

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Перець духмяний		
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 29045-91 «Пряности. Перец душистый. Технические условия»		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Мексика, Перу, Індонезія, Китай, В'єтнам, Індія та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	<b>Органолептичні показники</b>		
		<i>Назва показника</i>		<i>Характеристика і норма</i>
		цілий		мелений
		Зовнішній вигляд	Плоди кулястої форми діаметром 3-8 мм	Порошкоподібний
		Смак і запах	Запах властивий духмяному перцю. Смак гостро пряний, пекучий. Не допускається сторонній присmak і запах.	
		Колір	Коричневий різних відтінків	Сірувато-коричневий
		<b>Фізико-хімічні показники</b>		
		<i>Назва показника</i>		<i>Характеристика і норма</i>
		Масова частка вологи, %, не більше	12	
		Масова частка ефірних олій, %, не менше	1,5	
		Масова частка золи, %, не більше	6,0	
		Масова частка домішок рослинного походження (плодоніжок, оболонок), %, не більше	2,5	-
		Масова частка плодів, пошкоджених поверхневою пліснявою, видимою неозброєним оком, % не більше	1,0	-
		Крупність помелу: Масова частка продукту, який проходить через сито із дротяної тканої сітки №095, % не менше	-	60
		Масова частка металічних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше	$1 \cdot 10^{-3}$	$1 \cdot 10^{-3}$
		Пошкоджені шкідниками хлібних запасів	Не допускається	
		Гнилі плоди	Не допускається	-
		<b>Токсичні елементи</b>		
		<i>Назва показника</i>		<i>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</i>
		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>		
		<i>Назва показника</i>		<i>Допустимі рівні, Бк/кг, не більше</i>
		Питома активність радіонукліду $^{137}\text{Cs}$	120	

	<b>ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»</b>	<b>ФБ-01-54 (опис сировини)</b>
	<b>Перець духмяний</b>	Редакція: 01      Стор. 2 з 2

<b>№</b>	<b>Розділ опису</b>	<b>Склад опису</b>
		Питома активність радіонукліду $^{90}\text{Sr}$ 50
		<b>Мікробіологічні показники</b>
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше $5 \times 10^5$
		БГКП (колі – форми) в 0,01г Не допускаються
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г Не допускаються
		<b>Пестициди</b>
		<b>Назва показника</b>
		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.
6	<b>Способи пакування та транспортування</b>	На виробництво перець духмяний надходить в мішках масою нетто до 25 кг. Тара повинна бути міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортують в закритому автомобільному транспорти.
7	<b>Умови зберігання</b>	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °C та відносній вологості не більше 75% на стелажах.
8	<b>Термін придатності</b>	Термін придатності за рекомендаціями виробника – 2 роки від дати виготовлення.
9	<b>Підготовлення до використання</b>	Перець духмяний цілий інспектують, видалляють сторонні домішки, зіпсовані ядра, миють у ваннах, просушують на повітрі. Перець духмяний мелений просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		03.04.19
	Технолог	Лазоренко С.В.		03.04.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		03.04.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		03.04.19
		Небелиця О.В.		03.04.19
		Міщенко Г.В.		03.04.19
		Чупилка С.О.		03.04.19
		Доманський С.В.		03.04.19
		Лазоренко Я.Л.		03.04.19
		Ломака Т.М.		03.04.19
		Золотницька О.В.		03.04.19