	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 1 din 15

**PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE
DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL
AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC,
3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE**

LISTA DE CONTROL A EDITIEI/REVIZIEI

Nr. crt.	Pagini	Capitolul Paragraful	Descrierea modificării	Data Reviziei/ ediției	Numele, prenumele, semnătura				
					Elaborat	Verificat	Coordonat	Avizat	Aprobat
1.	Document integral	Document integral	Înlocuirea PS(D04/2C)-02 Reguli privind metodele de prelevare și analiză a produselor alimentare de origine non-animală pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și benzo(a)piren	februarie 2021, Ediția 2	Marina DINTIU <i>Dintiu</i>	Alexandru PAVLOV <i>ff</i>	Tatiana CALIONCHINA <i>T. Calionchina</i>	Oleg LIȘCENCO <i>Oleg Lisenco</i>	Vladislav COTICI <i>Vladislav Cotici</i>

FORMULAR

Cod: LCER-8.4

Ediția 2/03.2017

Pag 1/1

LISTA AVIZĂRI / APROBĂRI

	Elaborat	Verificat	Coordonat	Avizat	Aprobat
Nume	Marina DINTIU	Alexandru PAVLOV	Tatiana Calionchina	Oleg LIȘCENCO	Vladislav COTICI
Funcția	Inspector principal, Direcția siguranța și calitatea produselor alimentare de origine nonanimală	Șef Direcția siguranța și calitatea produselor alimentare de origine nonanimală	Șef Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	Director general adjunct Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	Director General Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor
Data	08.02.2021	09.02.2021	10.02.2021	11.02.2021	12.02.2021
Semnătura	<i>Dintiu</i>	<i>ff</i>	<i>T. Calionchina</i>	<i>Oleg Lisenco</i>	<i>Vladislav Cotici</i>

FORMULAR

Cod: LAP-8.4

Ediția 2/03.2017

Pag.1/1



PROCEDURA SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ
PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR
DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU
ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI
POLICICLICE AROMATICE

Cod: PS/SA-PP-05/01

Ediția 2


Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 2 din 16


LISTA DE DIFUZARE/RETRAGERE

	Subdiviziune	Scopul difuzării	Responsabil -funcție	Nume, prenume	Semnătura, data primirii	Numele, semnătura eliberat	Data retragerii	Numele, semnătura primit
1.	Anenii Noi							
2.	Edineț (Briceni)							
3.	Cahul							
4.	Cantemir(Leova)							
5.	Călărași (Telenești)							
6.	Căușeni (Ștefan Vodă)							
7.	Cimișlia (Basarabeasca)							
8.	Criuleni (Dubăsari)							
9.	Drochia							
10.	Florești (Șoldănești)							
11.	Fălești (Glodeni)							
12.	Hîncești (Ialoveni)							
13.	Ocnita (Dondușeni)							
14.	Orhei (Rezina)							
15.	Rîșcani							
16.	Soroca							
17.	Strășeni							
18.	Sîngerei							
19.	Taraclia							
20.	Ungheni (Nisporeni)							
21.	UTA Găgăuzia (Comrat, Ceadăr-Lunga, Vulcănești)							
22.	Mun. Chișinău							
23.	Mun. Bălți							
24.	Direcția CIIF							

	<p style="text-align: center;">PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE</p>	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 3 din 16

CUPRINSUL

		pag.
1.	Scop	4
2.	Domeniu de aplicare	4
3.	Definiții și abrevieri	4
4.	Documente de referință	4
5.	Responsabilități	5
6.	Procedura (descrierea procedurii)	5
7.	Înregistrări	12
8.	Anexe	12
	Anexa nr. 1 Procesul verbal de prelevare a probelor de produse alimentare	13
	Anexa nr. 2 Modelul Etichetei probei prelevate	16

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 4 din 16

1. SCOP

Prezenta procedură are drept scop prelevarea probei reprezentative dintr-un lot destinat analizei, pentru verificarea respectării limitelor maxime de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare de origine non-animală.

