

"27" noiembrie 2022

Concluzie despre calitate Nr. 41

La analizare făinei de grâu calitate II

Data fabricării 10-21 noiembrie 2020

Prelevate în conformitate cu DN GOST 27668-88

Din lotul cu masa de 33000 kg

Solicitantul SA Combinatul de pâine din băi Lfi

S-a stabilit conținutul

Culoarea albă, cu nuanțe gălbuie sau cenușie

Gust, miros specific făinei de grâu calitate II, fără miros străin

Umeditatea 14.0%

Gluten % 23.0%

Indicele de deformare a Glutenei 80 unități

Recomandație pentru utilizare

Conform rezultatelor analizei, făina de grâu se apreciază de calitate a

doua. Temei: HG Nr. 68 din 29.01.2009

Semnătura: _____

