

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-83 (опис готового продукту)	
	Прянощі. Перець чорний горошком	Редакція: 01	Стор. 1 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
1	Назва харчового продукту	Прянощі. Перець чорний горошком
2	Назва та позначення нормативного документу	ТУ У 10.8-42602802-002:2020 «Суміш прянощів, приправи, прянощі. Технічні умови»
3	Склад продукту	Перець чорний горошком. Може містити сліди: гірчиці, глютену, кореня селери, насіння кунжуту, продуктів з молока.
4	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпеки	Органолептичні показники
		Зовнішній вигляд Плоди кулястої форми зі зморшками на поверхні.
		Аромат та смак Аромат, властивий чорному перцю. Смак пекучий. Не допускається сторонні присмаки та запахи.
		Колір Чорний з коричневим відтінком.
		Фізико-хімічні показники
		<i>Назва показника</i> <i>Допустимий рівень</i>
		Волога, %, не більше 13
		Масова частка золи, %, не більше ніж 8
		Сторонні домішки Не дозволено
		Зараженість шкідниками хлібних запасів Не дозволено
		Показники безпеки, мікробіологічні показники
		У продукції повинна відповідати вимогам показників безпеки, мікробіологічних показників, які встановлені Наказом МОЗ України № 368 від 13.05.2013, Наказом МОЗ України № 548 від 19.07.2012, ДСанПіІН 8.8.1.2.3.4-000, ГН 6.6.1.1-130 та іншим вимогам законодавства України щодо безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.
5	Вид пакування (спожиткова та транспортна)	Суміші, приправи та прянощі пакують в споживчу тару масою нетто від 2 г до 50000 г: <ul style="list-style-type: none"> - в пакети, які виготовлені за документацією підприємства-виробника із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги та із плівки поліпропіленової згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - стаканчики з полістиролу або інших полімерних матеріалів згідно чинним нормативним документом або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - пакети паперові (багатошарові), пакети з полімерної плівки, пакети з комбінованих металізованих матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - банки скляні або з полімерних матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - млинки для спецій згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - в пакети із комбінованих матеріалів згідно з чинною нормативною

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-83 (опис готового продукту)	
	Прянощі. Перець чорний горошком	Редакція: 01	Стор. 2 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
		<p>документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пакети паперові згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності - іншу споживчу тару вітчизняного виробництва згідно з чинною нормативною документацією або отриману по імпорту, дозволена до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. <p>Споживче пакування закривають способом, який гарантує зберігання сумішей приправ та прянощів відповідно до розділу 7 цих технічних умов.</p> <p>Споживчу тару з сумішами, приправами та прянощами пакують у ящики з гофрованого картону згідно з чинним нормативним документом чи отриманий по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. та заклеюють поліетиленовою стрічкою з липким шаром (скоч) згідно з чинним нормативним документом або іншим способом.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі вагові пакують в транспортну тару масою нетто від 0,5 кг до 30 кг:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в пакети, які виготовлені за документацією підприємства-виробника із комбінованих термозварювальних матеріалів на основі алюмінієвої фольги згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - в пакети із комбінованих матеріалів вітчизняного виробництва чинною нормативною документацією або ящики з гофрованого картону згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності; - пакети паперові вітчизняного виробництва згідно з чинною нормативною документацією або ящики з гофрованого картону згідно з чинною нормативною документацією або отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності. <p>Пакети повинні бути герметично закривають способами, які забезпечують строк придатності продукції протягом всього строку зберігання, вказаного в 8.5.</p> <p>Дозволено використання інших видів транспортної тари як згідно з чинною нормативною документацією, так і отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.</p> <p>Дозволено групове пакування продукції у споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки згідно з чинними нормативними документами, отримані по імпорту, дозволені до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.</p> <p>Тара повинна бути чистою, сухою, без плісняви, без стороннього запаху.</p> <p>Ящики з гофрованого картону повинні бути обклеєні стрічкою клеєною згідно з чинною нормативною документацією, так і отримані по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності або поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з чинною нормативною документацією, так і отримані по імпорту, дозволений до використання в харчовій промисловості, органами уповноваженими на даний вид діяльності.</p>

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-83 (опис готового продукту)	
	Прянощі. Перець чорний горошком	Редакція: 01	Стор. 3 з 5


№	Розділ опису	Склад опису
6	Умови зберігання	<p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися при температурі не вище 25 °С та з відносній вологості не більше 75 %.</p> <p>При зберіганні на складі ящики та пакети з сумішами, приправами та прянощами повинні бути укладені на піддони або стелажі штабелями, висотою не більше ніж 2 м. Відстань між штабелями, а також штабелями та стінами повинно бути не менше 0,7 м. Відстань від штабелів до водо-, паро-, та каналізаційних комунікацій, а також приладів опалення повинна бути не менше ніж 1 м.</p>
7	Термін придатності до споживання	Строк придатності з дати виробництва – 24 місяці.
8	Встановлений спосіб використання	Застосовувати згідно з кулінарними рецептами.
9	Дані про відповідне маркування	<p>Маркування сумішей, приправ та прянощів здійснюють державною мовою України у доступній для споживача формі. Назва харчового продукту може бути доповнена комерційною (фірмовою) назвою, яка може бути зазначена літерами латинської абетки, та/або знаком для товарів і послуг, відповідно до вимог «Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» та цих технічних умов.</p> <p><u>Маркування споживчої тари</u></p> <p>На кожен одиницю пакування в будь-який спосіб наносять маркування (що забезпечує чітке прочитання нанесеної інформації) і яке повинне містити наступну інформацію у відповідності до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», ДСТУ OIML R 79 у відповідності до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР в редакції від 20.09.2015:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назву суміші, приправи або прянощів, власну назву (за наявності); - назву та повну адресу та номер телефону підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - знак для товарів та послуг (за наявності); - масу нетто, г; - поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) на 100 г приправи або суміші (для прянощів та солі харчової - не обов'язково); - склад суміші, приправи у порядку переваги складників, що використовувались у його виробництві (згідно ст.12 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»); - часові характеристики придатності продукції: дату виробництва та строк придатності або «Вжити до...»; мінімальний термін придатності згідно Ст.18 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»; - номер партії виробництва; - умови зберігання; - рекомендації щодо використання; - позначення цих технічних умов; - знак відповідності згідно з ДСТУ 2296 (для сертифікованої продукції, за потребою); - штрих-код (згідно з вимогами чинних нормативно-правових актів). <p>Примітка. Поживну цінність 100 г (g) продукту у ккал (kcal) та/або кДж (kJ) на 100г продукту виробник розраховує згідно рецептур на конкретний вид продукції та</p>

