

CERTIFICAT № 001416

Удостоверение №

al calității și grișului și făină
 о качестве муки и манной крупы

Expedito /Sender	ZAO Benderskiy Kombinat Hleboproduktov	Făină de/ Type of flour	grâu/Wheat flour. baking	Calitatea/FI our grade	superioara/Flour of the Highest grade
Отправитель	ЗАО Бендерский комбинат хлебопродуктов	Вид муки	Мука пшеничн. хлебопек.	Сорт	ВЫСШИЙ
Locul de expedie Пункт отправления	g. Bendery str. Leningradskay, 5 г. Бендеры, ул. Ленинградская, 5	Culoarea/ Color	white with a creamy shade, characteristic of wheat flour/alb cu o nuanță cremoasă, caracteristică făinii de grâu		
Vagon, autocamion/Car, motor vehicle	ORG463/V934LG	Цвет	Белая с кремовым оттенком, свойственно пшеничной муке		
Вагон, автомашина Foia de trăsură/№ document de Transport Накладная	63117	Gustul, mirosul	characteristic of wheat flour/caracteristică a făinii de grâu		
Greutate Weigh/Vec	22000 kg	Вкус, запах Umeditatea/ Humidity Влажность	свойственно пшеничной муке 14,4	Cenușa/Ash content/ Зольность Безлезна	0,52 % 0,57
Numărul de locuri Число мест	440	Rămășița pe sita №/Residue on the sieve No. Остаток на сите №	свойственно пшеничной муке	Ø -43 - 2,0	сито ø
Data de producere Дата выработки	16.05.2019г.	Trecerea prin sita №/Pass through a sieve No. Проход через сито №	Умедitatea la data producere 14,4		сито ø
Locul de destinație Пункт назначения	SC "Galaxim Grup" SRL Moldova, Chisinau, str. V. Lupu 6a. of. 8	Adaos făină din grâu dur Примесь муки из твёрдой пшеницы	Влажность при выработке		

Corespunde cerințelor medico-biologice
 Соответствие МБТ **Остаточное количество пестицидов,
 микотокс, токсич. веществ не превышает ПДУ**

Certificat de conformitate № _____
 Сертификат соответствия № _____
 Maladia cartofului _____
 Заболевание картофельной палочкой _____

M.P. Начальник ОТХК
Зав. Лабораторией
Старший инженер
технолог

Скляренко Е.Н.
 подпись разборчиво
 подпись разборчиво



Gruten crud:

Клейковина сырая:

24	Calitatie Качество	55 ed.	unități, grupa единиц, группа	I
-----------	-----------------------	---------------	----------------------------------	----------

Indicii la panificație:
 Хлебопекарные показатели:

480	Stabilitatea formei: Формула устойчивости:	0,51
------------	---	-------------

