

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
Indicii fizico-chimici:				
Fracția masică de boabe	%	GOST 8756.1-79 p.4	min. 65,0	66,2
Fracția masică a boabelor strivite	%	GOST 15842-90 p.3.7	max. 6,0	nedepistat
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84	0,8 - 1,5	1,0
Corpuri străine	-	GOST 15842-90 p. 3.8	nu se admit	nedepistat
Conținutul impurităților de origine vegetală, în 100 g de produs	bucăți	GOST 15842-90	max. 1	nedepistat
Indicii microbiologici:				
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ-anaerobe din gr. B. subtilis în 1g de produs		GOST 30425-97	max. 11 germeni	nedetectat
Bacterii nesporogene în 1 g de produs		GOST 30425-97	nu se admit	nedetectat
Clostridii mezofile (cu excepția C. butulinum și C. perfringens) în 1g de produs		GOST 30425-97	max 1 germeni	nedetectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.				
Caracteristici organoleptice:				
Aspectul exterior	- boabe întregi, fără impurități de piele și boabe brune;			
Culoarea boabelor	- verde-măslinie, uniformă într-o unitate de ambalaj;			
Gust și miros	- naturale, caracteristice mazărei fragede fierte, neamidonată, fără gust și miros străin;			
Consistența	- moale, uniformă;			
Calitatea soluției	- limpede, de o culoare caracteristică cu o nuanță verzuie.			

Notă: Prin decizia sa expertul OC confirmă, că buletinul de analiză conține rezultatele încercărilor mostrelor în LÎ, prelevate dintr-un lot concret de produse.

Adj. Conducătorul Organismului de certificare



N. Uliq
Liliana

Nadejda ULIANOVSKI

Liliana POTORAC