2. DOMENIUL DE APLICARE

Prevederile prezentei proceduri se aplică de către Subdiviziunile Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor ale ANSA la efectuarea controalelor oficiale al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare și poate fi folosită de către operatorii din domeniul alimentar la efectuarea autocontrolului.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

lot – o cantitate identificabilă de produs alimentar, livrată la un anumit moment și determinată de către o persoană autorizată, având caracteristici comune privind originea, varietatea, tipul de ambalaj, ambalatorul, expeditorul, marcajele.

sublot – o anumită parte a unui lot, separată din punct de vedere fizic și identificabilă din care se prelevă probe;

probă elementară – o cantitate de produs prelevată dintr-un singur punct al lotului sau sublotului;

probă globală – amestecul tuturor probelor elementare, reprezentativ pentru lotul sau sublotul din care au fost prelevate probele respective;


probă de laborator – probă destinată examenului de laborator;

contraprobă – probă prelevată la solicitarea operatorului economic, identică probei prelevate în mod oficial, ambalată și marcată în aceleași condiții și de către aceeași persoană și transmisă operatorului respectiv;

recipient – vas destinat colectării și transportării probelor de produse alimentare în stare lichidă, capabil să asigure conservabilitatea acestora până la laboratorul de destinație, precum și condițiile de transportare pentru ca proba să nu fie deteriorată, iar sigiliul să rămână intact.

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- Hotărârea Guvernului nr. 941 din 11.10.2010 cu privire la aprobarea Regulilor privind metodele de prelevare și analiză a probelor pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare.
- Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.
- PG-08/01 - Procedura generală „Prelevarea probelor de produse alimentare”.

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 5 din 16

4. PG – 12/01 – Procedura generală „Acțiunile întreprinse în cazul produselor alimentare neconforme”.

5. RESPONSABILITĂȚI

5.1 Responsabilitățile inspectorilor Subdiviziunilor Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor:

- Pregătirea către prelevare;
- Corectitudinea efectuării procedurii de prelevare;
- Sigilarea probelor;
- Completarea procesului verbal de prelevare;
- Transmiterea probelor prelevate pentru a fi analizate într-un laborator acreditat;
- Primirea raportului de încercări cu rezultatele analizelor/încercărilor;
- Păstrarea înregistrărilor.

5.2 Responsabilitățile agentului economic

- Să însoțească inspectorul la procesul de prelevare a probelor;
- Să semneze procesul verbal întocmit de inspector;
- Să păstreze contra-proba în condiții corespunzătoare;
- În caz de neconformități, să retragă sau să recheme produsele alimentare neconforme distribuite pe piață.

6. PROCEDURA (descrierea procedurii)

6.1 Cerințe la prelevarea probelor


Prelevarea de probe se efectuează de către inspectorii desemnați de șeful Subdiviziunii Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor. Probele se prelevează separat din fiecare lot sau sublot care este examinat.

În timpul prelevării de probe, trebuie să se ia măsuri de precauție pentru a evita orice schimbări care ar afecta nivelurile de contaminanți și ar avea un efect negativ asupra determinării analitice sau ar face probele globale nereprezentative.

Probele elementare trebuie să fie prelevate din locuri diferite, repartizate în întregul lot sau sublot. Orice abatere de la această procedură se consemnează în procesul-verbal de prelevare a probelor, iar proba globală se obține prin amestecarea tuturor probelor elementare.

La prelevarea probelor vor fi prelevate din proba globală și sigilate 2 probe: proba de bază (care este expediată la laboratorul desemnat de autoritatea competentă) și contraproba (care va rămâne la operatorul din domeniul alimentar).

Fiecare probă se introduce într-un sac/recipient curat și inert, care asigură o protecție adecvată împotriva contaminării, pierderii substanțelor de analizat și împotriva deteriorărilor în

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 6 din 16

timpul transportării, avînd în vedere luarea măsurilor de precauție necesare pentru a evita orice schimbare a compoziției probei, care ar putea surveni în timpul transportului și depozitării.

Fiecare probă prelevată în cadrul controalelor oficiale se sigilează la locul de prelevare. Sacul/recipientul se va sigila și se va eticheta în mod corespunzător, astfel încît să devină imposibilă deschiderea și îndepărtarea etichetei fără deteriorarea sigiliului. Modelul etichetei probei este prezentată în *Anexa nr. 2* la prezenta procedură.

Inspectorul responsabil de prelevare trebuie să noteze natura și originea lotului, soiul, data și locul prelevării, numele operatorului din domeniul alimentar, metoda de producție.

