

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Мускатний горіх		
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 7411:2013 «Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови»		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Індія, В'єтнам, Індонезія, Китай, Єгипет та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	<b>Органолептичні показники</b>		
		Назва показника	<i>Характеристика і норма</i>	
			цілий	подрібнений
		Зовнішній вигляд	Насіння овальної форми зі звивистими заглибленими борозenkами.	Частинки мускатного горіху різної величини
		Сmak і запах	Запах не визначається. Сильно пекучий.	
		Колір	Світло-коричневий різних відтінків	
			Допускається білий наліт на насінні після його вимочування у вапняній воді чи оброблювання тальком	-
		Аромат	Аромат притаманний мускатному горіху. Сmak пряний, смолистий, слабо пекучий. Заборонено сторонні присмак та запах.	
		<b>Фізико-хімічні показники</b>		
		Назва показника	<i>Характеристика і норма</i>	
			цілий	подрібнений
		Масова частка вологи, %, не більше	12,0	12,0
		Масова частка золи, %, не більше	4,0	4,0
		Масова частка ефірних олій, %	4,0	4,0
		Масова частка пошкодженого насіння, %, не більше	5,0	-
		В тому числі насіння, що почорніло, %, не більше	3,0	-
		Крупність помелу: Масова частка продукту, сходів із сита з проволоченою тканою сіткою № 095, %, не більше	-	60,0
		Масова частка металевих домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше	$1 \times 10^{-3}$	$1 \times 10^{-3}$
		Пошкодження шкідниками хлібних запасів	Заборонено	
		Сторонні домішки, гниле насіння	Заборонено	
		Масова частка насіння ураженого пліснявою видимою неозброєним оком, %, не більше	2,0	Заборонено

	<b>ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»</b>	<b>ФБ-01-58</b> (опис сировини)
	<b>Мускатний горіх</b>	Редакція: 02      Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
<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 миш'яку	3,0	
<b>Радіонукліди</b>			
	<i>Назва показника</i>	<i>Допустимі рівні, Бк/кг, не більше</i>	
	Питома активність радіонукліду $^{137}\text{Cs}$	120	
	Питома активність радіонукліду $^{90}\text{Sr}$	50	
<b>Мікробіологічні показники</b>			
	МАФАМ, КУО в 1 г не більше	$5 \times 10^5$	
	Плісненеві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1 \times 10^3$	
	Сульфат-редукувальні клостридії в 0,01 г	Заборонено	
	БГКП (колі – форми) в 0,01г	Заборонено	
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. салмонели в 25 г	Заборонено	
<b>Пестициди</b>			
	<i>Назва показника</i>	<i>Допустимі рівні, мг/кг, не більше</i>	
	Державні санітарні правила та норми ДСанPiH 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітря робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті.	Методи затверджені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охрані здоров'я	
6	<b>Способи пакування та транспортування</b>	На виробництво мускатний горіх надходить в мішках масою нетто 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>	Гарантійний строк придатності згідно рекомендацій виробника.	
9	<b>Підготовлення до використання</b>	Мелений просіюють через сито з розміром отворів 1 мм.	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		16.12.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		16.12.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		16.12.19
		Небелиця О.В.		16.12.19
		Кутрій Ю.В.		16.12.19
		Міщенко Г.В.		16.12.19
		Чупилка С.О.		16.12.19
		Доманський С.В.		16.12.19
		Лазоренко Я.Л.		16.12.19
		Ломака Т.М.		16.12.19
		Барна П.В.		16.12.19