

ZAO Benderskiy Kombinat Hleboproduktov g. Bendery str. Leningradskay, 5  
 ZAO Бендерский КХП  
 DATA 16.05.2019г.

Tipar Nr 40  
 Форма № 40

**CERTIFICAT Nr 001414**

Удостоверение №  
 al calității și grișului și făină  
 о качестве муки и манной крупы

Expedito /Sender **ZAO Benderskiy Kombinat Hleboproduktov**  
 Оправитель **ZAO Бендерский комбинат хлебопродуктов**  
 Locul de expedie **g. Bendery str. Leningradskay, 5**  
 Пункт отправления **г. Бендеры, ул. Ленинградская, 5**  
 Вагон, автомашина, motor vehicle **ORG463/V934LG**  
 Foia de trăsura / № document de Transport **63030**  
 Накладная  
 Greutatea **10000** kg Numărul de locuri **200**  
 Weigh/Bec Число мест  
 Дата de producere **15.05.2019г.** Umeditatea la data producere **14,2**  
 Влажность при выработке  
 Дата выработки  
 Locul de destinație **SC "Galaxim Grup" SRL Moldova,**  
 Пункт назначения **Chisinau, str. V. Lupu ба. of. 8**  
 Corespunde cerințelor medico-biologice  
 Соответствие МБТ **Остаточное количество пестицидов, микотокс, токсич. веществ не превышает ПДУ**  
 Certificat de conformitate №  
 Сертификат соответствия №  
 Maladia cartofului  
 Заболевание картофельной палочкой

Făină de / Type of flour **Wheat flour. baking./grâu pentru** calitatea/Flour grade **Wheat flour 1 gr /panificatie I**  
 Вид муки **Мука пшеничн. хлебопек.** Сорт **первый**  
 Culoarea/Color **white with a yellow tint, characteristic of wheat flour 1/s - nuanță galbenă, caracteristică făinii de grâu 1/s**  
 Цвет **белая с жёлтым оттенком, свойственно пшеничной муке 1/С**  
 Gustul, mirosul **characteristic of wheat flour**  
 Вкус, запах **свойственно пшеничной муке**  
 Umeditatea/ Humidity **14,2** Cenușa/Ash content/ Зольность **0,72** %  
 Влажность **14,2** Белезна **48** ед.  
 Rămășița pe sita №/Residue on the sieve No. **Ø -35 - 1,0**  
 Остаток на сите №  
 Trecerea prin sita №/Pass through a sieve No. **Ø - 43- 88**  
 Проход через сито №  
 Adaos făină din grâu dur  
 Примесь муки из твердой пшеницы

**Gruten crud:**

Клейковина сырья:  
 Calitatea **24** unitați, grupa  
 Качество **55 ед.** единиц, группа

Indicii la panificație:  
 Хлебопекарные показатели:  
 Stabilitatea foamei:  
 формула устойчивости:  
**480**

М.П. **Скляренко Е.Н.**  
 Начальник ОТХК  
 Зав. Лабораторией  
 Старший инженер  
 технолог

