

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-127 (опис сировини)	
	Борошно пшеничне	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису																			
1	Назва харчового продукту	Борошно пшеничне																			
2	Назва та позначення нормативного документу	ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічний умови» Протокол випробувань.																			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.																			
4	Походження та способи виробництва	Україна. Промислове виробництво.																			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники																			
		<table><tr><th>Назва показника</th><th>Характеристика Вищий сорт</th></tr><tr><td>Колір</td><td>Білий або білий із жовтим відтінком</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий</td></tr><tr><td>Смак</td><td>Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків.</td></tr><tr><td>Вміст мінеральної домішки</td><td>При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту.</td></tr></table>	Назва показника	Характеристика Вищий сорт	Колір	Білий або білий із жовтим відтінком	Запах	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий	Смак	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків.	Вміст мінеральної домішки	При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту.									
		Назва показника	Характеристика Вищий сорт																		
		Колір	Білий або білий із жовтим відтінком																		
		Запах	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий																		
		Смак	Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків.																		
		Вміст мінеральної домішки	При розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту.																		
		Фізико-хімічні показники																			
		<table><tr><th rowspan="2">Назва показника</th><th>Характеристика і норма Вищий сорт</th></tr><tr><td></td></tr><tr><td>Вологість, %, не більше</td><td>15,0</td></tr><tr><td>Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше</td><td>0,55</td></tr><tr><td>Білість, умовних одиниць приладу РЗ-БПЛ</td><td>54 і більше</td></tr><tr><td>Крупність помелу, %: - залишок на ситі із шовкової тканини згідно з ГОСТ 4403, не більше</td><td>5 Тканина №43 або №49/52 ПА</td></tr><tr><td>Клейковина сира, - кількість, %, не менше - якість</td><td>24,0 Не нижче 2-ої групи</td></tr><tr><td>Число падіння, с, не менше</td><td>160</td></tr><tr><td>Металомагнітна домішка, мг в 1 кг борошна: - розміром окремих частинок у найбільшому лінійному вимірюванні, не більше 0,3 мм і (або) масою не більше 0,4 мг, не більше - розміром і масою окремих частинок більше вказаних вище зазначень</td><td>3 Не допускається</td></tr><tr><td>Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів</td><td>Не допускається</td></tr></table>	Назва показника	Характеристика і норма Вищий сорт		Вологість, %, не більше	15,0	Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше	0,55	Білість, умовних одиниць приладу РЗ-БПЛ	54 і більше	Крупність помелу, %: - залишок на ситі із шовкової тканини згідно з ГОСТ 4403, не більше	5 Тканина №43 або №49/52 ПА	Клейковина сира, - кількість, %, не менше - якість	24,0 Не нижче 2-ої групи	Число падіння, с, не менше	160	Металомагнітна домішка, мг в 1 кг борошна: - розміром окремих частинок у найбільшому лінійному вимірюванні, не більше 0,3 мм і (або) масою не більше 0,4 мг, не більше - розміром і масою окремих частинок більше вказаних вище зазначень	3 Не допускається	Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів	Не допускається
		Назва показника		Характеристика і норма Вищий сорт																	
		Вологість, %, не більше	15,0																		
		Зольність у перерахунку на суху речовину, %, не більше	0,55																		
		Білість, умовних одиниць приладу РЗ-БПЛ	54 і більше																		
		Крупність помелу, %: - залишок на ситі із шовкової тканини згідно з ГОСТ 4403, не більше	5 Тканина №43 або №49/52 ПА																		
		Клейковина сира, - кількість, %, не менше - якість	24,0 Не нижче 2-ої групи																		
		Число падіння, с, не менше	160																		
		Металомагнітна домішка, мг в 1 кг борошна: - розміром окремих частинок у найбільшому лінійному вимірюванні, не більше 0,3 мм і (або) масою не більше 0,4 мг, не більше - розміром і масою окремих частинок більше вказаних вище зазначень	3 Не допускається																		
		Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів	Не допускається																		
		Токсичні елементи																			
		<table><tr><th>Назва показника</th><th>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</th></tr><tr><td>Масова частка свинцю</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Масова частка кадмію</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Масова частка ртуті</td><td>0,02</td></tr><tr><td>Масова частка мишіяку</td><td>0,2</td></tr></table>	Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Масова частка свинцю	0,5	Масова частка кадмію	0,1	Масова частка ртуті	0,02	Масова частка мишіяку	0,2									
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше																		
		Масова частка свинцю	0,5																		
		Масова частка кадмію	0,1																		
		Масова частка ртуті	0,02																		
		Масова частка мишіяку	0,2																		

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-127 (опис сировини)	
	Борошно пшеничне		Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Масова частка міді	10,0
		Масова частка цинку	50,0
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs	20,0
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr	5,0
		Мікотоксини	
		Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше
		Афлотоксин В ₁	0,005
		Зеараленон	1,0
		Т-2-токсин	0,1
		Дезоксініваленон / вомітоксин	0,5
		Пестициди	
		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	Борошно пшеничне пакують в мішки з поліпропіленових ниток масою нетто 50 кг. Мішки для пакування повинні бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками і не повинні мати сторонніх запахів. Транспортують в закритому автомобільному транспорті згідно з правилами перевезень.	
7	Умови зберігання	Зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, при температурі не вище 10 °С та відносній вологості не більше 70 %.	
8	Термін придатності	Гарантійний термін зберігання борошна – 12 місяців з дня виготовлення.	
9	Підготовки до використання	Перед використання борошно просіюють на ситі з розміром решіток 1 мм.	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		15.11.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		15.11.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		15.11.19
		Кутрій Ю.В.		15.11.19
		Небелиця О.В.		15.11.19
		Міщенко Г.В.		15.11.19
		Чупилка С.О.		15.11.19
		Доманський С.В.		15.11.19
		Лазоренко Я.Л.		15.11.19
		Ломака Т.М.		15.11.19