

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества  
2023 год**

**Согласовано**

| Должность                                  | ФИО | Подпись | Дата |
|--------------------------------------------|-----|---------|------|
| Директор департамента безопасности         |     |         |      |
| Директор службы управления розничной сетью |     |         |      |
| Директор коммерческой службы               |     |         |      |

| <b>Подготовил</b>         |     |         |      |
|---------------------------|-----|---------|------|
| Должность                 | ФИО | Подпись | Дата |
| Начальник отдела качества |     |         |      |

## Изделия хлебобулочные сдобные



Период действия паспорта: постоянный

| Требования                                                  | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Сопроводительная документация</b>                     | Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дата начала и дата окончания срока действия декларации; орган, выдавший декларацию, для декларации – наименование лица, принявшего декларацию;                                                                                                                                                                                        |
| <b>2. Условия транспортировки</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>2.1. Температура в кузове автотранспортного средства</b> | от 6°C до 28°C<br>для замороженной продукции - минус $18 \pm 2$ °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>3. Маркировка</b>                                        | Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. |
| 3.1. Наименование продукции                                 | Обязательное требование законодательства.<br>Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.                                                                                                                                                                    |
| 3.2. Состав                                                 | Обязательное требование законодательства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.3. Количество                                             | Обязательное требование законодательства.<br>Количество указывается в единицах массы (кг, г), в количестве единиц (шт) в упаковке .                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3.4. Дата изготовления                                      | Обязательное требование законодательства.<br>Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.5. Срок годности                                          | Обязательное требование законодательства.<br>Срок годности товара определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого товар пригоден к использованию, либо датой, до наступления которой товар пригоден к использованию.                                                                                                                                                           |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.6. Условия хранения                                                                             | Обязательное требование законодательства.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.7. Наименование и адрес изготовителя                                                            | Обязательное требование законодательства.<br>Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя). В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции. |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.8. Показатели пищевой ценности                                                                  | Обязательное требование законодательства.<br>Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.9. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза. |
| 3.10. Символ - Петля Мебиуса                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств).<br>Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.                                                                                            |
| 3.11. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).                                                                                                                         |
|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4. Внешний вид упаковки</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4.1. Целостность                                                                                  | Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>5. Органолептические показатели</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>5.1. Внешний вид</p> | <p><b><u>Форма нерасплывчатая, без притисков:</u></b></p> <p><u>Бриошей</u> - в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху.</p> <p><u>Булочек гражданских</u> (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) - разнообразная, соответствующая данному виду изделий.</p> <p><u>Булочек “Веснушка”, булочек сдобных и булочек сдобных с помадой</u> - округлая или четырехугольная с 2-4 слипами, с выпуклой верхней коркой.</p> <p><u>Булочек славянских, булочек фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого</u> - округлая.</p> <p><u>Витушек сдобных</u> - округлая, крученая, с различными видами закрутки.</p> <p><u>Кренделей выборгских</u> - в виде восьмерки с наложенными концами посередине.</p> <p><u>Лепешек, подколовок, шпилек сдобных</u> - в виде округлых лепешек, шпилек, подколовок.</p> <p><u>Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных</u> - разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком.</p> <p><u>Фигурная</u> - не расплывчатая, без притисков квадратная</p> |  |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <p><b>Поверхность:</b><br/><u>Бриошей</u> - глянцеви́тая; <u>Булочек гражданских (разновидности)</u>: <u>булочек круглых с надрезами</u> - с надрезами, образующими сетку, <u>штрицелей</u> - с косыми надрезами, <u>булочек с цукатом</u> - с рисунком из цуката, все три разновидности отделаны дробленым орехом и сахарным песком, <u>у штолей</u> - отделана помадой; <u>Булочек “Веснушка”</u>, <u>булочек сдобных, сдоб липецких, плюшек новомосковских, сдоб обыкновенных</u> - глянцеви́тая; <u>Сдоб выборгских фигурных</u> - с различной отделкой - сахарной пудрой, помадой и др.; <u>Кренделей выборгских, булочек сдобных с помадой</u> - отделана помадой; <u>Сдоб выборгских</u> - с различной отделкой (от 3 до 6 видов в партии): сахарной пудрой, крошкой, помадой, кремом, вареньем или повидлом и др.; <u>Булочек славянских</u> - с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков; <u>Булочек фруктовых</u> - гладкая; <u>Хлеба донецкого</u> - глянцеви́тая, без надрезов или с радиальными надрезами; <u>Витушек сдобных с начинкой</u> - отделана сахарной пудрой, без начинки - крошкой и др.; <u>Лепешек сметанных</u> - глянцеви́тая, с наколами; <u>У лепешек сдобных</u> - с сетчатыми надрезами, <u>у подковок и шпилек сдобных</u> - с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надрезах видно повидло; <u>Плюшек московских</u> - отделана сахарным песком; <u>Лепешек майских</u> - с надрезами; <u>Сдоб витых</u> - допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов</p> |  |
| 5.2. Состояние мякиша | <p><b>Пропеченность:</b><br/>Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму.<br/>У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки</p> <p><b>Пористость:</b><br/>Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подковок - мякиш слегка уплотненный</p> <p><b>Промес:</b><br/>Без комочков и следов непромеса. У булочек круглых с надрезами, штолей, штрицелей, булочек с цукатом - с включением изюма или цуката, у булочек “Веснушка”, хлеба донецкого - с включением изюма</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.3. Вкус и запах                              | Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха.<br>Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых - вкус сладковатый.<br>Для лепешек майских - вкус слегка солоноватый.<br>Сладкий вкус - для остальных видов изделий.<br>В начинке ватрушек сдобных с творогом - с легким запахом ванилина. |
| 5.4. Цвет                                      | От светло-желтого до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков - более светлый.<br>У начинки ватрушек сдобных с творогом - светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета.<br>У лепешек майских - светло-желтый                                                                        |
| 5.4. Нестандарт                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5.4.1. Максимально допустимый %<br>нестандарта | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5.4.2 Виды нестандарта                         | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5.4.3. Фото нестандарта                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 5.5. Отход                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5.5.1. Максимально допустимый %                | <b>0%</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5.5.2. Виды отхода                             | 1. С наличием посторонних включений;<br>2. Деформированные, потерявшие форму;<br>3. Твердая консистенция (подсохшие);<br>4. С наличием плесени;<br>5. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям;<br>6. С наличием подгоревшей корки;<br>7. Посторонний привкус или запах;                      |
|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                     |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.5.3. Фото отхода               | <u>Плесень</u><br>                                                                                                                                                                                     | <u>Подгоревшие</u><br> | <u>Посторонние включения</u><br> |
| <b>6. Метрические показатели</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                     |
| 6.1. Температура продукта        | от 6°C до 28°C<br>для замороженной продукции минус 18 ± 2 °C                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                           |                                                                                                                     |
| 6.2. Вес нетто                   | Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).<br>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. |                                                                                                           |                                                                                                                     |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                           |                                                                                                                     |
| <b>7. Объем выборки</b>          | <b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                           | <b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b>                                              |
|                                  | От 2 до 150 включительно                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                           | 2                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| От 151 до 280 включительно                                                                                                                                                                                                                                          | 3 |
| От 281 до 500 включительно                                                                                                                                                                                                                                          | 4 |
| От 501                                                                                                                                                                                                                                                              | 5 |
| <p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p> |   |