

AAE7132155  
"17" octombrie 2019

27000

## Concluzie despre calitate Nr. 61

La analizare făinei de grâu calitate II

Data fabricării 16.09.2019

Prelevate în conformitate cu DN GOST 27668-88

Din lotul cu masa de Treizeci tone

Solicitantul Combinatul de făină din Bălți

### S-a stabilit conținutul

Culoarea albă, cu nuanțe gălbuie sau cenușie grad de alb 25,5

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

Umeditatea 13,2%

Gluten % 22,0

Indicele de deformare a Glutenei 80 unități

### Recomandăție pentru utilizare

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

doua. Temer. HG Nr. 68 din 29.01.2009



Semnătura:

*[Signature]*