

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor	
			c/superioară	c/întii
Micotoxine, mg/kg, max:				
*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.6				
Patulină	PIL -3-(1)/L1	50,0	< 10,0	< 10,0
Indicii fizico-chimici:				
GOST 1633-73 p.1.10 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"				
Fracția masică de componente, %, min	GOST 8756.1-79 p.4	50,0	58,0	58,0/ 62,0
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min	SM ISO 2173:2014	4,0	5,7	5,4
Fracția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	1,5 – 2,0	1,5	1,5
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid adăugat),%	SM SR ISO 750:2014	0,5 – 0,7	0,4 (de coord. cu cumpărătorul)	0,4 (de coord. cu cumpărătorul)
Fracția masică de impurități minerale, %	GOST 25555.3-82 p.2	nu se admit	nedepistat	nedepistat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedepistat	nedepistat
Indicii microbiologici:				
GOST 30425-97 "Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale";				
*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p. 2				
Microorganisme aerobe și facultative-anaerobe, fără degajarea de gaze, în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 90	absența	absența
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența	absența
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1	absența	absența
Levuri și mucegaiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97; GOST 10444.12-88	nu se admit	absența	absența
Bacterii acidolactice în 1 g de produs	GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absența	absența
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.				
Indicii organoleptici:				
GOST 1633-73 p.1.9 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"				
Aspectul exterior	- tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice, cu verdeață și condimente, fără corpuri străine			
Gust și miros	- plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;			
Culoarea	- tomatelor – roșie, caracteristică tomatelor, soluția – limpede cu o cantitate neînsemnată de particule de miez și semințe unitare;			
Consistența	- tomatele moi, nerăsfierte			
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente			

*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

Încertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



Șef interimar de laborator:

M. Darie
T. Berzoi
N. Moraru
A. Antoci

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostrele supuse încercărilor.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial retipărit fără permisiunea laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul.

cod: RÎ-5.10-08/L1

Ediția: 4/07.06.2019

Pagina 2 din 2