " --

Act de prelevare Nr. 83-I-P din 15.05.2025

depozitul întreprinderii: s. Șuri, r-nul Drochia

Romansch M.

1,2 kg

16 mai 2025

Data începerii încercărilor

16.05.2025

Data finisării încercărilor

26.05.2025

Supraveghere

HG nr. 624 din 19.09.2020 anexa 1, litera e), anexa 2, litera e),

HG nr. 229 din 29.03.13 capitolul II, punctul 6 a)

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Caracteristici fizico-chimice				
Fracția masică de umiditate, %, max.	SM SR ISO 1442:2024	60,0	38,2	-
Conținutul de nitriți, mg/kg, max.	GOST 8558.1-78 p.4	150	36,0	-
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 9957-73 punctul 2	1,0-6,0	2,0	-
Fracția masică de fosfați, recalculat în P_2O_5 , %, max.	*GOST 31110-2002	5000	3420	-

*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 cu suprafața curată, fără pete și rupturi ale membranei
Consistența	*GOST 9959-91	elastică
Aspect în secțiune	*GOST 9959-91	compoziția de culoare roz, fin mărunțită, uniform amestecată, cu bucățele de slănină, fără goluri și pete cenușii
Gust și miros	*GOST 9959-91	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de condimente, de afumare, 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:

Șef de laborator



V.Groza

N. Șelcova

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.

Sfârșit raport Nr. 3097 din 26 mai 2025