

Denumirea indicilor	Unitatea de măsură	DN la metoda de încercări	Indicii conform DN	Rezultatele încercărilor
Indicii microbiologici:				
Sterilitatea industrială		PS 7.2 L/MD-07 ed.1/02.06.2025	Steril	Microorganisme viabile anaerobe în 1 g de produs, drogii și mucegaiuri în 1 g produs, microorganisme acidolactice în 1 g de produs <i>nu s-au detectat.</i>
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.				
Caracteristici organoleptice:				
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, nerăsfierte			
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente			

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

* - document normativ anulat la nivel național.

** Rezultatele încercărilor cu semnul "<" reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

*** Aceste încercări nu sunt acoperite de acreditarea MOLDAC.

Conducătorul adj. Organismului de certificare

Plăces

Parascovia PLĂCINTĂ

Expert OC



Liliana

Liliana POTORAC

L.Ș.