

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
<b>Indicii fizico-chimici:</b>				
Fracția masică de legume	%	GOST 8756.1-79	<b>min. 50,0</b>	62,4
Fracția masică de substanțe uscate	%	SM ISO 2173:2014	<b>min. 4,0</b>	6,7
Fracția masică de aciditate titrabilă (exprimată în acid malic)	%	SM SR ISO 750:2014	<b>max. 0,6</b>	0,5
Fracția masică de cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	<b>max. 1,5</b>	1,2
<b>Indicii microbiologici:</b>				
Microorganisme mezofile anaerobe, în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.7.2	se admit microorganisme mezofile sporifere nepatogene anaerobe max 1 germeni	nedepistat
Drogdii și mucegaiuri în 1 g produs		GOST 30425-97 p.7.8/ GOST 10444.12-88	<b>nu se admit</b>	nedepistat
Microorganisme acidolactice în 1 g de produs		GOST 30425-97 p.7.9/ SM ISO 15214:2014	<b>nu se admit</b>	nedepistat
<i>Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.</i>				
Cantitate de micete după Govard, %		GOST 10444.14-91	<b>max 20</b>	19
<b>Caracteristici organoleptice:</b>				
<b>Aspectul exterior</b>	- tomate întregi, de aceeași varietate, apropiate ca mărime, culoare și grad de coacere, fără leziuni mecanice în suc de tomate, fără corpuri străine			
<b>Gust și miros</b>	- plăcut, slab acru, caracteristic tomatelor fierte, moderat sărat cu aromă de condimente, fără gust și miros străin;			
<b>Culoarea</b>	- tomatelor și sucului de tomate – roșie, caracteristică tomatelor;			
<b>Consistența</b>	- tomate moi, nerăsfierite; - suc de tomate – masa omogenă cu miez uniform repartizat.			

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

Conducătorul adj. Organismului de certificare

*N. Uli's*  
Nadejda ULIANOVSKI

Expert OC

L.Ș.

*Liliana*  
Liliana POTORAC

