

Denumirea indicilor	DN la metoda de încercare	Indicii calității conform DN	Rezultatele încercărilor	
			c/superioară	c/infii
Radionuclizii, Bq/kg, max:				
„Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice” (NFRP-2000) din 27.02.2001;				
*TP TC 021/2011 ”O безопасности пищевых продуктов” din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 3, p.13				
Ceziu-137	SM GOST R 54016:2013	130 / *80	< 12	< 12
Stronțiu-90	SM GOST R 54017:2013	50 / *40*	< 7	< 7
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	61,7	58,9
Fracția masică de substanțe uscate solubile, %, min	SM ISO 2173:2014	4,0	7,0	6,8
Fracția masică de cloruri, %	GOST 26186-84 p.3	1,5 – 2,0	1,5	1,5
Fracția masică de acizi titrabili (exprimată în acid acetic), %	SM SR ISO 750:2014	0,5 – 0,7	0,5	0,5
Fracția masică de impurități minerale, %	GOST 25555.3-82 p.2	nu se admit	nepelistat	nepelistat
Fracția masică de impurități vegetale	GOST 26323-84 p.1	nu se admit	nepelistat	nepelistat
Corpuri străine	DN la produs	nu se admit	nepelistat	nepelistat
Indicii microbiologici:				
GOST 30425-97 ”Conserve. Metoda de determinare a sterilității industriale”;				
*TP TC 021/2011 ”O безопасности пищевых продуктов” din 09.12.2011 nr. 880, anexa nr. 2, p. 2				
Microorganisme aerobe și facultative-anaerobe, fără degajarea de gaze, în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 90	absența	absența
Bacterii nesporegine în 1 g de produs	GOST 30425-97	nu se admit	absența	absența
Clostridii mezofile (cu excepția C.botulinum și C.perfringens) în 1 g de produs	GOST 30425-97	max 1 UFC	absența	absența
Levuri și mucegaiuri în 1 g de produs	GOST 30425-97; GOST 10444.12-88	nu se admit	absența	absența
Bacterii acidolactice în 1 g de produs	GOST 30425-97; SM SR ISO 15214:2014	nu se admit	absența	absența
Mostrele investigate corespund cerințelor sterilității industriale.				
Indicii organoleptici:				
GOST 1633-73 p.1.9 ”Conserve. Legume marinate. Condiții tehnice”				
Aspectul exterior	- legume întregi, curate, sanatoase, fara leziuni mecanice, fără corpuri străine;			
Gust și miros	- gust - slab-acru, moderat sărat, miros - plăcut cu aroma de condimente, fără gust și miros străin.			
Culoarea	- verde-maslinie, fără arsuri și pete;			
Consistența	- castraveții - tari, elastici, cu miezul crocant;			
Calitatea soluției	- cu nuanță gălbuie, cu particule de condimente			




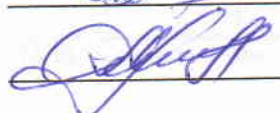
*- cerințe la produsele destinate exportului în țările UV și CSI.

• Incertitudinea de măsurare se va indica la solicitarea clientului.



Executanți:

Sef interimar de laborator

M. Darie
 T. Berzoi
 N. Moraru
 A. Antoci

Rezultatele încercărilor se referă numai la mostrele supuse încercărilor.
Prezentul raport de încercări nu poate fi complet sau parțial retipărit fără permisiunea laboratorului de încercări, ce a eliberat raportul.