

Indici organoleptici

Indice	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut
Aspect exterior	PS-16-ASPAC ed. 3	Castraveți întregi, uniformi. Fără tulpini și resturi de flori, curați, neofiliți, nevătămați, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Se admite prezența unică a castraveților cu formă neregulată într-o unitate de ambalare. Se admite prezența unică a castraveților de dimensiuni diferite pentru a asigura greutatea netă	Castraveți întregi, sănătoși, uniformi ca mărime și formă. Fără tulpini și resturi de flori, curați, neofiliți, nevătămați, fără deteriorări mecanice sau de altă natură. Castraveți crăpați nu au fost depistați.
Consistența		Castraveții sunt tari, fără goluri, cu pulpa crocantă și densă, cu semințe nede dezvoltate.	Castraveții sunt tari, cu pulpă crocantă și densă. Legume cu pulpă mai puțin densă nu s-au depistat.
Culoare		Castraveți verde-măslinii sau măslinii, fără pete și arsuri. Se admite prezența unică a castraveților de culoare neomogenă și culoare mai puțin intensă cu pete naturale	Culoarea măslinie, fără pete și arsuri.
Gust și miros		Gustul este slab acru, moderat de sărat, mirosul este plăcut cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.	Gustul este slab acru, puțin sărat sărat, mirosul este plăcut cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.
Calitatea marinatului		Marinatul este aproape transparent, cu o nuanță gălbuie, cu particule de condiment. Se permite marinată cu ușoară opalescență	Marinatul este transparent, cu nuanță gălbuie și particule de condiment. Particule de pulpă și de semințe în marinat nu s-au depistat.

* Rezultatele Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul "<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Rezultatul evidențiat cu caractere **aldine** și **subliniat** se află în afara limitei de acceptare.

**Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

Responsabil de emiterea RÎ



Adriana COJOCARU

Șef de laborator

Zoia BOICO

.Rezultatele încercărilor se referă numai la mostra investigată.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial reprodus fără acordul laboratorului de încercări

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

nr. 1020DA din 16 iulie 2024

1	Obiectul încercat (identificare, descriere)	<i>Mostra nr. 1020DA. Castraveți marinați</i>
2	Solicitant	<i>Ambalaj - borcan de sticlă tipul III-82-720.</i> S.R.L. „SERVEST-AGRO” <i>Republica Moldova, r-nul. Briceni, s. Corjeuți, str. M. Eminescu, 37</i>
3	Informație furnizată de solicitant	<i>Producător - S.R.L. „SERVEST-AGRO”</i> <i>Republica Moldova, r-nul. Briceni, s. Corjeuți, str. M. Eminescu, 37</i> <i>Data producerii/expirării – 01.07.2024/01.07.2026.</i>
4	Eșantionarea	<i>De către solicitant. Cererea depusă nr. 0450DA din 10.07.2024</i>
5	Cantitatea de mostră	<i>4x680 g</i>
6	Data primirii mostrei	LÎ <i>10.07.2024</i>
7	Scopul încercărilor	<i>Corespunderea cerințelor: NFRP-2000 din 27.02.2001;</i> <i>GOST 1633-73</i>
8	Data începerii încercărilor	<i>12.07.2024</i>
9	Data finisării încercărilor	<i>16.07.2024</i>

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut*
Plumb	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 0,04
Cadmium	mg/kg	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 0,030
Staniu total	%	PS-09-(SM SR EN 14084:2006) ed. 3	-	< 3
Ceziu-137	Bq/kg	SM GOST R 54016:2013	max. 600	< 10
Stronțiu-90	Bq/kg	SM GOST R 54017:2013	max. 240	< 10
Aciditatea (recalculată la acid acetic)	%	SM SR ISO 750-2014 p.7	0,5-0,7	0,39±0,01
Cloruri	%	GOST 26186-84 p.3	1,5-2,0	1,5±0,1
Substanțe uscate solubile	%	SM ISO 2173-2014	min. 4,0	4,6±0,7
Fracția masică de legume la masa netă	%	GOST 8756.1-2017 p.7	min. 50,0	57,1±1,4
Impurități minerale **	%	SM ISO 762:2022	nu se admit	< 0,005
Corpuri străine**	-	Metodă vizuală	nu se admit	nu s-au depistat