







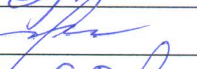

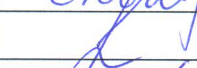
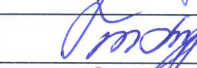

| | | | |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------|
| КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР | ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН» | ФБ-01-55 (опис сировини) | |
| | Перець червоний мелений | Редакція: 01 | Стор. 1 з 2 |

| № | Розділ опису | Склад опису | |
|---|--|---|---|
| 1 | Назва харчового продукту | Перець червоний мелений | |
| 2 | Назва та позначення нормативного документу | ГОСТ 29053-91 «Пряности. Перец красный молотый. Технические условия» | |
| 3 | Супровідна документація | Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна. | |
| 4 | Походження та способи виробництва | Індія, В'єтнам, Мексика, Перу, Індонезія, Китай та інші. Промислове виробництво. | |
| 5 | Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки | Органолептичні показники | |
| | | Назва показника | Характеристика і норма |
| | | Зовнішній вигляд | Порошкоподібний |
| | | Смак і запах | Запах властивий кожному виду червоного перцю (пекучому, середньо-пекучому, слабопекучему) |
| | | Колір | Червоний різних відтінків (від оранжевого до світло-коричневого з бурим відтінком) |
| | | Фізико-хімічні показники | |
| | | Назва показника | Характеристика і норма |
| | | Масова частка вологи, %, не більше | 10 |
| | | Масова частка золи, %, не більше | 9,0 |
| | | Крупність помелу: Масова частка продукту, який проходить через сито із дрітчастої тканиної сітки №095, %, не менше | 2,0 |
| | | Масова частка продукту, який проходить через сито із дрітчастої тканиної сітки №045, %, не менше | 80,0 |
| | | Масова частка металічних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше | $1 \cdot 10^{-3}$ |
| | | Пошкоджені шкідниками хлібних запасів | Не допускається |
| | | Сторонні домішки | Не допускається |
| | | Токсичні елементи | |
| | | Назва показника | Допустимий рівень, мг/кг, не більше |
| | | Масова частка свинцю | 5,0 |
| | | Масова частка кадмію | 0,2 |
| | | Масова частка ртуті | - |
| | | Масова частка цинку | - |
| | | Масова частка міді | - |
| | | Масова частка миш'яку | 5,0 |
| | | 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 | $5 \cdot 10^5$ |
| | | БГКП (колі – форми) в 0,01г | Не допускаються |
| | | Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 50г | Не допускаються |

| | | | |
|--|--------------------------------|------------------------------------|-------------|
| | ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН» | ФБ-01-55 (опис сировини) | |
| | Перець червоний мелений | Редакція: 01 | Стор. 2 з 2 |

| № | Розділ опису | Склад опису | |
|---|--------------------------------------|--|---|
| | | Пестициди | |
| | | <i>Назва показника</i> | <i>Допустимі рівні, мг/кг, не більше</i> |
| | | 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 перець червоний мелений надходить в мішках масою нетто 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 °C та відносній вологості не більше 75% на стелажах. | |
| 8 | Термін придатності | Термін придатності за рекомендаціями виробника – 2 роки від дати виготовлення. | |
| 9 | Підготовки до використання | Перець червоний мелений просіюють через сито з розміром решіток 1 мм. | |

| Відповідальний | | ПІБ | Підпис | Дата |
|----------------|-------------------------------------|----------------|---|----------|
| РОЗРОБЛЕНО: | Інженер із стандартизації та якості | Притоцька Т.В. |  | 03.07.19 |
| | Технолог | Лазоренко С.В. |  | 03.07.19 |

| | | | | |
|--------------|-----------------------|------------------|---|----------|
| ЗАТВЕРДЖЕНО: | Керівник групи НАССР: | Сипливий А.О. |  | 03.07.19 |
| УЗГОДЖЕНО: | Члени групи НАССР: | Бугайченко А.В. |  | 03.07.19 |
| | | Небелиця О.В. |  | 03.07.19 |
| | | Міщенко Г.В. |  | 03.07.19 |
| | | Чупилка С.О. |  | 03.07.19 |
| | | Доманський С.В. |  | 03.07.19 |
| | | Лазоренко Я.Л. |  | 03.07.19 |
| | | Ломака Т.М. |  | 03.07.19 |
| | | Золотницька О.В. |  | 03.07.19 |