

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-51 (опис сировини)	
	Часник сушений	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису			
1	Назва харчового продукту	Часник сушений			
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 16729-71 «Чеснок сушеный. Технические условия»			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.			
4	Походження та способи виробництва	Китай, Єгипет, Польща, Індія та інші. Промислове виробництво.			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки	Органолептичні показники			
		Назва показника	Характеристика і норма		
			1мм	2-4мм	слайси
		Зовнішній вигляд	Шматочки 1мм	Шматочки 2-4мм	Нарізані слайси
		Консистенція	Тверда		
		Смак і запах	Гостро часничний, відповідно свіжому часнику. Без стороннього присмаку та запаху.		
		Колір	Кремowo-золотистий різних відтінків.		
		Фізико-хімічні показники			
		Назва показника	Характеристика і норма		
			1мм	2-4мм	слайси
		Масова частка вологи, %, не більше	8		
		Масова частка кусочків підсмажених, запарених, з остатками лусок, %, не більше	8		
		Масова частка подрібненого часника, що проходить через сито з отворами діаметром 1 мм, %, не менше	70	-	-
		Масова частка подрібненого часника, що не проходить через сито з отворами діаметром 1 мм, %, не більше	30	-	-
		Масова частка подрібненого часника, що проходить через сито з отворами діаметром 2 мм, %, не менше	-	20	-
		Масова частка подрібненого часника, що не проходить через сито з отворами діаметром 4 мм, %, не більше	-	20	-
		Масова частка металоманітних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	0,0003		
		Масова частка мінеральних домішок (піску), %, не більше	0,01		
		Наявність шкідників хлібних запасів, а також пошкодженої шкідниками хлібних запасів, підгнилої чи запліснявілої	Не допускається		
		Токсичні елементи			
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше		
		Масова частка свинцю	5,0		
		Масова частка кадмію	0,03		
Масова частка ртуті	0,02				

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-51 (опис сировини)	
	Часник сушений		Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
		Масова частка цинку
		10,0
		Масова частка міді
		5,0
		Масова частка миш'яку
		0,2
		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
		БГКП (колі – форми) в 0,01г
		Не допускаються
		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 часник сушений надходить в поліетиленових мішках, які вкладаються в картонні ящики масою нетто до 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 вентильованих 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	Інспекція, миття, фасування.

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Приতোцька 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