

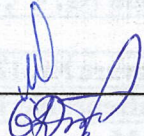
Caracteristici organoleptice

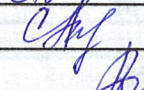
Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul cărnii	GOST 7269-79	carne de porcină cu suprafața curată, nezvîntată
Culoarea cărnii	GOST 7269-79	roz, omogenă
Mirosul cărnii	GOST 7269-79	caracteristic tipului dat de produs, fără miros străin
Suculența cărnii	GOST 7269-79	suculentă
Consistența cărnii	GOST 7269-79	elastică, fermă

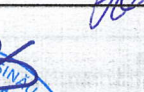
Proba a fost evaluată în conformitate cu HG nr. 696 din 04.08.2010 "Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea".
Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:


E. Movilă


D. Gaitur


S. Lisa


N. Șelcova

Șef de laborator

S.Paiu



Rezultatele încercărilor sunt eliberate pentru proba prelevată și prezentată de către client

Atenție producătorilor și organelor de control!

Copia Raportului de încercări nu este valabilă fără originalul semnăturii și a ștampilei laboratorului de încercări care a eliberat.
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

Sfârșit raport Nr.4044 din 02.07.2025