

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele ncercărilor	
				mostra 1	mostra 2
Indicii microbiologici:					
Sterilitatea industrială		GOST 30425-97	Steril	Microorganisme mezofile anaerobe în 1,0 g de produs, levuri și mucegaiuri în 1 g de produs, microoganisme acidolactice în 1 g de produs nu s-au detectat	Microorganisme mezofile anaerobe în 1,0 g de produs, levuri și mucegaiuri în 1 g de produs, microoganisme acidolactice în 1 g de produs nu s-au detectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.					
Caracteristici organoleptice:					
"Suc de tomate reconstituit cu sare cu pulpă omogenizat"			"Suc de tomate stoarcere directă cu pulpă omogenizat"		
Aspectul exterior și consistența	- masă omogenă cu pulpă fin mărunțită uniform repartizată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;			- masă omogenă cu pulpă fin mărunțită uniform repartizată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;	
Gust și miros	- gust sărat, fără gust și miros străin;			- caracteristice pentru suc de tomate, fără gust și miros străin;	
Culoarea	- roșie, caracteristică tomatelor.			- roșie, caracteristică tomatelor;	

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LI, prelevate dintr-un lot concret de produse.

- * - cerințe la produsele destinate exportului în țările UV;
- ** - document normativ anulat la nivel național.

Conducătorul adj. Organismului de certificare

Parascovia PLĂCINTĂ

Expert OC

L.Ș.



Liliana POTORAC