Pentru fiecare probă prelevată, agentul responsabil de prelevare va întocmi și va semna procesul-verbal de prelevare a probelor din produse alimentare în 3 exemplare, conform modelului din *Anexa nr. 1* la prezenta procedură. Primul exemplar va însoți proba expediată la laborator, exemplarul doi rămîne la inspectorul care a prelevat proba iar exemplarul trei se eliberează proprietarului lotului sau reprezentantului acestuia. Indiferent dacă aceștia primesc sau nu contraproba, exemplarul trei se va păstra la agentul economic de la care s-a prelevat proba.

Inspectorul responsabil de prelevare a probelor introduce datele în Sistemul Informational de Management al Laboratoarelor (LIMS). În cazul în care procesele-verbale de prelevare sînt elaborate în format electronic, acestea vor fi distribuite destinatarilor proprietarului lotului sau reprezentantului acestuia.

6.2 Planurile de prelevare a probelor

Loturile mari se împart în subploturi, cu condiția ca subplotul să poată fi separat fizic. Pentru produsele comercializate în vrac (de exemplu, cereale) prelevarea se efectuează în conformitate cu *Tabelul nr. 1*.

Tabelul nr. 1. Împărțirea loturilor în subploturi pentru produsele comercializate în vrac

Greutatea lotului (tone)	Greutatea subplotului sau numărul de subploturi
≥ 1 500	500 tone
> 300 și < 1 500	3 subploturi
≥ 100 și ≤ 300	100 tone
< 100	—

Pentru alte produse, prelevarea se efectuează în conformitate cu *Tabelul nr. 2*. Avînd în vedere faptul că greutatea lotului nu este întotdeauna un multiplu exact al greutății subploturilor, greutatea subplotului poate depăși greutatea menționată cu maxim 20 %.

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 7 din 16

Tabelul nr. 2. Împărțirea loturilor în subloturi pentru alte produse

Greutatea lotului (tone)	Greutatea sublotului sau numărul de subloturi
≥15	15-30 tone
<15	—

Proba globală este de cel puțin 1 kg sau 1 litru, cu excepția cazului în care acest lucru este imposibil – atunci proba constă într-un pachet sau o unitate. Numărul minim de probe elementare care sînt prelevate din lot sau sublot se stabilește conform *Tabelului nr. 3*.

Tabelul nr. 3. Numărul minim de probe elementare ce urmează a fi prelevate din lot sau sublot

Greutatea sau volumul lotului/sublotului (kg sau litri)	Numărul minim de probe elementare pentru prelevare
<50	3
≥ 50 și ≤ 500	5
> 500	10

Înainte de prelevarea probelor, lotul sau sublotul de produse lichide în vrac trebuie bine amestecat să nu afecteze calitatea produsului, prin mijloace mecanice sau manuale, în scopul repartizării omogene a contaminanților în lotul sau sublotul respectiv. Prin urmare, este suficientă prelevarea a trei probe dintr-un lot sau sublot pentru a constitui o probă globală.

Probele elementare trebuie să aibă aceeași greutate. Greutatea unei probe elementare este de cel puțin 100 de grame sau 100 de mililitri, rezultînd o probă globală de cel puțin 1 kg sau 1 litru. Orice abatere de la această cerință se consemnează în Procesul-verbal de prelevare a probelor de produse alimentare.

În cazul în care lotul sau sublotul constă din ambalaje sau unități distincte, pentru a forma o probă globală se prelevă un număr de ambalaje sau unități stabilit în *Tabelul nr. 4*. Nivelurile maxime pentru staniu anorganic se aplică la conținutul fiecărei conserve, dar din rațiuni practice este necesară o abordare bazată pe probe globale. În cazul în care rezultatul testului dintr-o probă globală de conserve este inferior, dar apropiat de nivelul maxim de staniu anorganic, și dacă se suspectează că unele cutii depășesc nivelul maxim, este necesară continuarea investigațiilor.

În cazul în care nu este posibilă aplicarea metodei de prelevare a probelor (din cauza formei ambalajului, a deteriorării lotului etc.) sau dacă aplicarea metodei de prelevare menționate mai sus este practic imposibilă, se aplică o metodă alternativă de prelevare în conformitate cu PG-08/01 - Procedura generală „Prelevarea probelor de produse alimentare”, cu condiția ca proba să fie suficient de reprezentativă pentru lotul sau sublotul care face obiectul prelevării și să fie documentată în întregime.

