

№	Розділ опису	Склад опису
1	Назва харчового продукту	Приправа суміш перців подрібнена
2	Назва та позначення нормативного документу	ТУ У 10.8-42602802-002:2020 «Суміш прянощів, приправи, прянощі. Технічні умови»
3	Склад продукту	Спеції (перець чорний, перець духмяний, перець червоний, перець білий) - 58 %, сіль морська харчова, паприка різана червона - 9,8 %. Може містити сліди: гірчиці, глютену, кореня селери, насіння кунжуту, продуктів з молока.
4	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники
		Зовнішній вигляд і консистенція
		Для приправи (крім солі морської харчової) – сипуча маса; для солі морської харчової – кристали, пластівці.
		Смак і запах
		Відповідно до компонентів приправи; для солі морської харчової – солоний без стороннього присмаку і запаху.
		Колір
		Різних відтінків, характерний для конкретної сировини; для солі морської харчової – білий з відтінками: сіруватий, жовтуватим залежно від походження солі.
		Фізико-хімічні показники
		<i>Назва показника</i>
		<i>Допустимий рівень</i>
		Масова частка вологи, %, не більше -прянощів, приправи та суміші (крім солі морської харчової); - сіль морська харчова
		12,0 1,0
		Масова частка металодомішок (розмір окремих частинок не повинен перевищувати 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше
		3*10 ⁻⁴
		Сторонні домішки
		Не дозволено
		Зараженість шкідниками хлібних запасів
		Не дозволено
		Масова частка кухонної солі /хлористого натрію/, %, не більше (тільки для приправ та сумішей, які містять сіль)
		78,0
		Примітка. Масова частка хлористого натрію для кожної назви приправи чи суміші (які містять сіль) має відповідати розрахунковому вмісту за рецептурою з допустимим відхилом 2,5 %.
		Показники безпечності, мікробіологічні показники
		У продукції повинна відповідати вимогам показників безпечності, мікробіологічних показників, які встановлені Наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013, Наказом МОЗ України № 548 від 19.07.2012, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000, ГН 6.6.1.1-130 та іншим вимогам законодавства України щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.
5	Вид пакування (спожиткова та транспортна)	Суміші, приправи та прянощі пакують в споживчу тару масою нетто від 2 г до 50000 г: - в пакети, які виготовлені за документацією підприємства-виробника із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги та із плівки поліпропіленової згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-02-84 (опис готового продукту)	
	Приправа суміш перців подрібнена		Редакція: 01	Стор. 2 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
		<p>уповноваженими на даний вид діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стаканчики з полістиролу або інших полімерних матеріалів згідно чинним нормативним документом або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - пакети паперові (багатошарові), пакети з полімерної плівки, пакети з комбінованих металізованих матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - банки скляні або з полімерних матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - млинки для спецій згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - в пакети із комбінованих матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - пакети паперові згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності - іншу споживчу тару вітчизняного виробництва згідно з чинною нормативною документацією або отриману по імпорту, дозволена до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. <p>Споживче пакування закривають способом, який гарантує зберігання сумішей приправ та прянощів відповідно до розділу 7 цих технічних умов.</p> <p>Споживчу тару з сумішами, приправами та прянощами пакують у ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом чи отриманий по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. та заклеюють поліетиленовою стрічкою з липким шаром (скоч) згідно з чинним нормативним документом або іншим способом.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі вагові пакують в транспортну тару масою нетто від 0,5 кг до 30 кг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пакети, які виготовлені за документацією підприємства-виробника із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - в пакети із комбінованих матеріалів вітчизняного виробництва чинною нормативною документацією або ящики з гофрованого картону згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - пакети паперові вітчизняного виробництва згідно з чинною нормативною документацією або ящики з гофрованого картону згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. <p>Пакети повинні бути герметично закривають способами, які забезпечують строк придатності продукції протягом всього строку зберігання, вказаного в 8.5.</p> <p>Дозволено використання інших видів транспортної тари як згідно з чинною нормативною документацією, так і отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.</p> <p>Дозволено групове пакування продукції у споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки згідно з чинними нормативними документами, отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.</p> <p>Тара повинна бути чистою, сухою, без плісняви, без стороннього запаху.</p>

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-84 (опис готового продукту)	
	Приправа суміш перців подрібнена	Редакція: 01	Стор. 3 з 5

