


КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-124 (опис сировини)	
	Сіль кухонна	Редакція: 01	Стор. 1 з 3


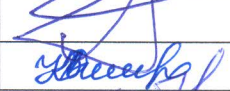
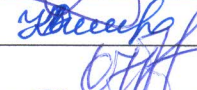

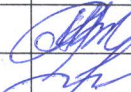
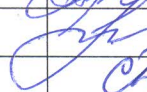
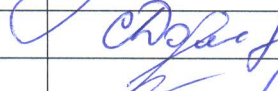
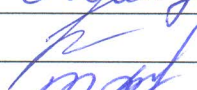

№	Розділ опису	Склад опису			
1	Назва харчового продукту	Сіль кухонна			
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 3583:2015 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови»			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.			
4	Походження та способи виробництва	Україна. Промислове виробництво.			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники			
		Характеристика гатунків			
		Назва показника	Екстра і вищого		Першого
		Зовнішній вигляд	Кристалічний сипкий продукт. Не дозволено наявність сторонніх механічних домішок, не пов'язаних з походженням кухонної солі.		
		Колір	Білий	Білий з відтінками: сіруватим, жовтуватим, рожеуватим, блакитнуватим – залежно від походження кухонної солі.	
		Смак	Солоний без стороннього присмаку		
		Запах	Відсутній		
		Примітка 1. У кухонній солі вищого, першого гатунків дозволена наявність темних частинок у межах норми вмісту нерозчинного у воді залишку та оксиду заліза.			
		Фізико-хімічні показники			
		Назва показника	Норма у перерахунку на суху речовину для гатунків		
			екстра	вищий	перший
		Масова частка хлориду натрію, %, не менше	99,50	98,20	97,50
		Масова частка кальцій-іона, %, не більше	0,02	0,35	0,55
		Масова частка магній-іона, %, не більше	0,01	0,08	0,10
		Масова частка сульфат-іона, %, не більше	0,2	0,85	1,20
		Масова частка калій-іона (для продукту без водовмісної добавки), %, не більше	0,02	0,1	0,2
		Масова частка оксиду заліза (III), %, не більше	0,005	0,040	0,040
		Масова частка сульфату натрію, %, не більше	0,21	Не регламентовано	
		Масова частка нерозчинного у воді залишку (н.з.), %, не більше	0,03	0,25	0,45
		Масова частка вологи, %, не більше:			
		вivarної солі	0,1	0,70	0,70
камяної солі	-	0,25	0,25		
осідної солі	-	3,20	4,00		
pH розчину	6,5-8,0	Не регламентовано			
Примітка 1. Дозволена масова частка калій-іона в кухонній солі Дрогобицького солевиварювального заводу, Долинського солевиварювального комбінату не більш					

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-124 (опис сировини)	
	Сіль кухонна	Редакція: 01	Стор. 2 з 3

№	Розділ опису	Склад опису
		ніж 0,42 % у перерахунку на суху речовину. Примітка 2. Кухонна сіль вологістю не більше ніж 0,3 % не замерзається. У разі постачання кам'яної солі на тривале зберігання масова частка води не повинна перевищувати 0,25 %.
		Склад кухонної солі за крупністю
		<i>Класифікація кухонної солі</i>
		<i>Розмір частинок</i>
		<i>Склад за крупністю, %</i>
		Виварна (вакуумна та черінна)
		- до 0,5 мм включно, не менше
		- понад 0,5 мм до 1,2 мм, не більше
		95,0
		5,0
		Мелена (кам'яна):
		- помел 0
		- до 0,8 мм включно, не менше
		- понад 1,2 мм, не більше
		70,0
		10,0
		- помел 1
		- до 1,2 мм включно, не менше
		- понад 2,5 мм, не більше
		85,0
		3,0
		Примітка 1. Дозволено таблетовану сіль виробляти з вивареної та меленої солі помолів: 0; 1.
		Токсичні елементи
		<i>Назва показника</i>
		<i>Допустимий рівень, мг/кг, не більше</i>
		Масова частка свинцю
		2,00
		Масова частка кадмію
		0,10
		Масова частка ртуті
		0,01
		Масова частка мишіяку
		1,00
		Масова частка міді
		3,00
		Масова частка цинку
		10,00
		Радіонукліди
		<i>Назва показника</i>
		<i>Допустимі рівні, Бк/кг, не більше</i>
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs
		120
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr
		30
6	Способи пакування та транспортування	На виробництво сіль кухонна надходить в мішках вагою нетто 50 кг. Мішки повинні забезпечувати збереженість продукту під час його транспортування та зберігання, бути міцними, сухими та чистими, не допускати проникнення води і пошкодження, забезпечувати цілісність пакування. Транспортують в закритому автомобільному транспорті згідно з правилами перевезення вантажів.
7	Умови зберігання	Сіль кухонну зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, при відносній вологості не більше 75 %.
8	Термін придатності	Термін придатності – 2 роки у пакуванні виробника.
9	Підготовки до використання	Перед використанням просіюють через сито з розміром решіток 2 мм.

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-124 (опис сировини)	
	Сіль кухонна	Редакція: 01	Стор. 3 з 3

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		15.11.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		15.11.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		15.11.19
		Кутрій Ю.В.		15.11.19
		Небелиця О.В.		15.11.19
		Міщенко Г.В.		15.11.19
		Чупилка С.О.		15.11.19
		Доманський С.В.		15.11.19
		Лазоренко Я.Л.		15.11.19
		Ломака Т.М.		15.11.19