

Додаток 21 до Методичної настанови
для виробників заморожених
напівфабрикатів у тістовій оболонці
(пункт 2 розділу IV)

Приклад форми опису сировини

Назва підприємства

Адреса

ФОРМА ОПИСУ СИРОВИНИ, ІНГРЕДІЄНТІВ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА Пельменів зі свининою, свининою та яловичиною, яловичиною, курячих					
Назва	Норматив- ний документ	Характеристики під час приймання, показники контролю	Склад інгредієн- тів	Інформація про постачальника	Термін та умови зберігання
Блоки заморожені з м'яса птиці	ДСТУ 3143-13 М'ясо птиці. Загальні технічні вимоги	Характеристика тушок за категоріями, температура в товщі, зовнішній вигляд, мікробіологічні показники (МАФАМ, БГКП, бактерії роду Сальмонела), Listeria monocytogenes, токсичні елементи, афлатоксин В1, гормональні препарати, антибіотики і пестициди у м'ясі птиці, вміст радіонуклідів.	Частини тушки знежило- вані	Назва постачальника	За температури не вище ніж мінус 12 °С – не більше ніж 1 місяць, за температури не вище ніж мінус 18 °С – не більше ніж 3 місяці, за температури не вище ніж мінус 25 °С – не більше ніж 4 місяці.
Сіль кухонна	ДСТУ 3583-97 Сіль кухонна. Загальні технічні умови	Нерозчинний у воді залишок - 0,28%; Масова частка води - 0,1%;	NaCl - 98,28%	Назва постачальника	Термін зберігання в упаковці - 2 роки. Зберігати в сухому місці
....

Дата _____

Затвердив _____