

**CMAC****Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”****CERTIFICAT DE CONFORMITATE****Nr. de înregistrare 11 L004386-20****Data emiterii 03 februarie 2020****Valabil pînă la Termen de valabilitate a produselor****ORGANISMUL DE CERTIFICARE**

ORGANISMUL DE CERTIFICARE PRODUSE (OCP) din cadrul Î.S. "Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare" (Î.S. CMAC). Adresa: str. E. Coca, 28, MD 2064, mun. Chișinău; tel.: 022 719279, 022 750463; fax: 022 745489.

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:

Legume preparate în sortiment conform anexei 6 denumiri (una filă).  
Certificat de calitate Nr. 1/2020 din 23.01.2020.

Codul NCM 2005
-------------------

**SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :**

GOST 3858-73 p. 2.3, tabelul 1; GOST 7180-73 p. 2.4, tabelul 2, p. 2.5, tabelul 3;  
GOST 7181-73 p. 1.6, tabelul 1, p. 1.7, tabelul 2; SM 188:1999 p. 4.3, tabelul 1, p. 5.1, p. 5.3, tabelul 3; NFRP 2000 din 27.02.2001 anexa F, p. 2.10.2; HG Nr. 520 din 22.06.2010 anexa, p. 113.

**PRODUCĂTOR**

Gospodărie Țărănească (De Fermier) "VERDEȘ SERGIU" satul Cruglic, raionul Criuleni, Republica Moldova; MD-4833

Codul țării MD
-------------------

**SOLICITANT**

Gospodărie Țărănească (De Fermier) "VERDEȘ SERGIU" satul Cruglic, raionul Criuleni, Republica Moldova; MD-4833

Codul IDNO 3886484
-----------------------

**CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA**

- Raport de evaluare final Nr. 171-RE din 03.02.2020, eliberat de OCP al Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, MD 2064;
- Rapoarte de încercări Nr. 0276-0281 din 30.01.2020, eliberate de LÎPA al Î.S. CMAC, str. E. Coca, 28, mun. Chișinău, MD 2064, certificat de acreditare Nr. LÎ-086 din 01.09.2016.

**INFORMAȚIE SUPLIMENTARĂ:**

Schema de certificare 1b. Certificatul este valabil doar în cazul asigurării informației în limba de stat pentru fiecare unitate de produs conform legislației în vigoare. Acord Nr. 7015/2020 din 03.02.2020. Dosar Nr. 3314.

**Conducătorul organismului de certificare**

Melnic L.

**Expert**

Mironov C.

Fila File  
1 1

## ANEXĂ

### LA CERTIFICATUL DE CONFORMITATE

Nr. 11 L004386-20

din 03 februarie 2020

#### Lista produselor concrete asupra cărora se extinde acțiunea certificatului de conformitate

Nr.	Cod NCM	Denumirea	Lot	Ambalaj	Data fabricării/ termen de valabilitate
1	2005	Varză murată	2000 kg; 3000 kg; 5000 kg	găleată plastic: masa brută 1,0 kg, masa netă 800 g; masa brută 5,0 kg, masa netă 4,0 kg; masa brută 10,0 kg, masa netă 8,0 kg	data fabricării 12.12.2019, data preambalării 20.01.2020/ termen de valabilitate 6 luni
2	2005	Tomate murate	1000 kg; 3000 kg; 3000 kg	găleată plastic: masa brută 1,0 kg, masa netă 800 g; masa brută 5,0 kg, masa netă 4,0 kg; masa brută 10,0 kg, masa netă 8,0 kg	data fabricării 04.12.2019, data preambalării 22.01.2020/ termen de valabilitate 6 luni
3	2005	Castraveți murați	2000 kg; 2000 kg; 3000 kg	găleată plastic: masa brută 1,0 kg, masa netă 800 g; masa brută 5,0 kg, masa netă 4,0 kg; masa brută 10,0 kg, masa netă 8,0 kg	data fabricării 06.12.2019, data preambalării 23.01.2020/ termen de valabilitate 6 luni
4	2005	Pepene verde murați	1000 kg; 3000 kg; 3000 kg	găleată plastic: masa brută 1,0 kg, masa netă 800 g; masa brută 5,0 kg, masa netă 4,0 kg; masa brută 10,0 kg, masa netă 8,0 kg	data fabricării 02.12.2019, data preambalării 21.01.2020/ termen de valabilitate 6 luni
5	2005	Adjică picantă	500 kg	caseroală plastic 250 kg	data fabricării 17.01.2020/ termen de valabilitate 8 luni
6	2005	Vînătă coaptă	500 kg	caseroală plastic 250 kg	data fabricării 23.01.2020/ termen de valabilitate 8 luni

