

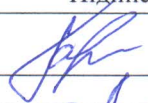



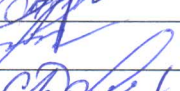

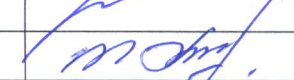



КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-126 (опис сировини)	
	Томатна паста	Редакція: 01	Стор. 1 з 3

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва харчового продукту	Томатна паста	
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» Протокол випробувань.	
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.	
4	Походження та способи виробництва	Україна та інші. Промислове виробництво.	
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика
			Сорт вищий
		Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів
		Смак та запах	Властиві концентрований томатній пасті, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах.
		Колір	Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою
		Фізико-хімічні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Паста томатна з масовою частиною розчинних сухих речовин, %:	
		25	23-27
		30	28-32
		35	33-37
		40	38-42
		Масова частка титрованих кислот (у розрахунку на лимонну кислоту, у розрахунку на абсолютну суху речовину), не більше ніж	10
		Масова частка хлоридів, не більше ніж	1,5
		Масова частка мінеральних домішок, не більше ніж	
		25	0,019
		30	0,023
		35	0,027
		40	0,030
		Колір	
		за йодною шкалою, мг/см ³ , не більше ніж	
		25	0,09
		30	0,09
		35	0,09
		40	0,09
		за прибором Томаколор, поділка умов. шкали, не більше ніж	
		25	36
		30	33
		35	30
		40	28

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-126 (опис сировини)	
	Томатна паста	Редакція: 01	Стор. 2 з 3

№	Розділ опису	Склад опису
		Токсичні елементи
		<i>Назва показника</i> <i>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</i>
		Масова частка свинцю 1,00
		Масова частка кадмію 0,05
		Масова частка ртуті 0,02
		Масова частка миш'яку 0,2
		Масова частка міді 5,00
		Масова частка цинку 10,00
		Масова частка олова 200,00
		Мікотоксини
		<i>Назва показника</i> <i>Допустимі рівні, мг/кг, не більше</i>
		Патулін 0,05
		Радіонукліди
		<i>Назва показника</i> <i>Допустимі рівні, Бк/кг, не більше</i>
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs 120,00
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr 50,00
		Нітрати
		Наказ МОЗ України № 368 від 13.05.2013 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм» Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах».
		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 томатна паста надходить в асептичних мішках у металевій бочці. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.
7	Умови зберігання	Томатна паста зберігають в чистих, сухих у добре вентильованих складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.
8	Термін придатності	Термін придатності згідно рекомендацій виробника.
9	Підготовки до використання	Перед використанням перевіряють вміст розчинних сухих речовин.

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-126 (опис сировини)	
	Томатна паста	Редакція: 01	Стор. 3 з 3

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