

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« _____ » _____ 20__ г.

Паспорт качества
на _____ год

Согласовано

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

Подготовил

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества			

Паспорт качества: Изюм белый



Период действия паспорта: Постоянно

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.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	От +5°C до +20°C
3. Маркировка	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	Изюм белый
3.2. Состав	Изюм белый
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), килограммах (кг)
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства
3.6. Условия хранения	От +5°C до +20°C
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Согласно маркировке и декларации о соответствии
3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Согласно маркировке
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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза		Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трех стилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне
3.11. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.12. 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 обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности	
5. Органолептические показатели		
5.1. Консистенция и внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> 1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи; 2. Без чрезмерной поверхности влажности; 3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 4. Без плесени; 5. Без живых и мертвых вредителей, их личинок 6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей 7. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая; 8. Текстура - плоды мягкие, эластичные, не пересушенные, легко раскусываются и разжевываются; 9. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии. 10. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей 	
5.2. Цвет	Цвет - однородный, желтый, золотистый, зеленовато-желтый, светлый янтарный, до светло-коричневого.	
5.3. Вкус и Запах	Вкус и запах - свойственный сушеному винограду сладкий или сладко-кислый. Допускается легкий запах диоксида серы	
5.4. Нестандарт		

5.4.1. Максимально допустимый % нестандартта	10%		
5.4.2. Виды нестандартта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Массовая доля других видов сушеного винограда; 2. Массовая доля тощих и недоразвитых ягод; 3. Механические повреждения 4. Массовая доля с плодоножками. 		
5.4.3. Фото нестандартта	 <p data-bbox="645 719 987 746">Тощие и недоразвитые ягоды</p>	 <p data-bbox="1200 719 1585 746">Примеси другого вида винограда</p>	 <p data-bbox="1783 719 2056 746">Плоды с плодоножками</p>
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Плоды, загнившие с признаками спиртового брожения - не допускается (при наличии дефекта отказ в приемке) 2. Наличие загрязненных плодов (в том числе наличие паутины с посторонними примесями); 3. Наличие плесени и гнили; 4. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 5. Посторонние вкус и запах - не допускаются (при наличии дефекта отказ в приемке) 		
5.5.3. Фото отхода	 <p data-bbox="674 1382 958 1409">Плоды с наличием гнили</p>	 <p data-bbox="1312 1382 1473 1409">Наличие личинок</p>	 <p data-bbox="1715 1382 2123 1409">Наличие живых и мертвых вредителей</p>



Паутина с посторонними примесями

6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта От +5°C до +20°C

6.2. Вес нетто Согласно маркировке
 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте.

	Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		% от	г
	г		
	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 Объединенная проба 250 г из 3 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет.