

01/12/2025 11:10 AM

Cerere 8264 (R1 7.8-01 L ed.4)

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: laberdv@mail.ro, tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TRFIMD2X Depunerea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat

de încercări



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 8264
din 27.11.2025

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Semifabricate de pui - broiler. Aripă de pui-broiler refrigerate. 2) Semifabricate de pui - broiler. Gamba de pui-broiler refrigerate. 3) Semifabricate de pui - broiler. Piept de pui-broiler refrigerat. 4) Semifabricate de pui - broiler. Sold de pui-broiler refrigerate

Lotul: 1) 35 kg, 2) 5 kg, 3) 21 kg, 4) 2 kg

Ambalare: 1,2,3,4) caserole din plastic m.n. 10kg

Data fabricării: 1) 18.11.2025, 2) 18.11.2025, 3) 18.11.2025, 4) 18.11.2025

Data expirării: 1) 120 ore, 2) 120 ore, 3) 120 ore, 4) 120 ore

Solicitantul: OC " Conservstandard "

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg, 2) 1.0 kg, 3) 1.0 kg, 4) 1.0 kg

Prelevat: Program de Încercări nr.017S din 19.11.2025 expert OC " Conservstandard "

Scopul încercărilor: supraveghere

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 19.11.2025

Temperatura recepție/ stare termică: (+8,4)°C

Data începutului încercărilor: 19.11.2025

Data încheierii încercărilor: 22.11.2025

Conformitatea DN: HG nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, HG nr. 724 din 30.10.2021 "Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru amoniacii contaminanții din produsele alimentare", HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea importul și plasarea pe piață a cărui - materie primă, IT HG 67-38181702-08.2023

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
8264-1	Semifabricate de pui - broiler. Aripă de pui-broiler refrigerate			

1	2	3	4	5
Indici microbiologici : Pentr Salmonella spp : Limitele în cauza se refera la o singura unitate de proba testata.				
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g , max	SM EN ISO 4833-1:2014; SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0x10 ⁵	5,2 x 10 ²
	Salmonella spp (detectie) in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017 (detectie), SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nu se admite	nu s-a detectat
	Escherichia Coli beta-glucoronidază pozitivă, ufc/g , max	SM SR ISO 16649-2:2011	5,0x10 ³	<10
8264-2 Semifabricate de pui - broiler. Gambe de pui-broiler refrigerate				
Elemente toxice				
	Pb ...Plumb, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,10	<0,02
	Cd ...Cadmium, mg/kg, max	SM SR EN 14083:2006, PS 7.2 -L/R-22	0,050	<0,005
8264-4 Semifabricate de pui - broiler. Șold de pui-broiler refrigerate				
Indici microbiologici : Pentr Salmonella spp: Limitele în cauza se refera la o singura unitate de proba testata.				
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g , max	SM EN ISO 4833-1:2014; SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1,0x10 ⁵	6,3 x 10 ²
	Salmonella spp (detectie) in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017 (detectie), SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nu se admite	nu s-a detectat
	Escherichia Coli beta-glucoronidază pozitivă, ufc/g , max	SM SR ISO 16649-2:2011	5,0x10 ³	<10
Indici organoleptici:				
Codul mostrei	Denumirea mostrei	Metoda de incercare	Cerintele normative	Rezultatul obtinut
8264-3	Semifabricate de pui - broiler. Piept de pui-broiler refrigerat	PS 7.2 L/RPO-01 ed.2	HG nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă	Piept de pui fără piele, forma naturală a mușchiului păstrată, cu suprafața netedă, curată, margini regulate, fără impurități străine vizibile, fără suc scurs în ambalaj. În secțiune țesut muscular fără os suprafața umedă a tăielorii proaspete, curată, lucioasă, fără hematoame, fără pete cenușii. Consistența elastică, foșeta de la apăsarea cu degetul se îndreaptă repede. Culoarea cărnii roz-pal, uniformă pe toată suprafața și în secțiune. Miros caracteristic pentru carnea proaspătă, fără miros străin.

Remarcă: * În cazul detectiei Salmonella spp în 25 g, izolatul/ele trebuie serotipizate pentru excluderea Salmonella Typhimurium și Salmonella Enteritidis, conform p. 1.28 din HG nr. 221/2009; conform p. 19¹, în cazul în care se depistează alte serotipuri de Salmonella decât cele menționate în p. 1.28, produsul sau lotul de produse este considerat un aliment nesigur conform art. 2 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

Responsabili de încercări: A. Răboșvili, S. Sova L., Cantemir N., Donica

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

01/12/2025 11:10 AM

Cerere 8264 (R17.8-01 L ed.4)

Solicitant:

Original:

Copie:

Scanat:

