

ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	<b>Квасоля червона</b>		<b>ФБ-01-31</b> (опис сировини)	
	Дата введення в дію « <u>20</u> » <u>07</u> 20 <u>23</u> р.		Редакція 04	Стор. 1 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 8672:2016 «Квасоля продовольча. Технічні умови». Наказ МОЗ № 368 від 13.05.2013 (із змінами № 1238 від 22.05.2020) «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». Наказ МОЗ № 256 від 03.05.2006 «Про затвердження Державних гігієнічних нормативів "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup> Cs та <sup>90</sup> Sr у продуктах харчування та питній воді".	
2	Супровідна документація	Документи, що характеризують якість і безпеку продукту (якісне посвідчення/ специфікація виробника/декларація виробника; протоколи показників безпеки; інформація про вміст ГМО (за наявності); карантинний сертифікат для імпортової сировини та ін.), видаткова накладна, товарно-транспортна накладна.	
3	Склад	Однокомпонентний	
4	Походження	Рослинне	
5	Країни походження та способи виробництва	Україна та інші. Вирощування в сільському господарстві.	
6	Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності	<b>Органолептичні показники</b>	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Зовнішній вигляд	Зерна цілі, без механічних пошкоджень, у повітряно-сухому стані, не шупле, форма округло-еліптична
		Запах	Характерний для здорового насіння, без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів
		Колір	Червоний
		Довжина, мм	11-17
		Товщина, мм, не більше ніж	6
		<b>Фізико-хімічні показники</b>	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Масова частка вологи, %, не більше ніж	18,0
		Масова частка білка, %, не менше ніж	18,0
		Масова частка твердого насіння, %, не більше ніж	5,0
		Вміст мінеральних домішок, %, не більше	0,1
		з них: галька, шлак, руда	Не допускається
		Масова частка зернових домішок, % не більше ніж	3,0
		Наявність зерна квасолі, ураженої комірними та іншими шкідниками; зокрема ураженої квасолі зернівкою (жучок)	Не допускається
		Наявність рослинних домішок (недорозвинена, частинок стеблин, листя)	Не допускається
		Квасоля іншого кольору	Не допускається
		Квасоля уражена хворобою	Не допускається
		Наявність жука	Не допускається
		Пліснява, затхлий запах	Не допускається
		Сторонні домішки (пластик, скло, метал, камінці та інші)	Не допускаються

<b>РОЗРОБЛЕНО</b>	<b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b>
Група НАССР Протокол групи НАССР від « <u>19</u> » <u>07</u> 20 <u>23</u> р.	Керівник групи НАССР Самошина М.М. « <u>19</u> » <u>07</u> 20 <u>23</u> р.

ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	<b>Квасоля червона</b>		<b>ФБ-01-31</b> (опис сировини)	
	Дата введення в дію « <u>10</u> » <u>07</u> 20 <u>23</u> р.		Редакція 04	Стор. 2 з 2

№	Розділ опису	Склад опису	
		<b>Токсичні елементи</b>	
		Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю	0,20
		Масова частка кадмію	0,05
		<b>Радіонукліди</b>	
		Назва показника	Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду <sup>137</sup> Cs	50
		Питома активність радіонукліду <sup>90</sup> Sr	30
		<b>Пестициди*</b>	
		*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.	
7	Способи пакування та транспортування	Квасолю фасують в поліпропіленові мішки. Тара повинна бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху. Транспортування здійснюється будь-яким закритим видом транспорту, відповідно до правил перевезень вантажів, що діють на відповідному виді транспорту. Транспортний засіб має забезпечувати збереження якості і безпеки вантажу на протязі всього часу транспортування. Заборонено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини і вантажі з різким запахом, а також транспортувати продукт разом з продуктами, що мають специфічний запах. Умови транспортування повинні відповідати параметрам зберігання, які вказав виробник на маркуванні.	
8	Умови зберігання	Зберігають штабелями на піддонах, в чистих, сухих, без сторонніх запахів в критих складських приміщеннях при температурі не вище 20 °С та відносній вологості повітря не вище 70 %.	
9	Термін придатності	Згідно рекомендацій виробника.	
10	Підготовки до використання	Розпакування, інспекція, замочування, бланшування.	
11	Допустимі відхилення невідповідності для переробки сировини, не більше ніж, %	10	