Утверждаю:
Директор службы по управлению цепочками поставок
_____
_____

«_____» _____
20___ г.

Паспорт качества
2023 год

Согласовано

Должность	Подпись	Дата
Директор департамента безопасности		
Директор службы управления розничной сетью		
Директор коммерческой службы		

Подготовил

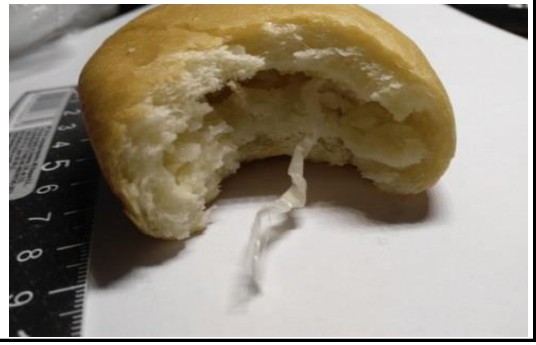
Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Изделия хлебобулочные жареные

Период действия паспорта: постоянный	
Требования	**Наименование**
1. Сопроводительная документация	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; Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции).В зависимости от кода ТН ВЭД и состава, продукция может быть как подконтрольной , так и не подконтрольной.От поставщика нужно письмо на бланке с информацией о подконтрольности товара в системе Меркурий с развернутым обоснованием, если товар не подконтролен.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	от 2°С до 6°С для замороженой продукции - минус 18 ± 2 °С
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, 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. 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	Количество указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке .

3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. 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.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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировочном этикете на товаре.	
3.7. Наименование и адрес изготовителя	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. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.	
3.9. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.	
3.10. Дополнительная информация	Жареные хлебобулочные изделия подразделяют: - на жареные пирожки; - пончики; - пончики с начинкой.	
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляетточные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне
3.12. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.

3.13. 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.).
4. Внешний вид упаковки		
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.	
5. Органолептические показатели		
5.1.Внешний вид	Форма разнообразная. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности жареного хлебобулочного изделия. Поверхность слегка сморщенная, без отделки или с отделкой отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Допускаются небольшие вздутия. У пончиков с начинкой - со следом от шприца и небольшим наличием начинки в этом месте. Прожаренный. У жареных пирожков и пончиков с начинкой - слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Пористость развитая, неравномерная	
5.2. Вкус и запах	Свойственный жареному хлебобулочному изделию данного вида, без горечи и постороннего привкуса и запаха	
5.3. Цвет	От желтого до коричневого. Допускается на боковой поверхности наличие полосы более светлого цвета	
5.4. Нестандврт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарт	-	
5.4.2 Виды нестандарта	-	

5.4.3. Фото нестандарт	-
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	**0%**
5.5.2. Виды отхода	1. Промесс с наличием комочков и следов непромесса; 2. С наличием посторонних включений; 3. Деформированные с нарушением целостности жареного хлебобулочного изделия, потерявшие форму; 4. Твердая консистенция (подсохший); 5. С наличием плесени; 6. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям; 7. С наличием подгоревшей корки; 8. Посторонний привкус или запах; 9. Неоднородная глазурь с ощутимыми частицами сахара (при наличии); 10. Жидкая глазурь
5.5.3. Фото отхода	Постороннее включение  Жидкая глазурь Плесень
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	от 2°С до 6°С для замороженой продукции - минус 18 ± 2 °С
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. **Количество весовых пончиков в 1 кг - не менее 20 шт.

		Номинальное количество нетто,	**Предел допускаемых отрицательных**	
		г или мл	**% от**	**г или мл**
		Св. 5 до 50 включ.	9	-
		" 50 " 100 “	-	4,5
		“ 100 " 200 “	4,5	-
		“ 200 " 300 “	-	9
		“ 300 " 500 “	3	-
		“ 500 " 1000 “	-	15
		“1000 " 10000 “	1,5	-
7. Объем выборки	**Объем партии (число транспортной тары с продукцией)**		**Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)**	
	От 2 до 150 включительно		2	
	От 151 до 280 включительно		3	
	От 281 до 500 включительно		4	
	От 501		5	
	Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			