

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1179DA din 13 august 2024

- | | | |
|----------|---|---|
| 1 | Obiectul încercat
(identificare, descriere) | <i>Mostra nr. 1179DA. Tomate marinate, calitatea superioară</i> |
| 2 | Solicitant | <i>Ambalaj - borcan de sticlă tipul III-82-720.</i>
S.R.L. „SERVEST-AGRO”
<i>Republica Moldova, r-nul. Briceni, s. Corjeuți, str. M. Eminescu, 37</i> |
| 3 | Informație furnizată de solicitant | <i>Producător - S.R.L. „SERVEST-AGRO”</i>
<i>Republica Moldova, r-nul. Briceni, s. Corjeuți, str. M. Eminescu, 37</i>
<i>Data producerii/expirării – 01.08.2024/01.08.2026.</i> |
| 4 | Eșantionarea | <i>De către solicitant. Cererea depusă nr. 0543DA din 07.08.2024</i> |
| 5 | Cantitatea de mostră | <i>6x680 g</i> |
| 7 | Scopul încercărilor | 6 Data primirii mostrei LÎ <i>07.08.2024</i>
<i>Corespunderea cerințelor: NFRP-2000 din 27.02.2001;</i>
<i>GOST 1633-73</i> |
| 8 | Data începerii încercărilor | <i>08.08.2024</i> |
| 9 | Data finisării încercărilor | <i>12.08.2024</i> |

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 0,02
Cadmium	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 0,015
Staniu total	%	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 3
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max. 600	< 6
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 240	< 10
Aciditatea (recalculată la acid acetic)	%	SM SR ISO 750-2014 p.7	0,5-0,7	0,50±0,02
Cloruri	%	GOST 26186-84	1,5-2,0	1,5±0,1
Substanțe uscate solubile	%	SM ISO 2173-2014	min. 4,0	6,5±0,2
Fracția masică de legume la masa netă	%	GOST 8756.1-2017 p.7	min. 50,0	55,5±1,4
pH	unități pH	GOST 26188-2016,DS/2ed1	-	3,54 ± 0,13
Impurități minerale **	%	SM ISO 762:2022	nu se admit	< 0,005
Corpuri străine	%	GOST 1633-73 P.3.4	nu se admit	nu s-au depistat

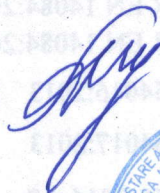
Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspect exterior	PS-16-ASPAC ed. 3	Legume întregi, uniforme. Fără pedunculii, curate, nevătămate, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența tomatelor deformate max. 10 % și prezența unică a roșiilor de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă	Tomate întregi cu pieliță, fără peduncul, uniforme ca mărime și formă, fără deteriorări mecanice.
Consistența		Legumele trebuie să fie moi, nerășierte.	Tomatele sunt moi, nerășierte.
Culoare		Legume de același soi de culoare uniformă, aproape de culoarea naturală a tomatelor, fără pete și arsuri.	Culoarea roșie, uniformă, tipică pentru tomatele coapte, fără pete și arsuri.
Gust și miros		Gust plăcut, cu aciditate slabă sau pronunțată caracteristic tipului de legume marinate, moderat de sărat, mirosul este plăcut cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.	Gust și miros plăcut, dulce-acrișor, moderat de sărat, fără gust și miros străin.
Calitatea marinatului		Marinatul transparent, incolor sau pentru anumite tipuri de conserve cu particule de condiment sau fără.	Marinatul este incolor, transparent, cu nuanță gălbuie și particule de condiment. Particule de pulpă și de semințe în marinat nu s-au depistat.

* Rezultatele Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul “<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

** Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

Responsabil de emiterea RÎ



Adriana COJOCARU

Șef de laborator



Zoia BOICO



Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.

Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

LÎ LCTBANPC

Cod: RÎ-7.8/3

Ediția: 1/ 15.05.2023

Pagina 2 din 2