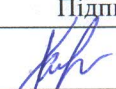




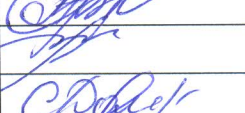
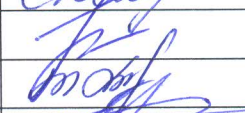
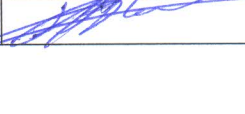


КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-50 (опис сировини)	
	Кріп сушений	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва харчового продукту	Кріп сушений	
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 8645:2016 «Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови»	
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.	
4	Походження та способи виробництва	Єгипет, Україна та інші. Промислове виробництво.	
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
			першого другого
		Зовнішній вигляд	Кріп у вигляді листків на тонких, не здерев'янілих стеблах або частинах листків.
		Консистенція	Листки, пластинки, живці і їх крихкі частини, допускається легка еластичність.
		Смак і запах	Характерні для відповідного виду зелені, без стороннього присмаку та запаху.
		Колір	Зелений Зелений, допускається буруватий відтінок
		Форма	Характерна для висушених листків кропу.
		Фізико-хімічні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
			10
		Масова частка вологи, %, не більше	10
		Масова частка жовтуватих і буруватих пластинок і частин листа, %, не більше	2 7
		Масова частка металоманітних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	0,0003 0,0003
		Масова частка мінеральних домішок (піску), %, не більше	0,01 0,01
		Сторонні домішки	Заборонено
		Домішки рослинного походження	Заборонено
		Ураженість шкідниками хлібних запасів	Заборонено
		Наявність сушеної зелені, що загниває та пліснявіє	Заборонено
		Токсичні елементи	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	0,1
		Масова частка кадмію	0,03
		Масова частка ртуті	0,02
		Масова частка цинку	10,0
		Масова частка міді	5,0
		Масова частка миш'яку	0,2
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs	240
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr	80

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-50 (опис сировини)	
	Кріп сушений	Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Нітрати	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг NO ³ /кг, не більше
		Масова частка нітратів	2000,0 (3000,0)*
		* для зелені, вирощеної у захищеному ґрунті.	
		Мікробіологічні показники	
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше	5*10 ⁵
		БГКП (колі – форми) в 0,01 г	Заборонено
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 25 г	Заборонено
		Bacillus cereus, КУО в 1 г, не більше ніж	10 ³
		Пестициди	
		Назва показника	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.	Методи затверджені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я
6	Способи пакування та транспортування	На виробництво кріп сушений надходить в мішках масою нетто до 25 кг. Тара повинна бути міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортиують в закритому автомобільному транспорті.	
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентиляованих складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °С та відносній вологості не більше 75% на стелажах.	
8	Термін придатності	Гарантійний строк придатності згідно рекомендацій виробника.	
9	Підготовки до використання	Іспекція, миття, фасування.	

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