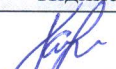




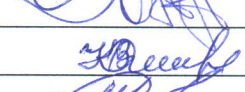
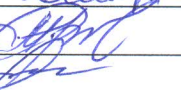
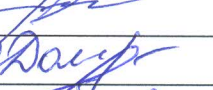
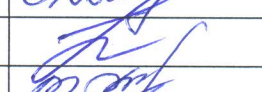




КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-36 (опис сировини)	
	Кардамон	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Кардамон		
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 8006:2015 «Прянощі. Кардамон. Технічні умови»		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Бразилія, В'єтнам, Індонезія, Мексика, Перу, Гватемала, Іспанія, Мадагаскар, Нідерланди, Китай та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники		
		Назва показника	Характеристика і норма	
			цілий	мелений
		Зовнішній вигляд	Плоди овальної форми з ребристою поверхнею	Порошкоподібний
		Колір	Від блідо-зеленого до бурого чи блідо-кремового з насінням темно-коричневого кольору	Блідо-зелений чи блідо-кремовий
		Аромат і смак	Притаманний кардамону. Смак пряний, гострий. Заборонено стороні присмак та запах.	
		Фізико-хімічні показники		
		Назва показника	цілий	мелений
		Масова частка вологи, %, не більше	12,0	12,0
		Масова частка ефірних олій, %, не менше	3,0	3,0
		Масова частка золи, %, не більше	10,0	10,0
		Масова частка недорозвинених плодів, %, не більше	3,5	-
		Масова частка пошкоджених плодів, %, не більше	0,5	-
		Крупність помелу: Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної тканиної сітки №095, %, не більше	-	2,0
		Масова частка продукту, який сходить з сита із дротяної тканиної сітки №045, %, не менше	-	80,0
		Масова частка металевих домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше	1*10 ⁻³	1*10 ⁻³
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	Заборонено	Заборонено
		Гнилі і вражені пліснявою плоди	Заборонено	-
		Токсичні елементи		
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	
		Масова частка свинцю	5,0	
		Масова частка кадмію	0,2	
		Масова частка миш'яку	3,0	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-36 (опис сировини)	
	Кардамон	Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Радіонукліди	
		Назва показника	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
		Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	1*10 ³
		Сульфат-редукувальні клостридії в 0,01 г	Заборонено
		БГКП (колі – форми) в 0,01г	Заборонено
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 25 г	Заборонено
		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 «Кардамон» надходить в мішках вагою нетто 5 кг. Транспортують в закритому автомобільному транспорті.	
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих 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	Підготовлення до використання	Кардамон цілий – проводять інспектування, видаляючи сторонні домішки, мелений - просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.	

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