



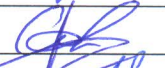


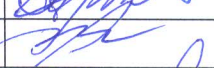
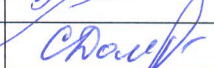

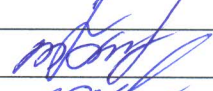

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-42 (опис сировини)	
	Фенхель мелений	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Фенхель мелений		
2	Назва та позначення нормативного документу	Сертифікат якості. Протокол випробувань.		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Індія, Єгипет та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки	<b>Органолептичні показники</b>		
		Назва показника	Характеристика і норма мелений	
		Зовнішній вигляд	Порошкоподібний	
		Колір	Зеленувато-коричневий	
		Запах і смак	Фенхель має солодкий та пряний смак з легким запахом кропу та анісу. Не допускається сторонній присмак і запах.	
		<b>Фізико-хімічні показники</b>		
		Назва показника	мелений	
		Масова частка вологи, %, не більше	11,2	
		Масова частка сторонніх домішок, %, не більше	1,0	
		<b>Токсичні елементи</b>		
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	
		Масова частка свинцю	5,0	
		Масова частка кадмію	0,2	
		Масова частка ртуті	-	
		Масова частка цинку	-	
		Масова частка міді	-	
		Масова частка миш'яку	5,0	
		<b>Радіонукліди</b>		
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше	
		Питома активність радіонукліду <sup>137</sup> Cs	120	
		Питома активність радіонукліду <sup>90</sup> Sr	50	
		<b>Мікробіологічні показники</b>		
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше	5*10 <sup>5</sup>	
		БГКП (колі – форми) в 0,01г	Не допускаються	
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г	Не допускаються	
		<b>Пестициди</b>		
		Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	
Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті.	Методи затверджені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я			
6	Способи пакування та транспортування	На виробництво фенхель надходить в мішках вагою нетто 5 кг. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.		

	<b>ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»</b>	<b>ФБ-01-42</b> (опис сировини)	
	<b>Фенхель мелений</b>	Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °С та відносній вологості не більше 75% на стелажах.
8	Термін придатності	Термін придатності за рекомендаціями виробника – 2 роки від дати виготовлення.
9	Підготовки до використання	Фенхель мелений просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		03.07.19
	Технолог	Лазоренко С.В.		03.07.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		03.07.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		03.07.19
		Небелиця О.В.		03.07.19
		Міщенко Г.В.		03.07.19
		Чупилка С.О.		03.07.19
		Доманський С.В.		03.07.19
		Лазоренко Я.Л.		03.07.19
		Ломака Т.М.		03.07.19
		Золотницька О.В.		03.07.19