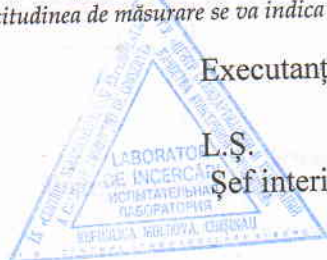


Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor
Radionuclizii, Bq/kg, max:			
<i>„Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001; *TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.13</i>			
Ceziu-137	SM GOST R 54016:2013	130 / 80*	< 11
Stronțiu-90	SM GOST R 54017:2013	50 / 40*	< 4
Micotoxine, mg/kg, max:			
<i>*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.6</i>			
Patulină	PIL -3-(1)/L1 (GOST 28038-89)	0,05*	< 0,01
Indicii fizico-chimici:			
GOST 1633-73 p.1.10 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"			
Fracția masică de legume, %, min	GOST 8756.1-79 p.4	50,0	58,2
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min	SM ISO 2173:2014	4,0	5,3
racția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	1,5 – 2,0	1,8
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid acetic),%	SM SR ISO 750:2014	0,5 – 0,7	0,5
Fracția masică de impurități minerale, %	GOST 25555.3-82 p.2	nu se admit	nedeπισat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nedeπισat
Indicii microbiologici:			
GOST 1633-73 p.1.11 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice";			
<i>*TP TC 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p. 2</i>			
Microorganisme aerobe și facultative-anaerobe, fără degajarea de gaze, în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 90	absența
Bacterii nesporogene în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1 UFC	absența
Levuri și mucegaiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97; GOST 10444.12-88	nu se admit	absența
Bacterii acidolactice în 1 g de produs	GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absența
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>			
Indicii organoleptici:			
GOST 1633-73 p.1.9 "Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice"			
Aspectul exterior	- tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice, cu verdeață și condimente, fără corpuri străine		
Gust și miros	- plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;		
Culoarea	- tomatelor – roșie, caracteristică tomatelor, soluția – limpede cu o cantitate neînsemnată de particule de miez și semințe unitare;		
Consistența	- tomatele moi, nerăsfierate		
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente		

*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.

Executanți:



L.S.
Șef interimar de laborator

M. Darie
T. Berzoi
T. Bejenari
A. Antoci