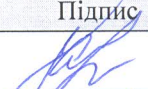



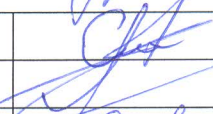






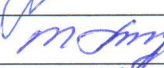

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-96 (опис сировини)	
	Оцет винний харчовий натуральний	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису														
1	Назва харчового продукту	Оцет винний харчовий натуральний														
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 2450:2006 «Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови»														
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна														
4	Походження та способи виробництва	Промислове виробництво														
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники														
		<table><tr><th>Назва показника</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>Зовнішній вигляд</td><td>Прозора рідина без осаду і слизу. Не дозволено наявність живих або мертвих вугрів, а також бактеріальних плівок. Дозволено незначну опалесценцію.</td></tr><tr><td>Кольоровість</td><td>Від світло-жовтого до янтарного або від світло-рожевого до світлого-червоного</td></tr><tr><td>Запах</td><td>Властивий для виду оцту</td></tr><tr><td>Смак</td><td>Кислий, властивий оцту, без стороннього присмаку</td></tr></table>	Назва показника	Характеристика	Зовнішній вигляд	Прозора рідина без осаду і слизу. Не дозволено наявність живих або мертвих вугрів, а також бактеріальних плівок. Дозволено незначну опалесценцію.	Кольоровість	Від світло-жовтого до янтарного або від світло-рожевого до світлого-червоного	Запах	Властивий для виду оцту	Смак	Кислий, властивий оцту, без стороннього присмаку				
		Назва показника	Характеристика													
		Зовнішній вигляд	Прозора рідина без осаду і слизу. Не дозволено наявність живих або мертвих вугрів, а також бактеріальних плівок. Дозволено незначну опалесценцію.													
		Кольоровість	Від світло-жовтого до янтарного або від світло-рожевого до світлого-червоного													
		Запах	Властивий для виду оцту													
		Смак	Кислий, властивий оцту, без стороннього присмаку													
		Фізико-хімічні показники														
		Масова частка оцтової кислоти, %	9													
		Об'ємна частка залишкового (неокисленого) спирту, %	0,1-0,3													
		Масова частка загального діоксиду сірки, мг/дм ³ , не більше ніж	100,0													
		Змішування з водою	Без помутніння в будь-якому змішуванні													
		Токсичні елементи														
		<table><tr><th>Назва показника</th><th>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</th></tr><tr><td>Масова частка свинцю</td><td>0,3</td></tr><tr><td>Масова частка кадмію</td><td>0,03</td></tr><tr><td>Масова частка ртуті</td><td>0,005</td></tr><tr><td>Масова частка цинку</td><td>10,0</td></tr><tr><td>Масова частка міді</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Масова частка мишіяку</td><td>0,2</td></tr></table>	Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Масова частка свинцю	0,3	Масова частка кадмію	0,03	Масова частка ртуті	0,005	Масова частка цинку	10,0	Масова частка міді	5,0	Масова частка мишіяку	0,2
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше													
		Масова частка свинцю	0,3													
		Масова частка кадмію	0,03													
		Масова частка ртуті	0,005													
		Масова частка цинку	10,0													
		Масова частка міді	5,0													
		Масова частка мишіяку	0,2													
		Радіонукліди														
		Наказ МОЗ України № 256 від 03.05.2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷ Cs та ⁹⁰ Sr у продуктах харчування та питній воді.														
		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														
		Мікробіологічні показники														
		Наказ МОЗ України № 548 від 19.07.2012 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів».														
6	Способи пакування та транспортування	На виробництво оцет винний надходить в скляні банки місткістю не більше ніж 10,0 дм ³ . Скляні банки закупорюють металевими кришками з лаковим покриттям згідно з чинними нормативними документами.														
7	Умови зберігання	Оцет повинен зберігатися в чистих, добре провітрюваних складських приміщеннях, в умовах, що запобігають впливу прямих сонячних променів за температури від мінус 2 °С до плюс 30 °С та відносної вологості повітря не більше 80 %. Температура замерзання 9 % оцту – мінус 2 °С. Замерзання і наступне розмерзання оцту на його якість не впливає.														

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-96 (опис сировини)	
	Оцет винний харчовий натуральний	Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
8	Термін придатності	Термін придатності 6 місяців.
9	Підготовки до використання	Готовий до використання.

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		09.09.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		09.09.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		09.09.19
		Кутрій Ю.В.		09.09.19
		Небелиця О.В.		09.09.19
		Міщенко Г.В.		09.09.19
		Чупилка С.О.		09.09.19
		Доманський С.В.		09.09.19
		Лазоренко Я.Л.		09.09.19
		Ломака Т.М.		09.09.19
		Золотницька О.В.		09.09.19