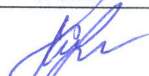
№	Розділ опису	Склад опису
		Ящики з гофрованого картону повинні бути обклеєні стрічкою клеєною згідно з чинною нормативною документацією, так і отриманій по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності або поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з чинною нормативною документацією, так і отриманій по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.
6	Умови зберігання	<p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися при температурі не вище 25 °С та з відносній вологості не більше 75 %.</p> <p>При зберіганні на складі ящики та пакети з сумішами, приправами та прянощами повинні бути укладені на піддони або стелажі штабелями, висотою не більше ніж 2 м. Відстань між штабелями, а також штабелями та стінами повинно бути не менше 0,7 м. Відстань від штабелів до водо-, паро-, та каналізаційних комунікацій, а також приладів опалення повинна бути не менше ніж 1 м.</p>
7	Термін придатності до споживання	Строк придатності з дати виробництва – 22 місяці.
8	Встановлений спосіб використання	Застосовувати згідно кулінарних рецептів.
9	Дані про відповідне маркування	<p>Маркування сумішей, приправ та прянощів здійснюють державною мовою України у доступній для споживача формі. Назва харчового продукту може бути доповнена комерційною (фірмовою) назвою, яка може бути зазначена літерами латинської абетки, та/або знаком для товарів і послуг, відповідно до вимог «Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» та цих технічних умов.</p> <p><u>Маркування споживчої тари</u></p> <p>На кожную одиницю пакування в будь-який спосіб наносять маркування (що забезпечує чітке прочитання нанесеної інформації) і яке повинне містити наступну інформацію у відповідності до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ДСТУ OIML R 79 у відповідності до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР в редакції від 20.09.2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назву суміші, приправи або прянощів, власну назву (за наявності); - назву та повну адресу та номер телефону підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - знак для товарів та послуг (за наявності); - масу нетто, г; - поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) на 100 г приправи або суміші (для прянощів та солі харчової - не обов'язково); - склад суміші, приправи у порядку переваги складників, що використовувались у його виробництві (згідно ст.12 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»); - часові характеристики придатності продукції: дату виробництва та строк придатності або «Вжити до...»; мінімальний термін придатності згідно Ст.18 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»; - номер партії виробництва; - умови зберігання; - рекомендації щодо використання; - позначення цих технічних умов; - знак відповідності згідно з ДСТУ 2296 (для сертифікованої продукції, за потребою); - штрих-код (згідно з вимогами чинних нормативно-правових актів). <p>Примітка. Поживну цінність 100 г (g) продукту у ккал (kcal) та/або кДж (kJ) на 100г продукту виробник розраховує згідно рецептур на конкретний вид продукції та</p>

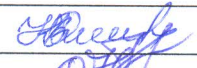
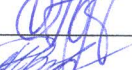

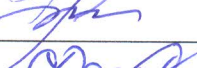

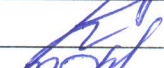

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-84 (опис готового продукту)	
	Приправа суміш перців подрібнена	Редакція: 01	Стор. 4 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
		<p>зазначає у технологічній документації. Зазначені поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) на 100 г приправи або суміші чи прянощів допустимі відхили $\pm 15\%$.</p> <p>Інформацію про генетично-модифіковані організми у складі харчового продукту зазначають згідно з вимогами чинного законодавства України.</p> <p>Оператор ринку за бажанням може включати до маркування позначку «без ГМО» (або не наносити позначку, що також означає відсутність ГМО в продукті) в такому випадку відсутність ГМО у харчовому продукті має бути підтверджена відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Наявність даних від постачальників про відсутність в інгредієнтах ГМО є достатнім підтвердженням для нанесення такої позначки (або її відсутність) на харчовому продукті.</p> <p>Маркування може містити іншу інформацію, що не суперечить чинному законодавству, зокрема рекламну, яка характеризує продукт.</p> <p><u>Маркування транспортної тари</u></p> <p>На кожен одиницю транспортної тари повинно бути нанесене маркування, що містить наступну інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назву суміші, приправи або прянощів, власну назву (за наявності); - назву та повну адресу та номер телефону підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - знаки для товарів та послуг (за наявності) згідно чинного законодавства; - рекомендації щодо використання (для транспортної тари з ваговою продукцією); - часові характеристики придатності продукції: дату виробництва та строк придатності або «Вжити до...»; мінімальний термін придатності згідно Ст.18 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» - номер партії виробництва; - умови зберігання; - масу нетто, г; (для транспортної тари з ваговою продукцією); - кількість пакувальних одиниць, маса однієї одиниці споживчої тари (для транспортної тари зі споживчою тарою); - позначення цих технічних умов. <p>Транспортне маркування виконується згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків „Оберігати від нагрівання” та „Оберігати від вологи”, «Обережно. Крихке» (для продукції в скляній і полімерній спожитковій тарі, а також листа лаврового сухого).</p> <p>Маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання.</p> <p>Дозволено маркувати кількома мовами суміші, приправи або прянощі, які призначені для експорту. Маркування на мові країни, для якої призначений експорт, наносять (корегують) згідно з умовами контракту (договору).</p> <p>Дозволено не проводити транспортне маркування під час групового пакування сумішей, приправ або прянощів в споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки за умови, що споживчу тару у транспортному пакеті буде розташовано так, щоб повністю читався текст маркування.</p>
10	Способи реалізації (продажу)	Оптова та роздрібна торгівля.
11	Потенційні споживачі, рекомендації щодо використання та обмеження у використуванні продуктів окремими групами споживачів	<p>Всі категорії населення.</p> <p>Використовувати в якості приправи.</p> <p>Без обмежень.</p>
12	Відомі та потенційно	Не відомі

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-84 (опис готового продукту)	
	Приправа суміш перців подрібнена	Редакція: 01	Стор. 5 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
	можливі випадки використання продукту не за призначеністю та їх небезпечні наслідки	
13	Види і умови транспортування	<p>Суміші, приправи та прянощі перевозяться усіма видами транспорту в критих транспортних засобах у відповідності з правилами перевезення вантажів, що діють на даному виді транспорту. При завантаженні, транспортуванні та розвантажуванні сумішей, приправ та прянощів повинні бути прийняті міри по захисту від дії атмосферних опадів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися в чистих, сухих, добре вентиляованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися при температурі не вище 25 °C та з відносній вологості не більше 75 %.</p>

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		08.09.20

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Кутрій Ю.В.		08.09.20
		Небелиця О.В.		08.09.20
		Міщенко Г.В.		08.09.20
		Чупилка С.О.		08.09.20
		Доманський С.В.		08.09.20
		Лазоренко Я.Л.		08.09.20
		Ломака Т.М.		08.09.20