

Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul cărnii	GOST 7269-79	carne de bovină cu suprafața curată, nezvîntată
Culoarea cărnii	GOST 7269-79	roșu, omogenă
Mirosul cărnii	GOST 7269-79	caracteristic tipului dat de produs, fără miros străin
Suculența cărnii	GOST 7269-79	suculentă
Consistența cărnii	GOST 7269-79	elastică, fermă

Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 696 din 04.08.2010 "Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea".
Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

E. Movilă

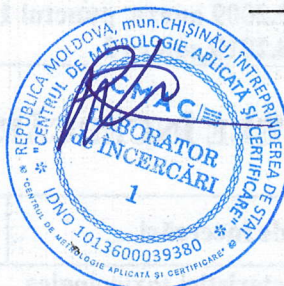
S. Rudacov

S. Lisa

N. Șelcova

Șef de laborator

S.Paiu



**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 reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr.4043 din 02.07.2025