

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 555045 от 27.03.2017

		<p>незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукции.</p> <p>Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с незначительными выростами, небольшими неровностями вокруг основания плода ( у плодоножки), легкими нажимами от тары, незначительной помятостью.</p> <p>Допускаются плоды с зарубцевавшимися трещинами общей длиной, см, не более 1,0.</p> <p>Допускается тонкий шрам ( цветочный рубец), длиной не более 2/3 наибольшего поперечного диаметра плода, опробковелое образование ( разросшееся цветоложе) общей площадью не более 1 кв. см.</p> <p>Запах и вкус: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса.</p> <p>Состояние плодов: способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть плотная.</p> <p>Степень зрелости: красная (желтая, оранжевая), розовая (желто-бурая) см пункт 3.9, 3.10</p>	<p>данному ботаническому сорту. Наличие плодов с кисловатым привкусом.</p> <p>Состояние плодов: способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения. Мякоть плотная.</p> <p>Степень зрелости: желтая.</p>
--	--	---	--

**Примечание:**

1. Настоящий документ не может быть частично или полностью скопирован или перепечатан без разрешения Аккредитованной испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов;
2. Результаты относятся только к образцам прошедшим испытания;
3. Перечень используемого испытательного оборудования, средств измерений и вспомогательного оборудования определен документами по оснащенности Аккредитованной испытательной лаборатории. Предоставляется в виде приложения к протоколу лабораторных испытаний по требованию;
4. Если проба отобрана Заказчиком, за правильность отбора и за сведения по процедуре отбора Аккредитованная испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ответственности не несет;
5. Методики, отмеченные знаком \*\*\*\* не входят в область аккредитации испытательной лаборатории.

**Наименования нормативных документов на методики (методы) испытаний:**

1. ГОСТ Р 55906-2013 (ЕЭК ООН FFV 36:2010) «Томаты свежие. Технические условия»

Ответственный за формирование протокола: \_\_\_\_\_ Яковлева О.С.

Протокол утверждаю:  
Начальник лаборатории \_\_\_\_\_ Котлярова О.Г.

