

4. REZULTATUL ANALIZELOR EFECTUATE:

Proba 1 - Produs - Dulceata de nuci

Cod proba / perioada analitica	Descriere proba	Test, metoda de analiza, referential	UM	Esantion nr./ Valori obtinute	Valori max. admise	Concluzii
2758-1/ 29.06.2020 - 01.07.2020	Dulceata de nuci 5 esantioane x 200g; Produs preparat fara adaos de zahar.	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 nuci

Cod proba / perioada analitica	Descriere proba	Test, metoda de analiza, referential	UM	Esantion nr./ Valori obtinute	Valori max. admise	Concluzii
2758-2/ 30.06.2020 - 01.07.2020	Dulceata de nuci 1 esantion x 300g; Produs preparat fara adaos de zahar.	Carbhidrati Calcul Prin diferenta (NR), GL	%	56,06	-	Potrivit rezultatelor
		Cenusa SR 2213-6/2009 PS-CL-C.14 (NR), BA	%	0,21	-	
		Grasime SR 2213-11/2007 PS-CL-C.13 (NR), BA	%	0,11	-	
		Proteina SR 2213-17/2009 PS-CL-C.07 (NR), GL	%	1,44	-	
		Umiditate SR ISO 2213-4/2007 PS-CL-C.06 (NR), BA	%	42,18	-	
		Valoarea energetica Calcul: Grasime x 9 + Carbhidrati x 4 + Proteina x 4 (NR), GL	kcal/ 100g	231,0	-	
		Zaharul total SR 2213-12/2009 PS-CL-C.21 (NR), GL	% zaharoza	32,68	-	