


КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-37 (опис сировини)	
	Коріандр	Редакція: 02	Стор. 1 з 3



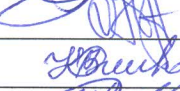


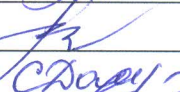
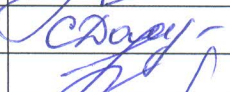
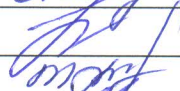
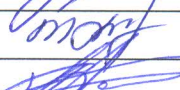

№	Розділ опису	Склад опису			
1	Назва харчового продукту	Коріандр			
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 8007:2015 «Прянощі. Коріандр. Технічні умови»			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.			
4	Походження та способи виробництва	Бразилія, В'єтнам, Індонезія, Мексика, Перу, Гватемала, Іспанія, Мадагаскар, Нідерланди, Китай, Україна та інші. Промислове виробництво.			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники			
		Характеристика і норма			
		Назва показника	цілий		мелений
		Зовнішній вигляд	Плоди кулеподібної форми з подовжніми виступаючими звивистими ребрами		Порошкоподібний
		Колір	Жовтувато-коричневий		Жовтувато-коричневий різноманітних відтінків
		Аромат і смак	Притаманний коріандру пряний, ароматний. Заборонено сторонні 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	0,5		0,5
		Масова частка золи, %, не більше	6,0		6,0
		Масова частка домішок рослинного походження, %, не більше	2,5		-
		Масова частка сторонніх мінеральних домішок, %, не більше	0,5		-
		Масова частка ламаних плодів, %, не більше	3,0		-
		Масова частка недозрілих (зелених) плодів, %, не більше	3,0		-
		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		-

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-37 (опис сировини)	
	Коріандр	Редакція: 02	Стор. 2 з 3

№	Розділ опису	Склад опису	
		Токсичні елементи	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	5,0
		Масова частка кадмію	0,2
		Масова частка мишіяку	3,0
		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 коріандр надходить в мішках вагою нетто 25 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	Підготовки до використання	Коріандр цілий – проводять інспектування, видаляючи сторонні домішки, мелений - просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-37 (опис сировини)	
	Коріандр		Редакція: 02	Стор. 3 з 3

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