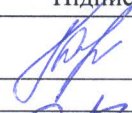



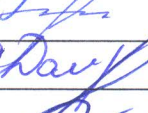
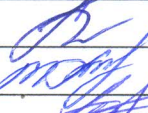
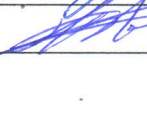






КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-53 (опис сировини)	
	Морква сушена	Редакція: 02	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Морква сушена		
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 7588-71 «Морковь столовая сушеная. 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 безпечності	Органолептичні показники		
		Назва показника	Характеристика і норма	
			першого	другого
		Зовнішній вигляд	Морква у вигляді шматочків.	
		Консистенція	Сипучі шматочки	
		Смак і запах	Властивий сушеній моркві. Без стороннього присмаку та запаху.	
		Колір	Оранжевий. Допускається жовтувате забарвлення серцевини.	Оранжево-жовтий
		Форма та розміри	Шматочки розміром 2-4 мм.	
		Фізико-хімічні показники		
		Назва показника	Характеристика і норма	
		Масова частка вологи, %, не більше	14	
		За домовленістю з споживачем масова частка вологи, %, не більше	8	
		Масова частка стружки вражених, зелених, з чорними плямами і залишками луски, %, не більше	3	12
		в тому числі масова частка стружки з чорними плямами і залишками луски, %, не більше	2	3
		Масова частка металоманітних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	0,0003	0,0003
		Масова частка мінеральних домішок (піску), %, не більше	0,01	0,01
		Масова частка сірчаного ангідриду, %, не більше	0,04	0,04
		Наявність шкідників хлібних запасів, а також моркви 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	
		Масова частка цинку	10,0	
		Масова частка міді	5,0	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-53 (опис сировини)	
	Морква сушена		Редакція: 02	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Масова частка мишіяку	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 морква сушена 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 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	Приточька 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