II Indicii organoleptici

Γ	Denumirea indicilor	Caracteristica organoleptică	DN la metoda de încercări
	Aspect exterior: Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, volum proporțional cu masa produsului și cu sortimentul de făină analizat.	GOST 5667-65 pct. 5a
	Suprafața	Lucioasă, cu crestături oblice, conform rețetei corespunzătoare; cu grosimea cojii corespunzătoare unui produs bine copt; fără crăpături, lipituri, umflături, pete, zbîrcituri sau alte defecte.	
	Culoarea	Aaurie-deschis, fără arsuri; corespunzătoare sortimentului, uniformă pe toată suprafața.	
	Consistenta miezului	Bine copt, elastic, cu porozitate dezvoltata, fără urme de cocoloase și făină nefrămîntată.	
	Aspectul in sectiune	Miez bine afanat pe toata suprafata sectiunii, fara aglomerari de faina si incluziuni.	
	Gustul si mirosul	Placute, caracteristice produsului bine copt, fără gust acru sau amar, fără miros străin.	
	Incluziuni straine, scrasnet la mestecare din cauza impuritatilor minerale	Nu s-au depistat	

Şef secția diagnostic de laborator – Chiriac Liudmila fuf

AGEN DE LABORATOR IDNO 1018601000021 9

Responsabil de incercări fizico - chimice - Tărăburcă Tamara ful

Amendament:Rezultatul se referă numai la proba analizată. Procedura de prelevare nu este obiectul activității laboratorului. Responsabilitatea pentru prelevare și eșantionare îi revine solicitantului. Este strict interzisă reproducerea parțială sau integrală a rezultatului