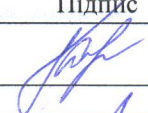
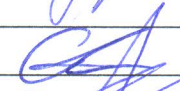
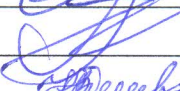
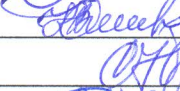
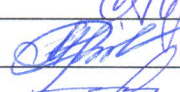
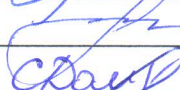
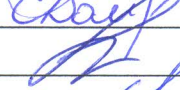
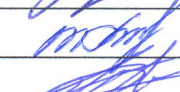





КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-61 (опис сировини)	
	Паприка червона різана. Пари́ка зелена різана. Паприка мелена	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Паприка червона різана. Пари́ка зелена різана. Паприка мелена		
2	Назва та позначення нормативного документу	Внутрішня технологічна інструкція по прийманню сировини. Протокол випробувань.		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Китай, Узбекистан, Україна та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники		
		<i>Характеристика і норма</i>		
		<i>Назва показника</i>	<i>шматочки</i>	<i>мелена</i>
		Зовнішній вигляд	Шматочки розмірами 3*3 мм, 6*6 мм, 9*9 мм	Порошкоподібний
		Смак і запах	Запах властивий для паприки – пряно-насичений. Смак властивий сушеному солодкому перцю. Зелений паприці властивий менш солодкий смак.	
		Колір: Паприка зелена	Від світло-зеленого до зеленого з включеннями світло-сірого кольорів.	Від світло-зеленого до зеленого з включеннями світло-сірого кольорів.
		Паприка червона	Червоний з включеннями світлого кольору.	Червоний з включеннями світлого кольору. ASTA100
		Фізико-хімічні показники		
		<i>Назва показника</i>	<i>Характеристика і норма</i>	
			<i>шматочки</i>	<i>мелена</i>
		Масова частка вологи, %, не більше	10,0	
		Сторонні домішки, %, не більше	1,0	-
		Наявність насіння перцю, %, не більше	5,0	-
		Шматочки коричневого або чорного кольору	Не допускається	-
		Пошкоджена шкідниками	Не допускається	-
		Наявність черв'яків	Не допускається	
		Токсичні елементи		
		<i>Назва показника</i>	<i>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</i>	
		Масова частка свинцю	5,0	
		Масова частка кадмію	0,2	
		Масова частка ртуті	-	
		Масова частка цинку	-	
		Масова частка міді	-	
		Масова частка мишіяку	5,0	
		Радіонукліди		
		<i>Назва показника</i>	<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			

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-61 (опис сировини)	
	Паприка червона різана. Паприка зелена різана. Паприка мелена		Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г	Не допускаються
		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 паприка надходить в картонних ящиках з поліетиленовою вставкою масою нетто: зелена – 10- 15 кг; червона – 18-25 кг; паприка мелена – 25 кг. Тара повинна бути міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортують 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	Термін придатності за рекомендаціями виробника – 2 роки від дати виготовлення.	
9	Підготовлення до використання	Паприку мелену просіюють через сито з розміром решіток 1 мм. Паприку різану інспектують, просіюють через сито для видалення насіння, замочують у холодній воді, якщо потрібно подрібнюють.	

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