

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

Паспорт качества

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 коричневый



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, 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	Изюм коричневый
3.2. Состав	Изюм коричневый
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	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	 edemсад.com.ua
5.2. Цвет	Цвет - однородный, от светло-коричневого до темно-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 % нестандарта	10%		
5.4.2. Виды нестандарта	1. Массовая доля других видов сушеного винограда; 2. Массовая доля тощих и недоразвитых ягод; 3. Механические повреждения 4. Массовая доля ягод с плодоножками;		
5.4.3. Фото нестандарта	 Тощие и недоразвитые ягоды	 Плоды с плодоножками	 Примеси другого вида винограда
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		
5.5.2. Виды отхода	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	 Загнившие	 Наличие плесени	 Наличие личинок



Наличие живых и мертвых вредителей



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			
			г	% от		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.					