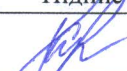


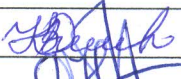

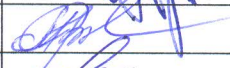
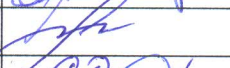

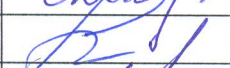

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-208 (опис сировини)	
	Насіння гірчиці білої (для сухих спецій)	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва харчового продукту	Насіння гірчиці білої (для сухих спецій)	
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 7694:2015 «Насіння гірчиці. Технічні умови»	
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.	
4	Походження та способи виробництва	Не регламентується.	
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Зовнішній вигляд	Насіння (зерно) гірчиці у здоровому стані, очищене, без самозігрівання та без теплового пошкодження під час сушіння.
		Консистенція	Сипуча
		Смак і запах	Насіння повинно бути без затхлого, солодового, пліснявого, гнильного та інших сторонніх запахів.
		Колір	Світло-жовтий
		Розмір насіння (зерна)	2-3 мм
		Фізико-хімічні показники	
		Масова частка вологи, %, не більше	7,0
		Масова частка олійної домішки, %	6,0
		Масова частка сміттева домішка, %, не більше ніж	0,02
		Масова частка олії в перерахунку на СР, %, не менше ніж	20,0
		Масова частка ерукової кислоти в олії, %, не більше ніж	5,0
		Масова частка глюкозинолатів у насінні, мкМ/г, не більше ніж	Не нормують
		Кислотне число олії, мг КОН/г, не більше ніж	3,0
		Вміст насіння рицини	Не допускаються
		Зараженість шкідниками насіння	Не допускаються
		Сторонні домішки	Не допускаються
		Токсичні елементи	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	0,5
		Масова частка кадмію	0,1
		Масова частка ртуті	0,03
		Масова частка цинку	50,0
		Масова частка міді	10,0
		Масова частка миш'яку	0,2
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонуклідів ¹³⁷ Cs	50
		Питома активність радіонуклідів ⁹⁰ Sr	20
		Мікробіологічні показники	
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше	5*10 ⁵

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-208 (опис сировини)	
	Насіння гірчиці білої (для сухих спецій)		Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		БГКП (колі – форми) в 0,01 г	Не допускаються
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50 г	Не допускаються
		Пестициди*	
		*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.	
		Мікотоксини	
		Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше
		Масова частка афлатоксин В ₁	0,005
		Масова частка зеареленону	1,0
		Масова частка Т-2 токсину	0,1
6	Способи пакування та транспортування	Насіння гірчиці пакують масою нетто 25,0 кг в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом. Мішки мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками і без сторонніх запахів. Насіння гірчиці транспортують у тарі транспортом усіх видів відповідно до правил перевезень вантажів, чинних для певного виду транспорту. Транспортні засоби повинні бути чистими, без сторонніх запахів. Під час навантажування, перевезення і розвантажування насіння гірчиці треба захищати від атмосферних опадів.	
7	Умови зберігання	Насіння гірчиці зберігають у чистих, сухих, без сторонніх запахів, не заражених шкідниками зернових складах при температурі не вище 12 °С та відносній вологості повітря не менше 85 %.	
8	Термін придатності	Гарантійний термін зберігання насіння гірчиці – 12 місяців із дня закладання на зберігання після збирання.	
9	Підготовки до використання	Просіювання.	
10	Допустимі відхилення невідповідності для переробки сировини, %	6,0	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Приточька Т.В.		21.09.20

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Кутрій Ю.В.		21.09.20
		Небелиця О.В.		21.09.20
		Міщенко Г.В.		21.09.20
		Чупилка С.О.		21.09.20
		Доманський С.В.		21.09.20
		Лазоренко Я.І.		21.09.20
		Ломака Т.М.		21.09.20