

| Denumirea indicilor                                                        | Unitatea de măsură                                                                                                                                    | DN la metoda de încercări                 | Indicii conform DN                                                           | Rezultatele încercărilor |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Indicii fizico-chimici:</b>                                             |                                                                                                                                                       |                                           |                                                                              |                          |
| Fracția masică de legume                                                   | %                                                                                                                                                     | GOST 8756.1-79                            | <b>min. 50,0</b>                                                             | 62,4                     |
| Fracția masică de substanțe uscate                                         | %                                                                                                                                                     | SM ISO 2173:2014                          | <b>min. 4,0</b>                                                              | 6,7                      |
| Fracția masică de aciditate titrabilă (exprimată în acid malic)            | %                                                                                                                                                     | SM SR ISO 750:2014                        | <b>max. 0,6</b>                                                              | 0,5                      |
| Fracția masică de cloruri                                                  | %                                                                                                                                                     | GOST 26186-84 p.3                         | <b>max. 1,5</b>                                                              | 1,2                      |
| <b>Indicii microbiologici:</b>                                             |                                                                                                                                                       |                                           |                                                                              |                          |
| Microorganisme mezofile anaerobe, în 1 g de produs                         |                                                                                                                                                       | GOST 30425-97 p.7.7.2                     | se admit microorganisme mezofile sporifere nepatogene anaerobe max 1 germeni | nedeplastat              |
| Drogii și mușcăiuri în 1 g produs                                          |                                                                                                                                                       | GOST 30425-97 p.7.8/<br>GOST 10444.12-88  | <b>nu se admit</b>                                                           | nedeplastat              |
| Microorganisme acidolactice în 1 g de produs                               |                                                                                                                                                       | GOST 30425-97 p.7.9/<br>SM ISO 15214:2014 | <b>nu se admit</b>                                                           | nedeplastat              |
| <i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i> |                                                                                                                                                       |                                           |                                                                              |                          |
| Cantitate de micete după Govard, %                                         |                                                                                                                                                       | GOST 10444.14-91                          | <b>max 20</b>                                                                | 19                       |
| <b>Caracteristici organoleptice:</b>                                       |                                                                                                                                                       |                                           |                                                                              |                          |
| <b>Aspectul exterior</b>                                                   | - tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice în suc de tomate, fără corpuri străine |                                           |                                                                              |                          |
| <b>Gust și miros</b>                                                       | - plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;                                 |                                           |                                                                              |                          |
| <b>Culoarea</b>                                                            | - tomatelor și sucului de tomate – roșie, caracteristică tomatelor;                                                                                   |                                           |                                                                              |                          |
| <b>Consistența</b>                                                         | - tomate moi, nerăsfierite;<br>- suc de tomate – masa omogenă cu miez uniform repartizat.                                                             |                                           |                                                                              |                          |

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

Conducătorul adj. Organismului de certificare

Nadejda ULIANOVSKI

Expert OC

L.Ș.



Liliana POTORAC