

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
Indicii fizico-chimici:			
<i>RT „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” – HG RM nr. 1111 din 06.12.2010 / SF 36330328-001:2017 p.4.2.2 (tabelul 2) ”Sucuri din fructe și pomușoare obținute prin stoarcere directă”</i>			
Fracția masică de substanțe uscate, %, min	SM SR EN 12143:2012	11,0 / 10,0	13,6
Fracția masică de alcool, %, max	GOST 25555.2-91 p.2	0,2 / 0,5	0,04
Fracția masică de aciditate titrabilă (exprimată în acid adăugat), %, min	SM SR EN 12147:2002	0,2	0,7
Fracția masică de sediment, %, max	GOST 8756.9-78	2,5	0,43
Oximetilfurfurol, mg/kg, max	GOST 29032-91	20,0	1,0
Fracția masică de impurități minerale, %	GOST 25555.3-82 p.2	nu se admit	nedeπισtat
Impurități de origine vegetală, %	GOST 26323-84	nu se admit	nedeπισtat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedeπισtat
Indicii microbiologici:			
<i>GOST 30425-97 ”Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale”</i>			
Bacterii nesporogene în 1 cm ³ de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența
Levuri și mucegaiuri în 1 cm ³ de produs	GOST 10444.12-88	nu se admit	absența
Bacterii acidolactice în 1 cm ³ de produs	*SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absența
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>			
Indicii organoleptici:			
<i>RT „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” – HG RM nr. 1111 din 06.12.2010 / SF 36330328-001:2017 p.4.2.1 (tabelul 1) ”Sucuri din fructe și pomușoare obținute prin stoarcere directă”</i>			
Aspectul exterior și consistența	- lichid tulbure		
Culoarea	- uniformă, caracteristică merelor, din care a fost fabricat suc;		
Gust și aromă	- naturale, bine pronunțate, caracteristice merelor, fără gust și miros străin.		

* Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



M. Darie

T. Berzoi

N. Moraru

O. Iacovlev