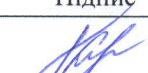


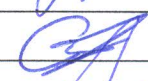

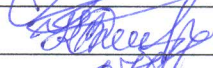
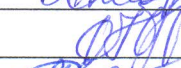

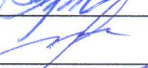




КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-109 (опис сировини)	
	Чебрець сушений	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
1	Назва харчового продукту	Чебрець сушений
2	Назва та позначення нормативного документу	Сертифікат якості. Протокол випробувань.
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.
4	Походження та способи виробництва	Польща, Індія, Китай, Єгипет та інші. Промислове виробництво.
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки	Органолептичні показники
		<i>Назва показника</i>
		Характеристика і норма
		Колір
		Зелений
		Запах і смак
		Подрібнене сушене листя, стебла та суцвіття. Смак гострий, пряний з гіркуватим присмаком. Запах – приємний, насичено-запашний. Без стороннього присмаку та запаху.
		Фізико-хімічні показники
		<i>Назва показника</i>
		Характеристика і норма
		Масова частка вологи, %, не більше
		10
		Масова частка сторонніх домішок, %, не більше
		1
		Токсичні елементи
		<i>Назва показника</i>
		Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю
		5,0
		Масова частка кадмію
		0,3
		Масова частка ртуті
		0,02
		Масова частка цинку
		10,0
		Масова частка міді
		5,0
		Масова частка мишіяку
		0,2
		Радіонукліди
		<i>Назва показника</i>
		Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs
		120
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr
		50
		Мікробіологічні показники
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше
		5*10 ⁵
		БГКП (колі – форми) в 0,01г
		Не допускаються
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г
		Не допускаються
		Пестициди
		<i>Назва показника</i>
		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 чебрець надходить в мішках вагою нетто 20-25 кг. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-109 (опис сировини)	
	Чебрець сушений	Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентиляваних складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °С та відносній вологості не більше 75% на стелажах.
8	Термін придатності	Термін придатності за рекомендаціями виробника – 2 роки від дати виготовлення.
9	Підготовлення до використання	Чебрець інспектують, видаляють рослинні домішки.

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		16.04.20

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		16.04.20
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		16.04.20
		Кутрій Ю.В.		16.04.20
		Небелиця О.В.		16.04.20
		Міщенко Г.В.		16.04.20
		Чупилка С.О.		16.04.20
		Доманський С.В.		16.04.20
		Лазоренко Я.Л.		16.04.20
		Ломака Т.М.		16.04.20
		Барна П.В.		16.04.20