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 8 din 16

Tabelul nr. 4. Numărul de ambalaje sau unități (probe elementare) ce urmează a fi prelevate pentru a constitui proba globală în cazul în care lotul sau subplotul este format din ambalaje sau unități distincte

Numărul de ambalaje sau unități din lot/sublot	Numărul de ambalaje sau unități pentru prelevare
≤25	Cel puțin 1 pachet sau 1 unitate
26-100	Cca 5 %, cel puțin 2 ambalaje sau unități
> 100	Cca 5 %, cel mult 10 ambalaje sau unități

Prelevarea de probe din produsele alimentare la etapa comerțului cu amănuntul se efectuează, dacă este posibil, în conformitate cu dispozițiile privind prelevarea probelor stabilite în prezenta Procedură la punctele 6.1 și 6.2.


6.3. Decizia privind acceptarea/respingerea lotului

Lotul sau subplotul va fi acceptat dacă rezultatul analizei probei de laborator nu depășește nivelul maxim respectiv prevăzut pentru contaminanți în produsele alimentare, ținând cont de incertitudinea de măsurare extinsă și, în cazul aplicării extracției, de corectarea rezultatului din punctul de vedere al recuperării.

Lotul sau subplotul este respins în cazul în care rezultatul analizei probei de laborator depășește cu certitudine nivelul maxim respectiv prevăzut pentru contaminanți în produsele alimentare, ținând cont de incertitudinea de măsurare extinsă și, în cazul aplicării extracției, de corectarea rezultatului din punctul de vedere al recuperării.

Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare de origine non-animală sunt specificați în *Anexa* la Hotărârea de Guvern nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare precum și în Tabelul nr. 5 și Tabelul nr. 6.

În cazul probelor de produse alimentare ce depășesc nivelurile maxime de contaminanți, se vor întreprinde măsuri în conformitate cu PG – 12/01-Procedura generală „Acțiunile întreprinse în cazul produselor alimentare neconforme”.

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 9 din 16

Tabelul nr. 5 Nivelurile maxime admisibile unor contaminanți în produsele alimentare de origine non-animală

Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
PLUMB		
1.	Alimente preparate pe bază de cereale și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vîrstă mică	0,05
2.	Cereale și proteaginoase	0,2
3.	Legume, exceptînd varza pentru frunze, barba-caprei, legumele cu frunze și plantele aromatice, ciupercile, algele marine și legumele fructoase	0,1
4.	Varză pentru frunze, barba-caprei, legume cu frunze, exceptînd plantele aromatice, precum și următoarele ciuperci: <i>Agaricus bisporus</i> (ciuperca de gunoi/șampinionul), <i>Pleurotus ostreatus</i> (buretele negru de fag), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,3
5.	Legume fructoase: - porumb dulce; - altele decît porumbul dulce	0,1 0,05
6.	Fructe, exceptînd merișoarele, coacăzele, boabele de soc și fructele arborelui de căpșuni (<i>Arbutus unedo</i>)	0,1
7.	Merișoare, coacăze, boabe de soc și fructele arborelui de căpșuni	0,2
8.	Grăsimi și uleiuri, inclusiv grăsimi din lapte	0,1
9.	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate reconstituite și nectaruri de fructe: - exclusiv din bace și alte fructe mici; - din alte fructe decît bacele și alte fructe mici	0,05 0,03
10.	Vinuri (inclusiv vinurile spumante, cu excepția vinurilor licoroase), cidru de mere, cidru de pere și vinuri din fructe: - produse obținute din recolta de fructe a anilor 2001-2015; - produse obținute din recolta de fructe a anilor începînd cu 2016	0,2 0,15
11.	Vinuri aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktailuri aromatizate pe bază de produse vitivinicole: - produse obținute din recolta de fructe a anilor 2001-2015; - produse obținute din recolta de fructe a anilor începînd cu 2016	0,2 0,15
12.	Suplimente alimentare	3,0
CADMIU		
1.	Legume și fructe, exceptînd legumele rădăcinoase și cu tuberculi, legumele cu frunze, plantele aromatice, varza pentru frunze, legumele cu tulpină, ciupercile	0,05



PROCEDURA SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ
PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR
DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU
ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI
POLICICLICE AROMATICE

