Задание 1.15

Описать порядок отбора проб из партии: 5 тонн сушеного укропа, расфасованного в пачки по 300 г.

Задание 2.15.

При определении содержания клейковины в пшеничной муке получены промежуточные результаты испытаний: масса отмытой клейковины – 9,1 г; масса навески муки - 25,1 г. Вычислить действительное значение содержания клейковины в процентах.

Задание 3.15

В результате проведения экспертизы томатного кубанского соуса (ГОСТ 17471-83) установлено: внешний вид и консистенция - однородная масса томата без кожицы с частичками приправ; вкус и запах – острый типичный для томатных продуктов, с выраженным ароматом чеснока; цвет – красный со слабо коричневым оттенком; массовая доля сухих веществ – 25,4%; массовая доля титруемых кислот – 1,84%; массовая доля минеральных примесей – 0,21%. Составить экспертное заключение о качестве продукта.