

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: Кешью в скорлупе



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 25°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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (г/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	От +5°C до 25°C
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. 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 течение всего срока годности.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Консистенция и внешний вид	1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи; 2. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 3. Без плесени; 4. Без живых и мертвых вредителей, их личинок 5. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей 6. Целые ядра кешью характерной формы, сухие, не поврежденные насекомыми, без черных и коричневых пятен, без кожицы; 7. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей	
5.2. Цвет	Скорлупа коричневая, серо-коричневая. Ядро - белое, цвета бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый, светло-коричневый, цвета темной слоновой кости.	
5.3. Запах и вкус	Свойственный ядру кешью, без постороннего вкуса и запаха	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%	
5.4.2. Виды нестандарта	1. Раздробленные ядра менее ¼ ядра; 2. Ядра недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные; 3. Механические повреждения 4. Крапчатые или пятнистые ядра; 5. Плоды с внешней семенной оболочкой (см фото) 6. Несоответствие калибра	

5.4.3. Фото нестандарта	 Раздробленные ядра	 Крапчатые, пятнистые ядра	 Плоды с внешней семенной оболочкой
	 Механические повреждения		
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		
5.5.2. Виды отхода	1. Наличие плесени и гнили 2. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 3. Прогорклые ядра орехов 4. Ядра поврежденные в результате воздействия высоких температур (горелые, пережаренные) 5. Посторонний вкус и запах 6. Наличие посторонних примесей (в том числе наличие паутины с посторонними примесями)		
5.5.3. Фото отхода	 Плесневелые ядра	 Гнилые ядра	 Наличие личинок



Наличие живых и мертвых вредителей



Паутина с посторонними примесями

6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	От +5°C до 25°C			
6.2. Вес нетто	Согласно маркировки. 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. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.			
		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	-
6.3. Калибр	Количество орехов на 35 гр не более 30 шт			
7. Объем выборки				
7.1. Для весового товара	Объединенная проба 250 г из 3 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет. При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	

7.2. Для товара, расфасованного в индивидуальную потребительскую упаковку	До 100 включительно	2
	От 101 до 300 включительно	3
	От 301 до 500 включительно	4
	От 501 до 1000 включительно	5
	Свыше 1000	6
	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.	