

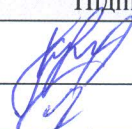

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-41 (опис сировини)	
	Кмин	Редакція: 01	Стор. 1 з 3



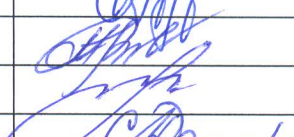
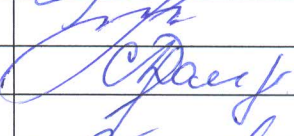
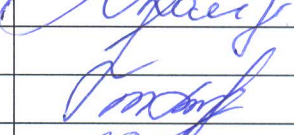
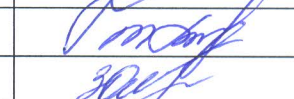



№	Розділ опису	Склад опису			
1	Назва харчового продукту	Кмин			
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 29056-91 «Пряности. Тмин. Технические условия»			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.			
4	Походження та способи виробництва	Єгипет, Індонезія, Індія, В'єтнам та інші. Промислове виробництво.			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники			
		Назва показника	Характеристика і норма		
				цілий	мелений
		Зовнішній вигляд	Плоди продовжно-овальної форми	Порошкоподібний	
		Колір	Коричневий з бурозеленуватим відтінком	Коричнево-бурий	
		Запах і смак	Запах властивий кмину. Смак пекучий, гіркувато-пряний. Не допускається сторонній присмак і запах.		
		Фізико-хімічні показники			
		Назва показника	цілий	мелений	
		Масова частка вологи, %, не більше	12,0	12,0	
		Масова частка ефірних олій, %, не менше	2,0	2,0	
		Масова частка золи, %, не більше	8,0	8,0	
		Масова частка домішок рослинного походження, %, не більше	2,0	-	
		Масова частка сторонніх мінеральних домішок, %, не більше	0,5	-	
		Масова частка пошкоджених плодів, %, не більше	2,0	-	
		Крупність помелу: Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної ткані сітки № 095, %, не більше	-	2,0	
		Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної ткані сітки № 045, %, не менше	-	75,0	
		Масова частка металевих домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше	1*10 ⁻³		
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	Не допускається		
		Гнилі і вражені пліснявою плоди	Не допускається	-	
		Токсичні елементи			
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше		
		Масова частка свинцю	5,0		
		Масова частка кадмію	0,2		
		Масова частка ртуті	-		
		Масова частка цинку	-		

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-41 (опис сировини)	
	Кмин	Редакція: 01	Стор. 2 з 3

№	Розділ опису	Склад опису	
		Масова частка міді	-
		Масова частка миш'яку	5,0
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs	120
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr	50
		Мікробіологічні показники	
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше	5*10 ⁵
		БГКП (колі – форми) в 0,01г	Не допускаються
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г	Не допускаються
		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	На виробництво кмин надходить в мішках вагою нетто 2 кг. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.	
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	Підготовлення до використання	Кмин піддають інспектуванню, мелений просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-41 (опис сировини)	
	Кмин		Редакція: 01	Стор. 3 з 3

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