Conducătorul organismului de certificare

Melnic L.



Expert

Mironov C.

**Anexa nu este valabilă în lipsa certificatului de conformitate!**

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md



**CMAC** Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0281 din 30 ianuarie 2020

Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

Vînată coaptă, amb. caserole plastic 250g, lot. 500 kg,  
d/f 23.01.2020, t/v 8 luni

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova

" - "

Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020

str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova

Mironov. C

1,8 kg

24 ianuarie 2020

Data începerii încercărilor

24.01.2020

Data finisării încercărilor

30.01.2020

Certificarea

HG nr. 520 din 22.06.2010, anexa, punctul 113,

NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2, de facto

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici toxicologice</b>				
Staniu, mg/kg, max	PSI 4.1-2/05 (GOST 30178-96; SM GOST R ISO 17240:2012)	200	<10	-
<b>Caracteristici radiologice</b>				
Stronțiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013 PSI 4.1-4/01 (МВИ.МН 1181-2007)	≤ 240	13,8	± 4,0

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	vînete copate fără coaja cutare, cu forma ovală
Culoare	SM GOST R 53701:2012	bej cu nuanță gri
Consistența	SM GOST R 53701:2012	moale
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru vînată coaptă, fără gust și miros străin

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:



E. Movilă

O. Ciolacu

N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

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.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

**CMAC** Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0280 din 30 ianuarie 2020



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

Adică picantă, amb. caserole plastic 250 g, lot. 500 kg,  
d/f 17.01.2020, t/v 8 luni

Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova  
" - "

Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020

str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova

Mironov. C

1 kg

24 ianuarie 2020

Data începerii încercărilor	24.01.2020
Data finisării încercărilor	30.01.2020

Certificarea

SM 188:1999, punctele 4.3, tabelul 1, punctele 5.1, 5.3, tabelul 3

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{k=2}$ $P=95\%$
<b>Caracteristici cromatografice</b>				
Patulina, $\mu\text{g}/\text{kg}$ , max.	PSI 4.1-3/10 (GOST 28038-89)	50	<10,0	-
<b>Caracteristici microbiologice</b>				
Cantitatea de micete după Govard, max. %	*GOST 10444.14-91	30	9	[6:13]

\*Nota: Metoda nu este declarata in DA

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspectul conținutului	SM GOST R 53701:2012	masa omogenă, pasată densă, cu particule de legume fin mărunțite
Culoare	SM GOST R 53701:2012	roșu
Consistența	SM GOST R 53701:2012	semifluidă
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice tipului dat de produs, cu nuanțe de legume, de tomate, de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu SM 188:1999 "Sosuri de tomate".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



L. Gogu  
T. Moguș  
N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

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 l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

**CMAC**  
Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0279 din 30 ianuarie 2020



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

**Pepene verde murați, amb. Găleată plastic: masa brută 1,0 kg, lot. 1000 kg;  
masa netă 800g; masa brută 5,0 kg, lot. 3000 kg; masa netă 4,0 kg;  
masa brută 10 kg, lot. 3000 kg; masa netă 8,0 kg, d/f 02.12.2019,  
d/ preambalării 21.01.2020, t/v 6 luni**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

**Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova**  
" - "

**Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020**

**str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova**

**Mironov. C**

**1,3 kg**

**24 ianuarie 2020**

**Data începerii încercărilor 24.01.2020**

**Data finisării încercărilor 20.01.2020**

**Certificarea**

**NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2, de facto**

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	$\leq 600$	$< 2,0$	-

#### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	pepeni verzi murați feliați în saramură
Culoare	SM GOST R 53701:2012	coaja-verde, miezul-roșu
Consistența	SM GOST R 53701:2012	suculentă, moale, suficient crocantă
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru pepeni verzi murați, gust acrișor, sărațel, fără gust și miros străin

