



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Приправа сухая «Четыре перца»
(производится ОАО «Мозырьсоль» по СТБ 905-95, РЦ ВУ 400087365.011-2018)

Настоящая спецификация распространяется на приправу сухую «Четыре перца»

1. Органолептические показатели

Наименование	Характеристика
Внешний вид и цвет	Сыпучая смесь черного, зеленого, розового и белого перцев горошком
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
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)	0,01
-сульфитредуцирующие клостридии	0,01
-патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы	25

5. Состав: перец черный горошек, перец зелёный горошек, перец розовый горошек, перец белый горошек. Может содержать следы горчицы.

6. Способ применения: приправа сухая «Четыре перца» предназначена для использования в мельницах. Применяют при приготовлении первых блюд, салатов, подлив, овощных маринадов, соусов, а также мясных и рыбных блюд.

7. Сроки годности:

Срок годности 24 месяца.

8. Условия хранения и транспортирования:

Сухие приправы хранят при температуре не выше 20 °С 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.Купrienко

Согласовано:

Заместитель главного инженера по
производству – начальник ПТО



П.П.Гапиенко

Начальник БУК

В.М.Петрова

Начальник ЦЛ

Н.В.Гуглёва