

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
Indicii fizico-chimici:				
Fracția masică de legume	%	GOST 8756.1-79	min. 50,0	62,4
Fracția masică de substanțe uscate	%	SM ISO 2173:2014	min. 4,0	6,7
Fracția masică de aciditate titrabilă (exprimată în acid malic)	%	SM SR ISO 750:2014	max. 0,6	0,5
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	max. 1,5	1,2
Indicii microbiologici:				
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	nedepistat
Drogdii și mucegaiuri în 1 g produs		GOST 30425-97 p.7.8/ GOST 10444.12-88	nu se admit	nedepistat
Microorganisme acidolactice în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.9/ SM ISO 15214:2014	nu se admit	nedepistat
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>				
Cantitate de micete după Govard, %		GOST 10444.14-91	max 20	19
Caracteristici organoleptice:				
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, nerăsfierate; - 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

N. Uli's
Nadejda ULIANOVSKI

Expert OC

L.Ș.

Liliana
Liliana POTORAC

