

КОНТРОЛЬНИЙ ЕКЗЕМПЛЯР	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-123 (опис сировини)	
	Цукор білий кристалічний	Редакція: 01	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису			
1	Назва харчового продукту	Цукор білий кристалічний			
2	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 4626:2006 «Цукор білий. Технічний умови» Протокол випробувань.			
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.			
4	Походження та способи виробництва	Україна. Промислове виробництво.			
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники			
		Назва показника	Характеристика		
		Зовнішній вигляд	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок, для цукру третьої і четвертої категорії допускаються жовтуватий відтінок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок. Для цукру третьої категорії допускаються грудочки, що розсипаються у разі легкого натискання.		
		Запах і смак	Солодкий без сторонніх запаху і присмаку, як у сухому цукрі, так і в його водному розчині.		
		Чистота розчину	Розчин цукру повинен бути прозорим, без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок. Для цукру третьої категорії допускаються опалесценцію.		
		Фізико-хімічні показники			
		Назва показника	Характеристика і норма		
			1 категорія	2 категорія	3 категорія
		Масова частка сахарози (поляризація), %, не менше ніж	99,7	99,7	99,61
		Масова частка редукувальних речовин (в перерахуванні на суху речовину), %, не більше ніж	0,04	0,04	0,05
		Масова частка вологи, %, не більше ніж	0,1	0,1	0,14
		Масова частка золи (в перерахунку на суху речовину), не більше ніж: %	0,027	0,04	0,04
		балів	15,0	-	-
		Кольоровість в розчині, не більше ніж: одиниць ICUMSA	45,0	60,0	104,0
		балів	6	8	-
		умовних одиниць	-	-	0,8
		Масова частка феродомішок, %, не більше ніж	0,0003	0,0003	0,0003
		Величина окремих часток феродомішок, в найбільшому лінійному вимірі, мм, не більше ніж	0,5	0,5	0,5
		Токсичні елементи			
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше		
		Масова частка свинцю	0,5		
		Масова частка кадмію	0,05		
		Масова частка ртуті	0,01		
		Масова частка мишіяку	1,0		

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»		ФБ-01-123 (опис сировини)	
	Цукор білий кристалічний		Редакція: 01	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		Радіонукліди	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs	50
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Sr	30
		Мікробіологічні показники	
		МАФАМ, КУО в 1 г не більше	1,0*10 ³
		Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0*10
		Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	1,0*10
		БГКП (коліформи) в 1 г	Не допускаються
		Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонели в 25 г	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 цукор надходить в мішках вагою нетто 50 кг. Мішки повинні бути новими, чистими, сухими. Транспортиують в закритому автомобільному транспорті.	
7	Умови зберігання	Цукор зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих складських приміщеннях, при температурі не вище 40 °С та відносній вологості не більше 70 % на рівні поверхні нижнього ряду упакованого цукру.	
8	Термін придатності	Термін придатності – 4 роки від дати виготовлення.	
9	Підготовки до використання	Перед використанням просіюють через сито з розміром решіток 2 мм.	

Відповідальний		ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Приতোцька Т.В.		15.11.19

ЗАТВЕРДЖЕНО:	Керівник групи НАССР:	Сипливий А.О.		15.11.19
УЗГОДЖЕНО:	Члени групи НАССР:	Бугайченко А.В.		15.11.19
		Кутрій Ю.В.		15.11.19
		Небелиця О.В.		15.11.19
		Міщенко Г.В.		15.11.19
		Чупилка С.О.		15.11.19
		Доманський С.В.		15.11.19
		Лазоренко Я.Л.		15.11.19
		Ломака Т.М.		15.11.19