

4. REZULTATUL ANALIZELOR EFECTUATE:

Proba 1 - Produs - Dulceata de afine fara zahar

Cod proba / perioada analitica	Descriere proba	Test, metoda de analiza, referential	UM	Esantion nr./ Valori obtinute	Valori max. admise	Concluzii
928-1/ 02.03.2020 - 04.03.2020	Dulceata de afine fara zahar 240g x 5 esantioane	Enterobacteriaceae ISO 21528-1:2017 PS-CL-M.08 (AR), BG	MPN/g	1/0 MPN; 2/0 MPN; 3/0 MPN; 4/0 MPN; 5/0 MPN;	vezi Ord. ANSVSA 27/2011	Potrivit rezultatelor.

Proba 2 - Produs - Dulceata de afine fara zahar

Cod proba / perioada analitica	Descriere proba	Test, metoda de analiza, referential	UM	Esantion nr./ Valori obtinute	Valori max. admise	Concluzii
928-2/ 02.03.2020 - 03.03.2020	Dulceata de afine fara zahar 300g x 1 esantion	Carbhidrati Calcul Prin diferenta (NR), GL	%	67,40	-	Potrivit rezultatelor
		Cenusa SR 2213-6/2009 PS-CL-C.14 (NR), BA	%	0,15	-	
		Grasime SR 2213-11/2007 PS-CL-C.13 (NR), BA	%	0,11	-	
		Proteina SR 2213-17/2009 PS-CL-C.07 (NR), GL	%	0,88	-	
		Umiditate SR ISO 2213-4/2007 PS-CL-C.06 (NR), BA	%	31,46	-	
		Valoarea energetica Calcul: Grasime x 9 + Carbhidrati x 4 + Proteina x 4 (NR), GL	kcal/ 100g	274,1	-	
		Zaharul total SR 2213-12/2009 PS-CL-C.21 (NR), GL	% zaharoza	31,66	-	