ANSA, Direcția inspecție la frontieră

Original:

Copie:

Scanat:

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală

ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine nonanimală

Original:

Copie:

Scanat:

Original:

Copie:

Scanat:

ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității

I.P.CNSAPSA din subdiviziuni:

Original:

Copie:

Scanat:

Original:

Copie:

Scanat:

STSA:

Original:

Copie:

Scanat:

SPECIALIST ȘEF

A. HÎNCU (RECEPȚIE PROBE ȘI ORGANOLEPTIC)

N. VALICOV (REZIDUURI ȘI PRODUSE METABOLIC)

T. IACHIMOVA (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA CURCHI

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 semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedesește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea eșantionării o are solicitantul. El nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări (cu excepția domeniului reziduuri de medicamente), iar încredințarea de măsurare se nu în considerare, atunci când rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări efectuate cu semnal. nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

04/02/2026 02:32 PM

Cerere 430 (RÎ 7.8-01 L ed.4)

I.P. CENTRUL NAȚIONAL SĂNĂTATEA ANIMALELOR, PLANTELOR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR
LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI A PRODUSELOR ALIMENTARE

Chișinău, str. Murelor 3, MD 2051, Email: labcerdv@mail.ru; tel. 076 528 648 Codul fiscal: 1005600030818 Contul IBAN: MD64TRPCCC518430A00412AA Codul SWIFT: TREZMD2X Denumirea băncii: Ministerul Finanțelor Trezoreria de Stat



RAPORT DE ÎNCERCĂRI Nr. 430
din 02.02.2026

I. Informații furnizate de solicitant:

Denumire probă/e: 1) Pulpă de găină fără os, fără piele, congelat, 2) Cărnăciori "ASORTI" congelati

Lotul: 1) 123.0 kg, 2) 63.0 kg

Ambalare: caserole

Data fabricării: 1) 27.01.2026, 2) 27.01.2026

Data expirării: 1) 180 zile la -18°C, 2) 180 zile la -18°C

Producătorul: SRL "SLAVENA LUX", mun. Chișinău, str. Valea Bîcului, 1/1

Solicitantul: SRL "SLAVENA-LUX"

Cantitatea mostrei: 1) 1.0 kg, 2) 0.8 kg

Scopul încercărilor: autocontrol

II. Informații furnizate de laborator:

Cerere la încercări din: 28.01.2026

Temperatura recepție/ stare termică: congelată

Data începutului încercărilor: 28.01.2026

Data încheierii încercărilor: 02.02.2026

Conformitatea DN: IT HG 67-38181702-08:2023 "Instrucțiune tehnologică pentru pregătirea cărnii, cărnii tocate, preparatelor din carne și carne tocată, organelor comestibile de pasăre"

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
430-1	Pulpă de găină fără os, fără piele, congelat			
	Fizico-Chimie			
	Conținutul de proteină, %, min	PS 7.2 L/FCH-12 (ISO 937)	8,0	18,26
	Indici microbiologici			

1	2	3	4	5
	Salmonella spp (detectie) in 25g	SM EN ISO 6579-1:2017 (detectie), SM EN ISO 6579-1:2017/A1:2020	nu se admite	nu s-a detectat
430-2 Cârnaçiori "ASORTI" congelați				
Fizico-Chimie				
	Conținutul de grăsime, %, max	SM SR ISO 1443:2012	42,0	11,3
Indici microbiologici				
	Numarul de colonii la 30°C, ufc/g, max	SM EN ISO 4833-1:2014; SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	1x10 ⁶	1,2 x 10 ⁴

Responsabili de încercări: L. Cantemir L. Smîntîna M. Motroi

Lista de distribuire a Raportului de încercări:

Solicitant:	Original: <input type="checkbox"/>	Copie: <input type="checkbox"/>	Scanat: <input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția inspecție la frontieră	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția siguranța produselor alimentare de origine animală	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ANSA, Direcția planificarea, evaluarea riscurilor și managementul calității	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
STSA:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SPECIALIST ȘEF

M. Motroi

M. MOTROI (FIZICO-CHIMIE)

T. Iachimov

T. IACHIMOV (MICROBIOLOGIE SANITARA)

DIRECTOR ADJUNCT DIANA GURCHI



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 semnătura și stampila originală a laboratorului emitent. Falsificarea acestui document se pedepsește în conformitate cu legislația în vigoare. Responsabilitatea eșantionării o are solicitantul. Lî nu furnizează declarații de conformitate și nu exprimă opinii și interpretări (cu excepția domeniului reziduuri de medicamente), iar incertitudinea de măsurare se ia în considerație, atunci cînd rezultatul este la limita normelor specificate sau la solicitarea clientului. Încercări marcate cu semnul-■ nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.