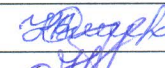

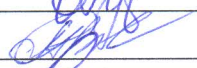
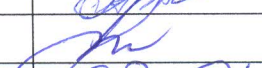
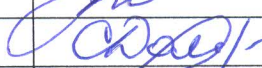
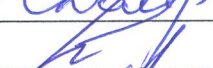

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-02-83 (опис готового продукту)	
	Прянощі. Перець чорний горошком	Редакція: 01	Стор. 4 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
		<p>зазначає у технологічній документації. Зазначені поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) на 100 г приправи або суміші чи прянощів допустимі відхили $\pm 15\%$.</p> <p>Інформацію про генетично-модифіковані організми у складі харчового продукту зазначають згідно з вимогами чинного законодавства України.</p> <p>Оператор ринку за бажанням може включати до маркування позначку «без ГМО» (або не наносити позначку, що також означає відсутність ГМО в продукті) в такому випадку відсутність ГМО у харчовому продукті має бути підтверджена відповідно до вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Наявність даних від постачальників про відсутність в інгредієнтах ГМО є достатнім підтвердженням для нанесення такої позначки (або її відсутність) на харчовому продукті.</p> <p>Маркування може містити іншу інформацію, що не суперечить чинному законодавству, зокрема рекламну, яка характеризує продукт.</p> <p><u>Маркування транспортної тари</u></p> <p>На кожен одиницю транспортної тари повинно бути нанесене маркування, що містить наступну інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назву суміші, приправи або прянощів, власну назву (за наявності); - назву та повну адресу та номер телефону підприємства-виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва; - знаки для товарів та послуг (за наявності) згідно чинного законодавства; - рекомендації щодо використання (для транспортної тари з ваговою продукцією); - часові характеристики придатності продукції: дату виробництва та строк придатності або «Вжити до...»; мінімальний термін придатності згідно Ст.18 ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» - номер партії виробництва; - умови зберігання; - масу нетто, г; (для транспортної тари з ваговою продукцією); - кількість пакувальних одиниць, маса однієї одиниці споживчої тари (для транспортної тари зі споживчою тарою); - позначення цих технічних умов. <p>Транспортне маркування виконується згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків „Оберігати від нагрівання” та „Оберігати від вологи”, «Обережно. Крихке» (для продукції в скляній і полімерній спожитковій тарі, а також листа лаврового сухого).</p> <p>Маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання.</p> <p>Дозволено маркувати кількома мовами суміші, приправи або прянощі, які призначені для експорту. Маркування на мові країни, для якої призначений експорт, наносять (корегують) згідно з умовами контракту (договору).</p> <p>Дозволено не проводити транспортне маркування під час групового пакування сумішей, приправ або прянощів в споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки за умови, що споживчу тару у транспортному пакеті буде розташовано так, щоб повністю читався текст маркування.</p>
10	Способи реалізації (продажу)	Оптова та роздрібна торгівля.
11	Потенційні споживачі,	Всі категорії населення.

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-02-83 (опис готового продукту)	
	Прянощі. Перець чорний горошком		Редакція: 01	Стор. 5 з 5

№	Розділ опису	Склад опису
	використовуванні продуктів окремими групами споживачів	Без обмежень.
12	Відомі та потенційно можливі випадки використання продукту не за призначеністю та їх небезпечні наслідки	Не відомі
13	Види і умови транспортування	<p>Суміші, приправи та прянощі перевозяться усіма видами транспорту в критих транспортних засобах у відповідності з правилами перевезення вантажів, що діють на даному виді транспорту. При завантаженні, транспортуванні та розвантажуванні сумішей, приправ та прянощів повинні бути прийняті міри по захисту від дії атмосферних опадів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися в чистих, сухих, добре вентильованих приміщеннях, не заражених шкідниками хлібних запасів.</p> <p>Суміші, приправи та прянощі повинні зберігатися при температурі не вище 25 °C та з відносній вологості не більше 75 %.</p>

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька Т.В.		08.09.20

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Кутрій Ю.В.		08.09.20
		Небелиця О.В.		08.09.20
		Міщенко Г.В.		08.09.20
		Чупилка С.О.		08.09.20
		Доманський С.В.		08.09.20
		Лазоренко Я.Л.		08.09.20
		Ломака Т.М.		08.09.20