

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-110 (опис сировини)	
	Цибуля зелена сушена	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва харчового продукту	Цибуля зелена сушена	
2	Назва та позначення нормативного документу	Сертифікат якості. Протокол випробувань.	
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.	
4	Походження та способи виробництва	Індія, Китай, Єгипет, Польща та інші. Промислове виробництво.	
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
			подрібнена
		Зовнішній вигляд	Подрібнені кільцями сушені стебла, зеленого кольору 3-10мм
		Консистенція	Сипка
		Смак і запах	Властивий зелені сушеної цибулі. Не дозволено стороннього присмаку та запаху.
		Колір	Зелений колір
		Фізико-хімічні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Масова частка вологи, %, не більше	9
		Масова частка подрібненої цибулі, що проходить через сито з отворами діаметром 5 мм, %, не більше	20
		Масова частка металомігнітних 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 цибулі пошкодженої шкідниками хлібних запасів, підгнилої чи запліснявілої	Не допускається
		Сторонні домішки	Не допускається
		Домішки рослинного походження	Не допускається
		Токсичні елементи	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	0,5*
		Масова частка кадмію	0,03
		Масова частка ртуті	0,02
		Масова частка цинку	10,0
		Масова частка міді	5,0
		Масова частка миш'яку	0,2
		Примітка. * У перерахуванні на вихідний продукт.	
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
Питома активність радіонуклідів ¹³⁷ Cs	240		
Питома активність радіонуклідів ⁹⁰ Sr	80		

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-110 (опис сировини)	
	Цибуля зелена сушена		Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		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 25 г	Не допускаються
		Bacillus cereus в 1 г КУО/г, не більше ніж	10 ³
		Пестициди	
		Назва показника	Допустимі рівні, мг/кг, не більше
6	Способи пакування та транспортування	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
		На виробництво цибуля зелена надходить в мішках 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 вентиляованих 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	Інспекція, фасування.	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Приотька 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
		Небелиця О.В.		16.04.20
		Кутрій Ю.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