

№	Розділ опису	Склад опису																																																
1	Назва харчового продукту	Плоди перцю стручкового (сушений)																																																
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 14260-89 «Плоды перца стручкового. Технические условия»																																																
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.																																																
4	Походження та способи виробництва	Індія, В'єтнам, Мексика, Перу, Індонезія, Китай та інші. Промислове виробництво.																																																
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Назва показника</th> <th colspan="2">Характеристика і норма</th> </tr> <tr> <th>цілий</th> <th>подрібнений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Зовнішній вигляд</td> <td>Плоди до 16 мм довжиною, до 4 см шириною, конічні, іноді слабо зігнуті, зазвичай з залишеною п'ятизубковою із короткою плодоніжкою. Стінки плодів тонкі, ламкі, ззовні гладкі, блискучі. В середині плоди пусті з плацетою до якої кріпиться численні плоскі ниркоподібні насінини.</td> <td>Суміш кусочків плодів, насіння, чашолистиків і плодоніжок різної форми, які проходять через сито ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм.</td> </tr> <tr> <td>Сmak і запах</td> <td colspan="2">Запах не визначається. Сильно пекучий.</td></tr> <tr> <td>Колір: Плодів Насіння Чашечок і плодоніжок</td> <td colspan="2">Темно-червоний, червоний, або оранжево-червоний Жовтуватий Бурувато-зелений</td></tr> </tbody> </table> Фізико-хімічні показники <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Назва показника</th> <th colspan="2">Характеристика і норма</th> </tr> <tr> <th>цілий</th> <th>подрібнений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масова частка вологи, %, не більше</td> <td colspan="2">14,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка золи, %, не більше</td> <td colspan="2">8,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка капсаїциноїдів, %, не менше</td> <td colspan="2">0,15</td></tr> <tr> <td>Масова частка побурівши плодів, %, не більше</td> <td colspan="2">2,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка інших частин рослин (листків, стебел, квіток і бутонів), %, не більше</td> <td colspan="2">3,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка частинок, які не проходять через сито по ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм, %, не більше</td> <td>-</td><td>10,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка частинок, які проходять через сито з отворами розміром 0,5 мм, %, не більше</td> <td>-</td><td>5,0</td></tr> </tbody> </table> Токсичні елементи <table border="1"> <thead> <tr> <th>Назва показника</th> <th>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масова частка свинцю</td> <td>5,0</td></tr> <tr> <td>Масова частка кадмію</td> <td>0,2</td></tr> </tbody> </table>			Назва показника	Характеристика і норма		цілий	подрібнений	Зовнішній вигляд	Плоди до 16 мм довжиною, до 4 см шириною, конічні, іноді слабо зігнуті, зазвичай з залишеною п'ятизубковою із короткою плодоніжкою. Стінки плодів тонкі, ламкі, ззовні гладкі, блискучі. В середині плоди пусті з плацетою до якої кріпиться численні плоскі ниркоподібні насінини.	Суміш кусочків плодів, насіння, чашолистиків і плодоніжок різної форми, які проходять через сито ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм.	Сmak і запах	Запах не визначається. Сильно пекучий.		Колір: Плодів Насіння Чашечок і плодоніжок	Темно-червоний, червоний, або оранжево-червоний Жовтуватий Бурувато-зелений		Назва показника	Характеристика і норма		цілий	подрібнений	Масова частка вологи, %, не більше	14,0		Масова частка золи, %, не більше	8,0		Масова частка капсаїциноїдів, %, не менше	0,15		Масова частка побурівши плодів, %, не більше	2,0		Масова частка інших частин рослин (листків, стебел, квіток і бутонів), %, не більше	3,0		Масова частка частинок, які не проходять через сито по ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм, %, не більше	-	10,0	Масова частка частинок, які проходять через сито з отворами розміром 0,5 мм, %, не більше	-	5,0	Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	Масова частка свинцю	5,0	Масова частка кадмію	0,2
Назва показника	Характеристика і норма																																																	
	цілий	подрібнений																																																
Зовнішній вигляд	Плоди до 16 мм довжиною, до 4 см шириною, конічні, іноді слабо зігнуті, зазвичай з залишеною п'ятизубковою із короткою плодоніжкою. Стінки плодів тонкі, ламкі, ззовні гладкі, блискучі. В середині плоди пусті з плацетою до якої кріпиться численні плоскі ниркоподібні насінини.	Суміш кусочків плодів, насіння, чашолистиків і плодоніжок різної форми, які проходять через сито ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм.																																																
Сmak і запах	Запах не визначається. Сильно пекучий.																																																	
Колір: Плодів Насіння Чашечок і плодоніжок	Темно-червоний, червоний, або оранжево-червоний Жовтуватий Бурувато-зелений																																																	
Назва показника	Характеристика і норма																																																	
	цілий	подрібнений																																																
Масова частка вологи, %, не більше	14,0																																																	
Масова частка золи, %, не більше	8,0																																																	
Масова частка капсаїциноїдів, %, не менше	0,15																																																	
Масова частка побурівши плодів, %, не більше	2,0																																																	
Масова частка інших частин рослин (листків, стебел, квіток і бутонів), %, не більше	3,0																																																	
Масова частка частинок, які не проходять через сито по ГОСТ 214 з отворами діаметром 7 мм, %, не більше	-	10,0																																																
Масова частка частинок, які проходять через сито з отворами розміром 0,5 мм, %, не більше	-	5,0																																																
Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше																																																	
Масова частка свинцю	5,0																																																	
Масова частка кадмію	0,2																																																	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-57 (опис сировини)
	Плоди перцю стручкового (сушений)	Редакція: 01 Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Масова частка ртуті	-
		Масова частка цинку	-
		Масова частка міді	-
		Масова частка миш'яку	5,0
	Радіонукліди		
	Назва показника	<i>Допустимі рівні, Бк/кг, не більше</i>	
	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		
	Назва показника	<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 плоди перцю стручкового надходить в мішках масою нетто 25 -50 кг, подрібнені плоди перцю 30-35 кг. Тара повинна бути міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортують в закритому автомобільному транспорти.	
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, не заражених шкідниками при температурі не вище 20 °C 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	Плоди перцю стручкового цілого ріжуть на кусочки розміром до 2,5 см та видаляють насіння (за допомогою сит або вручну). Побрінений перець просіюють через сито з розміром отворів 1 мм.	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		03.07.19
	Технолог	Лазоренко С.В.		03.07.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		03.07.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		03.07.19
		Небелиця О.В.		03.07.19
		Міщенко Г.В.		03.07.19
		Чупилка С.О.		03.07.19
		Доманський С.В.		03.07.19
		Лазоренко Я.Л.		03.07.19
		Ломака Т.М.		03.07.19
		Золотницька О.В.		03.07.19