

№	Розділ опису	Склад опису		
1	Назва харчового продукту	Корінь селери сушений		
2	Назва та позначення нормативного документу	ГОСТ 16731-71 «Белые кореня петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия»		
3	Супровідна документація	Постачальник: сертифікат якості, протоколи випробувань на показники безпеки, видаткова накладна. Перевізник: товаро-транспортна накладна.		
4	Походження та способи виробництва	Польща та інші. Промислове виробництво.		
5	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	Органолептичні показники		
		Назва показника	Характеристика і норма	
			першого	
		Стружка	Шматочки	
		Зовнішній вигляд	Білі корені у стружки.	Білі корені у виді шматочків.
		Консистенція	Еластичні, для сушених білих коренів з пониженою вологістю – крихкі.	
		Сmak і запах	Властивий сушеному кореню селери, без стороннього присмаку та запаху.	
		Колір	Білий з жовтуватим відтінком	
		Форма і розміри Стружки	Рівномірно нарізана товщиною не більше 3 мм, ширину не більше 5 мм і довжиною не менше 5 мм. Допускається стружка довжиною менше 5 мм за найбільшим розміром в % від маси не більше 5.	
		Шматочки	Рівномірно нарізана шматочки розміром 7-12 мм.	
		Фізико-хімічні показники		
		Назва показника	Характеристика і норма	
			10	
		Масова частка вологи, %, не більше		
		Масова частка стружки або пластинок піджарених, з чорними плямами і залишками шкірки, %, не більше	6	
		в тому числі масова частка стружки або пластинок з чорними плямами і залишками шкірки, %, не більше	3	
		Масова частка металомагнітних домішок (частинок не більше 0,3 мм в найбільшому лінійному вимірі), %, не більше	0,0003	
		Масова частка мінеральних домішок (піску), %, не більше	0,01	
		Наявність шкідників хлібних запасів, а також коренів пошкоджених шкідниками, підгнивших чи запліснявілих	Не допускається	
		Токсичні елементи		
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше	
			5,0	
			0,2	

	ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	ФБ-01-107 (опис сировини)
	Корінь селери сушений	Редакція: 02 Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису
		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	5×10^5
	БГКП (колі – форми) в 0,01г	Не допускаються
	Плісняви гриби, КУО в 1 г, не більше	Не допускається
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. салмонели в 25 г	Не допускаються
	Сульфатредукувальні клостридії в 0,01 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 корінь селери надходить в мішках масою нетто 5 кг. Тара повинна бути міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортують в закритому автомобільному транспорти.
7	Умови зберігання	Прянощі зберігають в сухих, чистих, добре вентильованих 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 – 24 місяці.
9	Підготовлення до використання	Інспекція, миття, фасування.

Відповідальний	ПІБ	Підпис	Дата
РОЗРОБЛЕНО:	Інженер із стандартизації та якості	Притоцька 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
		Небелиця О.В.	16.04.20
		Кутрій Ю.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