

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

---

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества  
на 2020 год**

**Согласовано**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы по сохранности собственности	Ефремов Е.Г.		
Директор службы управления розничной сетью	Соколова О.В.		
Директор коммерческой службы	Дьяков Д.В.		

**Подготовил**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества	Манчилина Е.С.		

**Паспорт качества: изделия кондитерские - торты,  
пирожные, рулеты бисквитные, коржи**



**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<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>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
<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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (г/кг), в количестве единиц (шт) в упаковке .
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства.
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	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.

3.7. Наименование и адрес 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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.	
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		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.
3.11. 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.).
<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>		

5.1.1. Консистенция и внешний вид

**Торт:** сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не менее 150 гр.

**Пирожное:** сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), массой не более 150 г.

**Рулет:** мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного(ых) полуфабриката(ов), с отделкой поверхности или без нее.

**Корж:** кондитерский полуфабрикат, подвергшийся выпеканию, основным ингредиентом которого является мука или другое сырье, обеспечивающее кондитерскому изделию форму, прочность.

**Допускается:** Для изделий без отделки верхней поверхности допускаются шероховатости и характерные небольшие трещины. В нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов. Для глазированных тортов и пирожных допускаются небольшие наплывы глазури.



Торты



Пирожные



Рулеты бисквитные



Коржи

5.2. Вкус и запах	Свойственный данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.	
5.3. Цвет	Свойственный данному наименованию изделий.	
<b>5.4. Допустимые дефекты</b>		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	
5.4.2. Виды допустимых дефектов	Допускается отслоение верхнего слоя, не изменяющее форму и не превышающее 10% от площади поверхности кондитерского изделия.	
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p>Незн. отслоения верх. слоя вафель</p>	 <p>Незн. отслоения верх. слоя бискв. коржа</p>
<b>5.5. Отход</b>		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%	

5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>2. Подгорелые штучные и весовые изделия;</li> <li>3. Расплывчатый рисунок из крема для изделий, на которых предполагается четкое нанесение рисунка;</li> <li>4. "Поседевшая" шоколадная глазурь (белый налет);</li> <li>5. Наличие посторонних предметов и примесей в продукции;</li> <li>6. Наличие плесени;</li> <li>7. Деформация продукции, изломы, вмятины;</li> <li>8. Сквозные трещины;</li> <li>9. Механические повреждения изделия;</li> <li>10. Вытекание начинки;</li> <li>11. Наличие пустот и следов непромеса;</li> <li>12. Отслоение глазури;</li> <li>13. Прогорклый или сальный вкус;</li> <li>14. Наличие живых или мертвых вредителей на всех стадиях развития или следов их жизнедеятельности.</li> </ol>					
5.5.3. Фото отхода						
	Подгорелые изделия	Плесень	"Поседевшая" глазурь	Деформация	Посторонние предм. в продукции	Сквозные трещины
						
	<p>а) Четкий рисунок (норма)</p> <p>б) Расплывчатый рисунок (отход)</p>		Механические повреждения	Отслоения глазури	Вытекание начинки и сквозные трещины	Наличие вредителей
<b>6. Метрические показатели</b>						
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.					

6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте.</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>			
	<p><b>Номинальное количество нетто,</b></p>	<p><b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b></p>		
		<p><b>г или мл</b></p>	<p><b>% от</b></p>	<p><b>г или мл</b></p>
		<p>Св. 5 до 50 включ.</p>	<p>9</p>	<p>-</p>
		<p>" 50 " 100 "</p>	<p>-</p>	<p>4,5</p>
		<p>" 100 " 200 "</p>	<p>4,5</p>	<p>-</p>
		<p>" 200 " 300 "</p>	<p>-</p>	<p>9</p>
		<p>" 300 " 500 "</p>	<p>3</p>	<p>-</p>
		<p>" 500 " 1000 "</p>	<p>-</p>	<p>15</p>
	<p>"1000 " 10000 "</p>	<p>1,5</p>	<p>-</p>	
7. Объем выборки	<p><b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b></p>	<p><b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b></p>		
	<p>До 100 включительно</p>	<p>2</p>		
	<p>От 101 до 300 включительно</p>	<p>3</p>		
	<p>От 101 до 500 включительно</p>	<p>4</p>		
	<p>От 501 до 1000 включительно</p>	<p>5</p>		
	<p>Свыше 1000</p>	<p>6</p>		
<p>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.</p>				