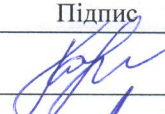

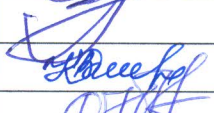
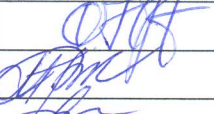
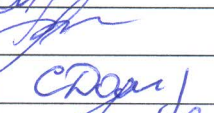
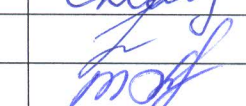
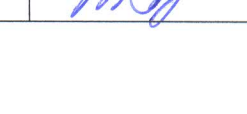





КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-106 (опис сировини)	
	Кориця мелена	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва харчового продукту	Кориця мелена	
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 29049-91 «Пряности. Корица. Технические условия». Протокол випробувань.	
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.	
4	Походження та способи виробництва	Індонезія. Промислове виробництво.	
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Зовнішній вигляд	Однорідний порошок
		Колір	Коричневого кольору
		Запах	Аромат властивий кориці. Без стороннього.
		Смак	Смак солодкувато-пряний. Без стороннього.
		Фізико-хімічні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Масова частка вологи, %, не більше	12,5
		Масова частка ефірних масел, %, не менше	0,5
		Масова частка золи, %, не більше	5
		Крупність помелу: Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної ткани сітки №095, %, не більше	2
		Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної ткани сітки №045, %, не менше	80
		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
		Токсичні елементи	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	5,0
		Масова частка кадмію	0,2
		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 25 г	Не допускаються

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-106 (опис сировини)	
	Кориця мелена	Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше	Не допускаються
		Сульфатредукувальні клостридії в 0,01 г	Не допускаються
		Пестициди	
		<i>Назва показника</i>	<i>Допустимі рівні, мг/кг, не більше</i>
		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 кориця надходить в мішках масою нетто до 25 кг. Мішки повинні бути чистими, сухими, не зараженими шкідниками, без стороннього запаху. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.	
7	Умови зберігання	Кориця зберігають в сухих, чистих, добре вентиляованих складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °С та відносній вологості не більше 75% на стелажах.	
8	Термін придатності	Термін придатності – 2 роки від дати виготовлення.	
9	Підготовки до використання	Корицю мелену просіюють через сито 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