



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Приправа сухая «Чесночная»
(производится ОАО «Мозырсьоль» по СТБ 905-95, РЦ ВУ 400087365.009-2018)

Настоящая спецификация распространяется на приправу сухую «Чесночная»

1. Органолептические показатели

Наименование	Характеристика
Внешний вид и цвет	Сыпучая смесь различных по виду компонентов разных оттенков. Допускается наличие комков, рассыпающихся при надавливании
Вкус и запах	Приятный, свойственный применяемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха

2. Физико-химические показатели

Наименование	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Крупность помола: - проход через сито металлическое № 2,5, %, не менее - остаток на сите № 0,9 %, не более	100 10
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,4
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном размере), %, не более	1×10^{-3}
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются

3. Токсикологические показатели

Наименование	Значение
Свинец, не более, мг/кг	5,0
Мышьяк, не более, мг/кг	3,0
Кадмий, не более, мг/кг	0,2

4. Микробиологические показатели

Наименование	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/г (см^3), не более	5×10^5
Плесени КОЕ/г, не более	1×10^3
Масса продукта, г (см^3), в которой не допускается: -БГКП (колиформы) -сульфитредуцирующие клостридии -патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы	0,01 0,01 25

5. Состав: соль поваренная пищевая йодированная (соль, йодат калия, агент антислеживающий E536), чеснок сушеный (гранулированный), белый корень петрушки сушеный молотый. Может содержать следы горчицы.

6. Способ применения: рекомендуется добавлять по вкусу.

7. Сроки годности:

Срок годности 24 месяца.

8. Условия хранения и транспортирования:

Сухие приправы хранят при температуре не выше 20 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %.

9. Сопроводительные документы:

- удостоверение качества и безопасности на русском языке по форме установленной Изготовителем – при каждой поставке;

- декларация о соответствии требованиям ТР ЕАЭС (ТС) – с первой поставкой на период срока действия.

По требованию Потребителя предоставляются:

- протокол исследований на соответствие требованиям ТР ЕАЭС (ТС) (со сроком проведенных испытаний не превышающих 1 год);

- сертификаты соответствия систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Разработано:

Ведущий инженер-технолог ПТО

24 апреля 2019 г.



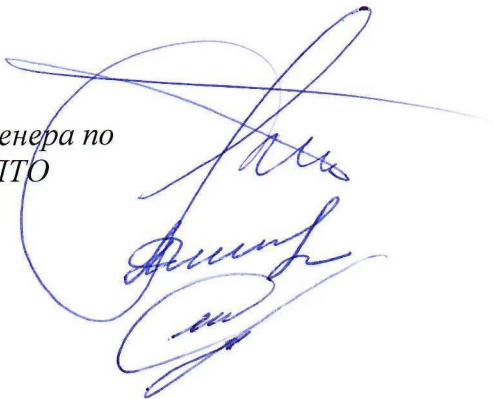
В.В.Куприенко

Согласовано:

Заместитель главного инженера по
производству – начальник ПТО

Начальник БУК

Начальник ЦЛ



П.П.Гапиев

В.М.Петрова

Н.В.Гуглёва