Cod: PS/SA-PP-05/01


Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 10 din 16

Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
	și algele marine	
2.	Legume rădăcinoase și cu tuberculi (exceptând țelina de rădăcină, păstîrnacul, barba-caprei și hreanul), legume cu tulpină (cu excepția țelinei). Pentru cartofi, nivelul maxim se aplică la cartofii curățați	0,1
3.	Legume cu frunze, plante aromatice, varză pentru frunze, țelină, țelină de rădăcină, păstîrnac, barba-caprei, hrean și următoarele ciuperci: <i>Agaricus bisporus</i> (ciuperci obișnuite – șampinion), <i>Pleurotus ostreatus</i> (burete negru de fag), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,2
4.	Ciuperci, cu excepția celor enumerate la punctul 3	1,0
5.	Boabe de cereale, cu excepția grîului și a orezului	0,1
6.	Boabe de grîu, boabe de orez, tărîțe de grîu și germeni de grîu pentru consumul direct, boabe de soia	0,2
7.	Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, astfel cum sînt enumerate mai jos: - ciocolată cu lapte cu <30% din totalul de cacao în substanță solidă uscată; - ciocolată cu <50% din totalul de cacao în substanță solidă uscată; ciocolată cu lapte cu ≥30% din totalul de cacao în substanță solidă uscată; - ciocolată cu ≥50% din totalul de cacao în substanță solidă uscată; - pudră de cacao vîndută consumatorului final sau ca ingredient în pudra de cacao îndulcită vîndută consumatorului final (ciocolată de băut)	0,1 0,3 0,8 0,6
8.	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vîrstă mică	0,04
9.	Suplimente alimentare, cu excepția suplimentelor alimentare enumerate la punctul 10	1,0
10.	Suplimente alimentare care sînt constituite în exclusiv sau în principal din alge marine uscate, produse derivate din alge marine	3,0
MERCUR		
1.	Suplimente alimentare	0,1
STANIU (anorganic)		
1.	Alimente conservate, altele decît băuturi	200
2.	Băuturi conservate, inclusiv sucuri de fructe și sucuri de legume	100
3.	Preparate pentru copii și preparate pe bază de cereale prelucrate pentru sugari și copii de vîrstă mică conservate, cu excepția produselor uscate și a celor sub formă de praf	50
4.	Preparate pentru sugari și preparate de continuare conservate (inclusiv lapte	50

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 11 din 16

Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Niveluri maxime (mg/kg greutate umedă)
	pentru sugari și lapte de continuare), cu excepția produselor uscate și a celor sub formă de praf	
ARSEN (anorganic)		
1.	Orez albit care nu a fost prefierit (orez sticlos sau alb)	0,2
2.	Orez prefierit și orez decorticat	0,25
3.	Vafe din orez, foi de orez, biscuiți sărați din orez și prăjituri din orez	0,3
4.	Orez destinat producției de alimente pentru sugari și copii de vîrstă mică	0,1
3-monoclorpropan-1,2-diol (3-MCPD)		
1.	Proteină vegetală hidrolizată	20
2.	Sos de soia	20

Tabelul nr. 6 Nivelurile maxime admisibile de hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare de origine non-animală

Hidrocarburi aromatice policiclice			
Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Niveluri maxime (µg/kg)	
		Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului
1.	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucă de cocos) destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingrediente alimentare	2,0	10,0
2.	Boabe de cacao și produse derivate, cu excepția produselor menționate la punctul 5	5,0	30,0
3.	Ulei din nucă de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	2,0	20,0
4.	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vîrstă mică	1,0	1,0
5.	Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingrediente în produse alimentare	3,0	15,0
6.	Chipsuri de banane	2,0	20,0



PROCEDURA SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ
PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR
DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU
ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI
POLICICLICE AROMATICE

Cod: PS/SA-PP-05/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 12 din 16

Hidrocarburi aromatice policiclice

Nr. crt.	Denumirea produselor alimentare	Niveluri maxime ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
		Benzo(a)piren	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului
7.	Suplimente alimentare care conțin produse de origine vegetală și preparate ale acestora; suplimente alimentare care conțin lăptișor de matcă, propolis, spirulină sau preparate ale acestora	10,0	50,0
8.	Ierburi aromatice uscate	10,0	50,0
9.	Mirodenii uscate, cu excepția cardamomului și a ardeiului (<i>Capsicum spp.</i>) afumat	10,0	50,0

