

Определяемый показатель, ед. измерений	Допустимая норма	Результат испытаний и приписанная характеристика погрешности, ед. изм.	НД на метод испытаний
Консистенция	Нежная, сочная	Нежная, сочная	ГОСТ 9959-2015
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан	Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, присутствует мелкая пористость	ГОСТ 9959-2015
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру солёный	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру солёный, вкус пряностей гармоничен	ГОСТ 9959-2015
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики. Длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	Открученные батончики, длиной 12 см, в оболочке диаметром 24 мм.	ГОСТ 9959-2015
Общая органолептическая оценка с учетом коэффициента весомости		5 баллов	ГОСТ 9959-2015

*Перепечатка и тиражирование протокола без согласия испытательной лаборатории запрещена.  
Протокол распространяется только на доставленную пробу продукции.*