

## FIȘĂ DE VERIFICARE A CALITĂȚII

Produs: \_Paine de seara

**Autor:**  
**Prof. Emilia Cucu**  
**Colegiul Economic "Hermes", sector 2, București**

I. Încadrarea merceologică a produsului	
<input type="checkbox"/> sectorul	Produse alimentare
<input type="checkbox"/> grupa	Produse din cereale (de morarit si panificatie)
<input type="checkbox"/> subgrupa	Produse de panificatie afanate biologic
<input type="checkbox"/> articolul	Paine
<input type="checkbox"/> sortul	Paine de seara
II. Verificarea stării ambalajului	
<input type="checkbox"/> Aspect	●punga din hartie cerata personalizata
<input type="checkbox"/> Integritate	●nedeteriorata, curata
<input type="checkbox"/> Îndeplinirea funcțiilor:	<ul style="list-style-type: none"><li>● Funcția de informare și de promovare a mărfurilor: informații privind ingredientele, valoarea nutritiva, condiții de păstrare</li><li>● Funcția de conservare si protecție a produselor: se previne deteriorarea fizică, alterarea sau contaminarea produsului</li><li>● Funcția de manipulare, transport, depozitare: facilitează manipularea produsului în faza de transport</li></ul>
III. Elemente de marcare	
1. Elemente de identificare a produsului:	Marcare prin etichetă simplă

<input type="checkbox"/> Denumirea produsului:	Paine de seara
<input type="checkbox"/> denumirea fabr. producătoare / marca de fabrică	S.C. Maison Mories S.R.L.
<input type="checkbox"/> conținutul net al ambalajului:	500 g
<input type="checkbox"/> data fabricației:	12.07.2024
2. Elemente de informare a consumatorului:	
<input type="checkbox"/> valoarea nutritivă și energetică	Valoare calorică 227 kcal / 100g Proteine: 6,3g, Lipide: 1,2g, Glucide: 46,2g, Fibre 4,9g, Sare 1,2g
<input type="checkbox"/> ingredientele folosite / compoziția chimică	Faina integrala de seara, faina de grau, apa, sare iodată, drojdie de panificație
<input type="checkbox"/> condiții de păstrare / condiții de întreținere	loc răcoros (max. 20-21° Celsius) și întunecat
<input type="checkbox"/> termen de valabilitate	48 de ore
<input type="checkbox"/> adresa fabr. producătoare	Bd Ion Mihalache 42-52, Sect.1, Bucuresti
IV. Verificarea organoleptică	
Caracteristici de calitate conform standardelor	Constatări
Aspectul	~forma paralelipipedica, produs bine dezvoltat, neturtit, feliat, nedeformat
Aspectul cojii	~ suprafață netedă, nearsă , nu prezintă urme ale bolii cretoase
Aspectul miezului	~usor crescut, pori fini și uniformi, fără amestecuri de materii prime neomogenizate
Consistența miezului	~usor elastic, nelipicios, frământat între degete nu formează filamente mucilaginoase
Culoare	~maro-auriu, specific sortimentului
Mirosul	

Gustul	<p>~ caracteristic, fără urme de miros străin, de mucegai, ranced sau stătut.</p> <p>~ caracteristic, ușor sărat, fără urme de gust străin (vechi, stătut, mărfuri chimice, cosmetice)</p>
V. Concluzii (produsul poate fi sau nu poate fi comercializat)	Produsul corespunde din punct de vedere calitativ, deci poate fi comercializat