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Șef de laborator



*Ciolacu* O. Ciolacu  
*Șelcova* N. Șelcova

X. Apostol

**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 l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28: fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

**CMAC**  
Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0278 din 30 ianuarie 2020



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

**Castraveți murați, amb. Găleată plastic: masa brută 1,0 kg, lot. 2000 kg;  
masa netă 800g; masa brută 5,0 kg, lot. 2000 kg; masa netă 4,0 kg;  
masa brută 10 kg, lot. 3000 kg; masa netă 8,0 kg, d/f 06.12.2019,  
d/ preambalarii 23.01.2020, t/v 6 luni**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

**Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova**  
" - "

**Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020**

**str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova**

**Mironov. C**

**1,6 kg**

**24 ianuarie 2020**

**Data începerii încercărilor**

**24.01.2020**

**Data finisării încercărilor**

**30.01.2020**

**Certificarea**

**GOST 7180-73 punctul 2.4, tabelul 2, punctul 2.5, tabelul 3  
NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2**

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 26186-84 punctul 3	2,5-3,5	2,6	±0,1
Impurități de origine vegetală	GOST 26323-84	nu se admit	nu s-a depistat	-
<b>Caracteristici radiologice</b>				
Stronțiu-90, Bq/kg	SM GOST R 54017:2013 PSI 4.1-4/01 (МВИ.МН 1181-2007)	≤ 240	5,40	± 3,87

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	castraveți murați întregi, cu forma alungită
Culoare	SM GOST R 53701:2012	verde, cu nuanță de olivă
Consistența	SM GOST R 53701:2012	tare, crocantă
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru castraveți murați, cu nuanțe de condimente, gust acrișor, sărățel, fără gust și miros străin
Calitatea saramurii	SM GOST R 53701:2012	lichis opalescent cu aromă de condimente
Încluziuni străine	SM GOST R 53701:2012	lipsește

Proba a fost evaluată în conformitate cu GOST 7180-73 "Огурцы соленые".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili:

Șef de laborator



*O. Ciolacu*

O. Ciolacu

S. Paiu

N. Șelcova

X. Apostol

**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 reproduș sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

**CMAC**  
Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0277 din 30 ianuarie 2020



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

**Tomate murate, amb. Găleată plastic: masa brută 1,0 kg, lot. 1000 kg;  
masa netă 800g; masa brută 5,0 kg, lot. 3000 kg; masa netă 4,0 kg;  
masa brută 10 kg, lot. 3000 kg; masa netă 8,0 kg, d/f 04.12.2019,  
d/ preambalarii 22.01.2020, t/v 6 luni**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

<b>Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova</b>		
" - "		
<b>Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020</b>		
<b>str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova</b>		
<b>Mironov. C</b>		
<b>1,6 kg</b>		
<b>24 ianuarie 2020</b>	<b>Data începerii încercărilor</b>	<b>24.01.2020</b>
	<b>Data finisării încercărilor</b>	<b>30.01.2020</b>
<b>Certificarea</b>		
<b>SM 188:1999, punctul 5.3, tabelul 3,</b>		
<b>GOST 7181-73 punctul 1.6, tabelul 1, punctul 1.7, tabelul 2</b>		

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{P=95\%}^{k=2}$
<b>Caracteristici cromatografice</b>				
Patulina, $\mu\text{g}/\text{kg}$ , max.	PSI 4.1+3/10 (GOST 28038-89)	50	<10,0	-
<b>Caracteristici fizico-chimice</b>				
Fracția masică de sare de uz alimentar, %	GOST 26186-84 punctul 3	2,0-3,5	3,0	$\pm 0,1$
Impurități de origine vegetală	GOST 26323-84	nu se admit	nu s-a depistat	-

### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	tomate murate omogene după forma și grad de coacere, fără peduncuri
Culoare	SM GOST R 53701:2012	asemănătoare pentru tomate proaspăte (roșu și verde)
Consistența	SM GOST R 53701:2012	pentru roșu-moale, suculentă; pentru verde-compactă
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru tomate murate, cu nuanțe de condimente, gust acrișor, sărățel, fără gust și miros străin
Calitatea saramurii	SM GOST R 53701:2012	lichis slab opalescent cu aromă plăcută
Încluziuni străine	SM GOST R 53701:2012	lipsește

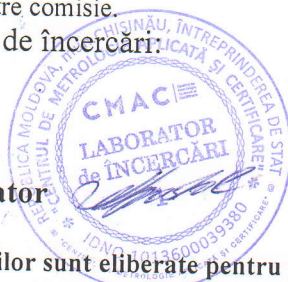
Proba a fost evaluată în conformitate cu GOST 7181-73 "Томаты соленые".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:

Sef de laborator



L. Gogu  
  
S. Paiu  
  
N. Șelcova  
  
X. Apostol

**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 l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.

# Laboratorul de încercări produse agroalimentare

MD 2064 Chisinau, str. Coca, 28; fax +373 22 74 85 11, tel. 22 218 442, email: lipacmc@cmac.md

**CMAC**  
Centrul de  
Metrologie  
Aplicată și  
Certificare

## RAPORT DE ÎNCERCĂRI

Nr. 0276 din 30 ianuarie 2020



Denumirea produselor,  
ambalarea, volumul partidei,  
data fabricării,  
termen de valabilitate

**Varză murată, amb. Găleată plastic: masa brută 1,0 kg, lot. 2000 kg;  
masa netă 800g; masa brută 5,0 kg, lot. 3000 kg; masa netă 4,0 kg;  
masa brută 10 kg, lot. 5000 kg; masa netă 8,0 kg, d/f 12.12.2019,  
d/preambalării 20.01.2020, t/v 6 luni**

1. Producătorul
2. Solicitantul
3. Documente de însoțire
4. Locul prelevării probei
5. Prezentat de către
6. Cantitatea probei
7. Data primirii probelor
8. Scopul încercărilor
9. Documente normative (DN)

**Gospodărie Țărănească "VERDES SERGIU", r. Criuleni, s. Cruglic, R. Moldova**  
" - "

**Act de prelevare Nr. 0171-P din 23.01.2020**

**str. Tabacaria Veche, 34, mun. Chișinău, R. Moldova**

**Mironov. C**

**2,6 kg**

**24 ianuarie 2020**

**Data începerii încercărilor 24.01.2020**

**Data finisării încercărilor 30.01.2020**

**Certificarea**

**GOST 3858-73 punctul 2.3, tabelul 1, NFRP 2000 din 27.02.2001, anexa F, punctul 2.10.2**

### REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indicii determinați, unități de măsură	Metoda de încercări	Limite admisibile conform DN	Rezultate	$U_{k=2}$ $P=95\%$
Cesiu-137, Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	$\leq 600$	$< 2,0$	-

#### Caracteristici organoleptice

Indicii determinați	Metoda de încercări	Caracteristica senzorială
Aspect exterior	SM GOST R 53701:2012	jumătăți de căpățină de varză curate, elastice, cu forma păstrată
Culoare	SM GOST R 53701:2012	paiului cu nuanță galbenă
Consistența	SM GOST R 53701:2012	suculentă, compactă, crocantă
Gust și miros	SM GOST R 53701:2012	caracteristice pentru varza murată, gust acrișor, sărațel, fără gust și miros străin

Proba a fost evaluată în conformitate cu GOST 3858-73 "Капуста квашеная".

Punctaj mediu - 5,0 (norma 3,0-5,0).

Caracteristica senzorială s-a efectuat de către comisie.

Responsabili de încercări:



*Ciolacu* O. Ciolacu  
*Șelcova* N. Șelcova

Șef de laborator

X. Apostol

**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 l-a eliberat.  
Prezentul Raport de încercări nu poate fi reprodus sau utilizat integral sau parțial fără permisiunea laboratorului de încercări care l-a eliberat.