

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor*		
			mostra 1	mostra 2	mostra 3
1	2	3	4	5	6
<b>Indicii fizico-chimici:</b>					
<b>RT „Uleiuri vegetale comestibile”, anexa nr. 3 (tabelul I) - HG RM nr. 434 din 27.05.2010</b>					
Fractia masica de apă și substanțe volatile, %, max	SM SR EN ISO 662:2012	<b>0,20 (m. 1)</b> <b>0,10 (m. 2, 3)</b>	0,03	0,04	0,03
Indicile de aciditate, mg KOH/g, max	GOST 5476-80 p.2	<b>4,0 (m. 1)</b> <b>0,6 (m. 2, 3)</b>	0,6	0,4	0,2
Indicile de peroxid, mmol oxigen active/kg, max	GOST 26593-85	<b>10,0</b>	6,1	5,8	2,2
Fractia masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masa), %, max	SM SR EN ISO 663:2012	<b>0,10</b>	0,02	-	-
Fractia masică a substanțelor nesaponificabile, %, max	SM SR EN ISO 18609:2012	<b>1,0</b>	-	-	0,2
Fractia masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	SM GOST 52676:2008	<b>lipsa</b>	-	-	nedepistat
<b>Caracteristici organoleptice:</b>					
<b>RT „Uleiuri vegetale comestibile”, anexa nr. 2 (tabelul I) - HG RM nr. 434 din 27.05.2010</b>					
Aspect și consistența	- ulei transparent, fără sediment;				
Culoare	- galbenă de diferite nuanțe;				
Miros și gust	- caracteristice uleiului vegetal, fără miros străin și gust amar.				



Notă: La cererea clientului rezultatul încercării se eliberează cu incertitudinea calculată extinsă.  
\* Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.



Responsabil de oformarea RÎ

Șef adjunct de laborator

L.S.

 I. Vacarenco  
 I. Casianenco