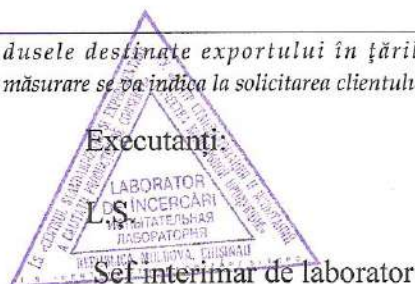


Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
Radionuclizi, Bq/kg, max: „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001; “TP TC 021/2011 “О безопасности пищевых продуктов” din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 4, p.13			
Ceziu-137	SM GOST R 54016:2013	130 / 80*	< 11
Stronțiu-90	SM GOST R 54017:2013	50 / 40*	< 4
Indicii fizico-chimici: GOST 7231-90 p.1.2.5 “Conserve. Tomate conservate. Condiții tehnice”			
Fracția masică de legume, %, min	GOST 8756.1-79 p.4	50,0	52,0
Fracția masică de cloruri, %, max	GOST 26186-84 p.3	1,5	0,8
Fracția masică de substanțe uscate, %, min	SM ISO 2173:2014	4,0	6,3
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid malic), %, max	SM SR ISO 750:2014	0,6	0,6
Fracția masică de impurități minerale, %, max	GOST 25555.3-82 p.2	0,005	nedepistat
Impurități de origine vegetală	GOST 26323-84 p.1	nu se admit	nedepistat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedepistat
Indicii microbiologici: GOST 7231-90 p.1.2.6 “Conserve. Tomate conservate. Condiții tehnice”			
Bacili aerobi și facultativ-anaerobi, gr. B. subtilis în 1 g produs	GOST 30425-97	max 11	absent
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absent
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1	absent
Levuri și mușcăiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97; GOST 10444.12-88	nu se admit	absent
Bacterii acidolactice în 1 g de produs	GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absent
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.			
Indicii Howard, %, max	GOST 10444.14-91	20	18
Indicii organoleptici: GOST 7231-90 p.1.2.5 “Conserve. Tomate conservate. Condiții tehnice”			
Aspectul exterior	- tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice în suc de tomate, fără corpuri străine		
Gust și miros	- plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;		
Culoarea	- tomatelor și sucului de tomate – roșie, caracteristică tomatelor;		
Consistența	- tomate moi, nerăsfierite; - suc de tomate – masa omogenă cu miez uniform repartizat.		

*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



M. Darie
 T. Berzoi
 N. Moraru
 A. Antoci