7. ÎNREGISTRĂRI

7.1. Procesul verbal de prelevare a probelor de produse alimentare – formular cod: PVP- 7.2.

7.2. Modelul Etichetei probei prelevate: formular cod- EPP-7.3

8. ANEXE

8.1. Anexa nr. 1 Procesul verbal de prelevare a probelor de produse alimentare de– formular cod: PVP- 7.2.

8.2. Anexa nr. 2 Modelul Etichetei probei prelevate: formular cod- EPP-7.3

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 13 din 16

Anexa nr. 1

Laborator

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Nr. din _____

(data, luna, anul)

Parametrii analizați:

Denumirea produsului, Producătorul/Țara de origine	Data producerii/fabricării	Data expirării/ termenul de valabilitate	Mărimea lotului	Tipul ambaj/probei	Cantitatea probei prelevate	Baza legală de prelevare probelor	Descrierea parametrilor

Expediate la: _____, Sigiliu _____

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost recepționate în laborator de către expertul): _____

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 14 din 16

ANSA

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE

ALIMENTARE Nr. _____ din _____

(data, luna, anul)

Denumirea STSA: _____

Denumirea agentului economic	
Adresa:	
Tel/Fax, e-mail adresa:	
Ora prelevării probelor:	
Prelevat conform:	(semnătura operatorului economic)
Programului de monitorizare:	Nr. Sigilii a probei: Nr. Sigilii contraprobei: Costul investigației achitat de către: Denumirea laboratorului acreditat la care urmează să fie expedită proba:
Parametrii analizați:	

Denumirea produsului, Producătorul/Țara de origine	Data producerii/fabricării	Data expirării/ termenul de valabilitate	Mărimea lotului	Tipul ambaj/probei	Cantitatea probei prelevate	Baza legală de prelevare probelor	Descrierea parametrilor

Inspectorul din cadrul STSA care a prelevat proba:

L.Ș _____
(semnătura)

Reprezentantul operatorului economic:

L.Ș _____
(semnătura)

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost recepționate în laborator de către expertul): _____

	PROCEDURA SPECIFICĂ PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI POLICICLICE AROMATICE	Cod: PS/SA-PP-05/01
		Ediția 2
		Revizia 0
		Ex. nr. 1
		Pagina 15 din 16

Agent Economic

PROCESUL VERBAL DE PRELEVARE A PROBELOR DE PRODUSE ALIMENTARE

Nr. din
(data, luna, anul)

Denumirea STSA:

Denumirea agentului economic	
Adresa:	
Tel/Fax, e-mail adresa:	
Ora prelevării probelor:	Temperatura în locul de păstrare a produsului alimentar
Prelevat conform:	Contraproba: colectată (semnătura operatorului economic)
Programului de monitorizare:	Nr. Sigilii a probei: Nr. Sigilii contraprobei: Costul investigației achitat de către: Denumirea laboratorului acreditat la care urmează să fie expediată proba:
Parametrii analizați:	

Denumirea produsului, Producătorul/Țara de origine	Data producerii/fabricării	Data expirării/ termenul de valabilitate	Mărimea lotului	Tipul ambaj/probei	Cantitatea probei prelevate	Baza legală de prelevare probelor	Descrierea parametrilor

Inspectorul din cadrul STSA care a prelevat proba:

L.Ș _____
(semnătura)

Reprezentantul operatorului economic:

L.Ș _____
(semnătura)

Data și ora primirii probei în laborator _____ Temperatura de transportate a probelor _____

Eșantioanele au fost recepționate în laborator de către expertul: _____



PROCEDURA SPECIFICĂ
PRELEVAREA PROBELOR DE PRODUSE
ALIMENTARE DE ORIGINE NON-ANIMALĂ
PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR
DE PLUMB, CADMIU, MERCUR, STANIU
ANORGANIC, 3-MCPD ȘI HIDROCARBURI
POLICICLICE AROMATICE

Cod: PS/SA-PP-05/01

Ediția 2

Revizia 0

Ex. nr. 1

Pagina 16 din 16

Anexa nr. 2

Modelul etichetei probei prelevate

ETICHETA (Proba) _____
(codul)

Denumirea produsului _____

Locul și punctual de prelevare _____

Nr. Lotului _____

Data prelevării _____

Masa lotului _____

Nr. de ambalaje/vrac _____

(Nume, prenume, semnătura inspectorului)

Nr. Sigiliu _____