

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor	
				mostra 1	mostra 2
Indicii fizico-chimici:					
Frația masică de substanțe uscate solubile	%	SM SR EN 12143:2012	min. 5,0	5,6	-
			min.4,5	-	5,2
Fracția masică de aciditate titrabilă (exprimată în acid citric)	%	SM SR ISO 750:2014	min. 0,3	0,56	0,54
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	max. 1,0	0,7	-
Fracția masică de miez	%	GOST 8756.10-70 p.3	min. 8,0	8,7	-
Indicii microbiologici:					
Microorganisme mezofile anaerobe (MMA _n) în 1,0 g de produs		GOST 30425-97 p. 7.7.2	se admit MMA _n sporulate nepatogene max. 1 UFC	nedetectat	nedetectat
Levuri și mucegaiuri în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.8	nu se admit	nedetectat	nedetectat
Microorganisme acidolactice în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.9	nu se admit	nedetectat	nedetectat
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.					
Caracteristici organoleptice:					
"Suc de tomate reconstituit cu sare cu pulpă omogenizat"			"Suc de tomate stoarcere directă cu pulpă omogenizat"		
Aspectul exterior și consistența	- masă omogenă cu pulpă fin mărunțită uniform repartizată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;		- masă omogenă cu pulpă fin mărunțită uniform repartizată, fără corpuri străine și impurități de origine vegetală;		
Gust și miros	- gust sărat, fără gust și miros străin;		- caracteristice pentru suc de tomate, fără gust și miros străin;		
Culoarea	- roșie, caracteristică tomatelor.		- roșie, caracteristică tomatelor;		

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

- * - cerințe la produsele destinate exportului în țările UV;
- ** - document normativ anulat la nivel național.

Conducătorul adj. Organismului de certificare

Irina ULIANOVSKI

Expert OC

Liliana POTORAC

L.Ș.

