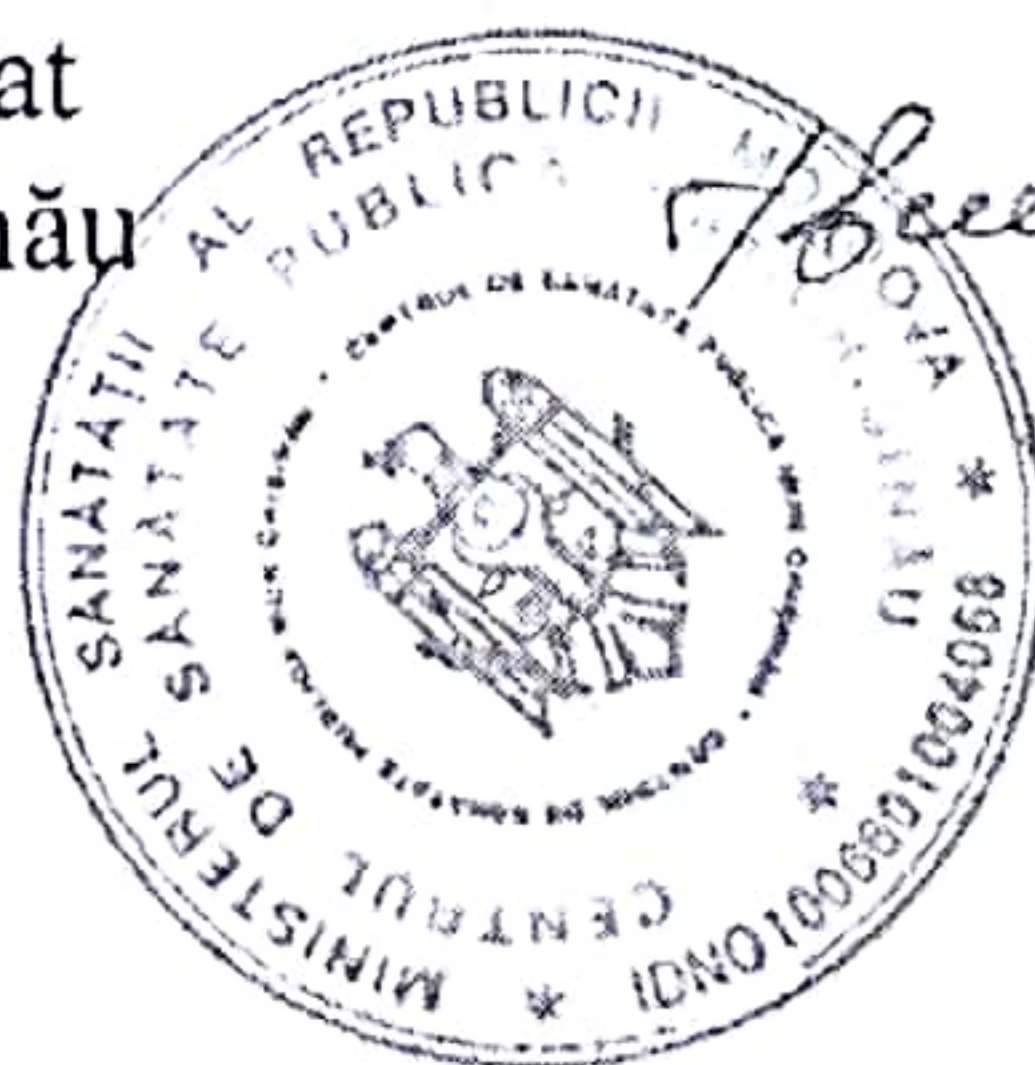


Continuare

2. ale legumelor murate și pepenilor verzi ambalate, din momentul încheierii procesului tehnologic (încheierea fermentării definitive) la temperatura de păstrare de la minus 1°C până la 4°C și umiditatea relativă a aerului de 85-95%: pentru tomate murate ambalate direct în ambalaje de transport – maximum 8 luni; castraveți murați ambalați direct în ambalaj de transport – maximum 9 luni; la temperatura de păstrare de la minus 1°C până la 4°C și umiditatea relativă a aerului de 85-95%: pentru varză murată în căpățini și bucăți de căpățini, varză tocată cu morcov murată ambalate în ambalaje de transport - maximum 8 luni; pepeni verzi – maximum 6 luni; ardei și vinete umplute murate – maximum 8 luni. Termenul de valabilitate pentru legume murate: tomate, castraveți, varză în căpățini și bucăți de căpățini, varză tocată cu morcov; ardei și vinete umplute murate la temperatura de păstrare de la 0 până la 4°C: fără vid - 30 zile; în vid – 90 zile.

7.10. Bacterii coliforme la 0,1g	nu se admit
7.11. E.coli la 0,1g	nu se admit
7.12. St.aureus la 0,1g	nu se admit
7.13. Proteus la 0,1g	nu se admit
7.14. Microorganisme patogene, inclusiv salmonella la 25 g produs	nu se admit

Medic-șef sanitar de stat
al municipiului Chișinău



Luminița Suveică

