

ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	Морква свіжа		ФБ-01-04 (опис сировини)	
	Дата введення в дію « 17 » 02 2022р.	Редакція 03	Стор. 1 з 2	

№	Розділ опису	Склад опису	
1	Назва та позначення нормативного документу	ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови». Наказ МОЗ № 368 від 13.05.2013 (із змінами № 1238 від 22.05.2020) «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». Наказ МОЗ № 256 від 03.05.2006 «Про затвердження Державних гігієнічних нормативів "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷ Cs та ⁹⁰ 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	Органолептичні показники	
		Назва показника	Характеристика і норма
		Зовнішній вигляд	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не в'ялі, без тріщин, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорто типу за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечима коренеплода.
		Допустимі коренеплоди: із зарубцьованими неглибокими (від 0,2 см до 0,3 см) природними тріщинами в корковій частині (покритими епідермісом), які утворилися в процесі розвитку бокових корінців, що суттєво не псують зовнішній вигляд коренеплода.	
		Смак і запах	Властиві даному ботанічному сорто типу, без стороннього запаху і присмаку.
		Колір	Оранжевий
		Розмір коренеплода за найбільшим поперечним діаметром, см	3,0 – 9,0
		Розмір коренеплода за довжиною, см	10,0 – 28,0
		Допустиме відхилення: по розмірах не більше ніж на 0,5 см, % поламаних тріснутих	10 2,0 Не допустимо
		Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною	Не допустимо
		Наявність землі на коренеплодах, % відносно маси, не більше	1,0
		Коренеплоди гнилі, підгнивші, пошкоджені шкідниками, підморожені, запарені, пошкоджені хворобою, із зеленою серцевиною, пророслі, вкриті цвільлю, неправильної форми, зів'ялі з	Не допускаються

РОЗРОБЛЕНО	ЗАТВЕРДЖЕНО
Група НАССР Протокол групи НАССР від « 16 » 02 2022р.	Керівник групи НАССР Самошина М.М. « 16 » 02 2022р.

ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН»	Морква свіжа		ФБ-01-04 (опис сировини)	
	Дата введення в дію « 17 » 02 2022 р		Редакція 03	Стор ? з ?

№	Розділ опису	Склад опису
		ознаками зморшуваності, тріснути з відкритою серцевиною
		Сторонні домішки (пластик, скло, метал, камінці та інші)
		Не допускаються
		Токсичні елементи
		Назва показника
		Допустимий рівень, мг/кг, не більше
		Масова частка свинцю
		0,10
		Масова частка кадмію
		0,10
		Нітрати
		Назва показника
		Допустимий рівень, мг NO ³ /кг, не більше
		Масова частка нітратів
		250
7	Способи пакування та транспортування	Радіонукліди
		Назва показника
		Допустимі рівні, Бк/кг, не більше
		Питома активність радіонукліду ¹³⁷ Cs
		40
		Питома активність радіонукліду ⁹⁰ Si
		20
		Пестициди*
		*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.
		Моркву свіжу пакують в мішки сітчасті, масою нетто до 20 кг.
		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: у холодильних камерах; у сховищах з природною, примусовою та активною вентиляцією; у камерах з регульованим газовим середовищем за температури від 0 °С до 10 °С і відносної вологості повітря 90 % - 95 % не більше 20 діб; за температури від 0 °С до 5 °С і відносної вологості повітря 90 % - 95 % та за температури від 0 °С до 1 °С і відносної вологості повітря 90 % – 98 % – не більше 6 місяців. Зберігають коренеплоди моркви в тарі, насипом висотою не більше ніж 3 м або в мішках з перфорацією.
		Термін придатності за температури від 0 °С до 5 °С і відносної вологості повітря 90 % - 95 % та за температури від 0 °С до 1 °С і відносної вологості повітря 90 % – 98 % – не більше 6 місяців.
		Термін придатності за температури від 0 °С до 5 °С і відносної вологості повітря 90 % - 95 % та за температури від 0 °С до 1 °С і відносної вологості повітря 90 % – 98 % – не більше 6 місяців.
		Розпакування, миття, бланшування, очищення, нарізання, обсмажування, змішування компонентів, фасування.
		Допустимі відхилення невідповідності для переробки сировини, %