СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ ВЫВАРОЧНАЯ ЭКСТРА

Поставщик: ***согласно утвержденному «Списку поставщиков/производителей исходных и упаковочных материалов»***

Отбор производится согласно: ***СОП-0.2200.00.00-2-001***

Внутренний код:

1	3	0	3	2

Количество (масса, объём) пробы для проведения испытаний:
согласно утвержденному «Плану отбора проб»

№ п/п	Наименование показателей	Допустимые пределы	Методики контроля/ методы контроля
1.	Внешний вид	Кристаллическая сыпучая продукция. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства	*СТБ 2573-2020*
2.	Вкус	Соленый, без постороннего привкуса	*СТБ 2573-2020*
3.	Цвет	Белый	*СТБ 2573-2020*
4.	Запах	Без постороннего запаха	*СТБ 2573-2020*
5.	Микробиологическая чистота: - общее количество жизнеспособных аэробов – ОКА и ОКГ суммарно - грамотрицательные бактерии, толерантные к желчи - *Pseudomonas aeruginosa* - *Staphylococcus aureus*	*ГФ РБ II, 5.1.4* Не более 10^2 КОЕ/г Отсутствие (в 1 г) Отсутствие (в 1 г) Отсутствие (в 1 г)	*ГФ РБ II, 2.6.12, 2.6.13*
6.	Хранение	По сертификату производителя	
7.	Срок годности	По сертификату производителя	

Примечание: Все приведенные в данной спецификации нормативные документы смотреть с изменениями актуальными на дату проведения испытаний.

ГУД ООК
УЧТЁННАЯ КОПИЯ