



КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-56 (опис сировини)	
	Перець чорний і білий	Редакція: 01	Стор. 1 з 3




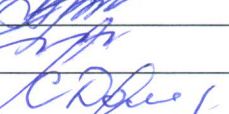
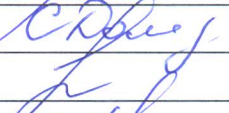
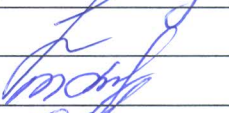



№	Розділ опису	Склад опису				
1	Назва харчового продукту	Перець чорний і білий				
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 29050-91 «Пряности. Перец черый и белый. Технические условия»				
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.				
4	Походження та способи виробництва	В'єтнам, Індія, Мексика, Перу, Індонезія, Китай та інші. Промислове виробництво.				
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники				
		Назва показника	Характеристика і норма			
			Перець чорний		Перець білий	
			цілий	мелений	цілий	мелений
		Зовнішній вигляд	Плоди куле видної форми зі зморшкувато ю поверхнею з діаметром від 3 до 5 мм	Порошкоподі бний	Плоди куле видної форми зі зморшкуватою поверхнею з діаметром від 3 до 5 мм	Порошкопо дібний
		Колір	Чорний з коричневим відтінком	Темно сірий різних відтінків	Сірувато кремовий різних відтінків	Кремовий з сіруватим відтінком
		Смак і запах	Запах властивий чорному перцю. Смак гостро-пекучий. Не допускається сторонній присмак і запах.		Запах тонкий,властивий білому перцю. Смак середньо пекучий. Не допускається сторонній присмак і запах.	
		Фізико-хімічні показники				
		Назва показника	Характеристика і норма			
			Перець чорний		Перець білий	
			цілий	мелений	цілий	мелений
		Масова частка вологи, %, не більше	12,0	12,0	12,0	12,0
		Масова частка золи, %, не більше	6,0	6,0	5,0	5,0
		Масова частка ефірних олій, %, не менше	0,8	0,8	0,8	0,8
		Масова частка легковагових зерен, %, не більше	5,0	-	5,0	-
		Масова частка дрібниць (дрібних і дроблених плодів), що проходять через сито із дротяної тканой сітки № 03, %, не більше	5,0	-	5,0	-
		Масова частка домішок рослинного походження (плодоніжок, оболонок та ін.), %, не більше	3,0	-	3,0	-
		Масова частка плодів, пошкоджених повеневою пліснявою, видимою неозброєним оком, %, не більше	1,0	-	1,0	-
		Крупність помелу: Масова частка продукту, який сходить із дротяної тканой сітки № 095, %, не більше	-	2,0	-	2,0
		Масова частка продукту, який проходить через сито із дротяної тканой сітки № 045, %, не більше	-	80,0	-	80,0

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-56 (опис сировини)	
	Перець чорний і білий		Редакція: 01	Стор. 2 з 3

№	Розділ опису	Склад опису				
		Масова частка металевих домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному розмірі), %, не більше	1*10 ⁻³			
		Зараженість шкідниками хлібних запасів	Не допускається			
		Гнилі плоди	Не допускається	-	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 мишіяку	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*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 прянощі 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 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	Підготовки до використання	Перець чорний і білий цілий інспектують, видаляють сторонні домішки, зіпсовані ядра, миють, просушують. Перець чорний і білий мелений просіюють через сито з розміром решіток 1 мм.				

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-56 (опис сировини)	
	Перець чорний і білий	Редакція: 01	Стор. 3 з 3

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