



PROCES-VERBAL Nr 200-203

DE INVESTIGAȚIE A PROBELOR PRODUSELOR ALIMENTARE

ПРОТОКОЛ

ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

din " 11 " 11 2022

Denumirea obiectului, adresa SRL „Baiur-Agro ”

Наименование объекта, адрес

Denumirea probei produse de panificație în sortiment

cantitatea 4 probe

Наименование пробы

КОЛИЧЕСТВО

Data și ora recoltării 09/11/2022

Дата и время отбора

Indicii organoleptici

Franzelă din făină de grâu c/s, m=2x330g

Forma- ovală, nedeformată.

Suprafața- lucioasă, rumenă, cu înțepături oblice conform rețetei corespunzătoare.

Culoarea- aurie-deschisă, fără arsuri.

Gustul și mirosul- plăcute, specifice pentru pâine, fără gust străin.

Consistența miezului- bine copt, bine frământat, elastic, cu porozitatea bine dezvoltată, cu pori fini și uniformi, nu este umed la pipăit.

Pâine rotundă din amestec de făină de grâu c/s+c/II, m=1x500g

Forma- rotundă, nedeformată.

Suprafața- neaplatizată.

Culoarea- brun-deschisă, uniformă, fără arsuri.

Consistența miezului- bine copt, elastic, cu porozitate dezvoltată, nu este umed la pipăit.

Gustul și mirosul- plăcute, caracteristice produsului respectiv.

Pîine împletită Hală din făină de grâu c/s, m=1x 900g

Forma- ovală, alungită.

Suprafața-împletită, feliată, rumenă, lucioasă.

Culoarea-aurie-închis, fără arsuri.

Consistența miezului- bine copt, bine frământat, legat structural de coajă, elastic, cu porozitatea bine dezvoltată, nu este umed la pipăit.

Gustul și mirosul- plăcute , specifice pentru pîine, fără gust acru sau amar și fără miros străin.

Chiflă din făină de grâu c/s cu vanilie, m=2x100g

Forma- dreptunghiulară, nedeformată.

Suprafața- lucioasă, neaplatizată, fără crăpături, fără arsuri.

Culoarea- brun-deschisă.

Consistența miezului- bine copt, elastic, cu porozitatea bine dezvoltată, cu pori fini și uniformi nu este umed la pipăit.

Gustul – dulce.

Mirosul- aromă de vanilie.