

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» 20__ г.

Паспорт качества
на 2023 год

Согласовано

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

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		



Паспорт качества: консервы - икра овощная (из кабачков, баклажанов)

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.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	от 0°C до 25°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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг,г), 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	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.
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 трехстилизованных букв "E", "A" и "C", графически выполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет тточные 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 снижать риск ухудшения различных параметров качества.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Высший сорт: однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся, слегка, зернистая.</p> <p>Без подразделения на сорта: однородная, близкая к гомогенной, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся.</p> <p>Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Икра из баклажанов</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Икра из кабачков</p> </div> </div>
5.2. Вкус и запах	<p>Свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.</p> <p>Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам.</p>	

5.3. Цвет	Однородный по всей массе для икры: из кабачков - от желтого до светло-коричневого; баклажанов - от светло-коричневого до коричневого;									
5.4. Нестандарт										
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	-									
5.4.2 Виды нестандарта										
5.4.3. Фото нестандарта	Незначительное отделение жидкости									
5.5. Отход										
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%									
5.5.2. Виды отхода	1.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2.Наличие посторонних предметов в продукции; 3.Наличие плесени; 4.Деформация и нарушение герметичности банок; 5.Бомбаж; 6.Острые выступы жести по окружности донышка или крышки банки или обоих; 7.Банки с хлопающими дном и/или крышкой; 8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки; 9.Изменение окраски продукта.									
5.5.3. Фото отхода	Наличие посторонних предметов		Наличие плесени		Изменение окраски продукта		Деформация банок		Бомбаж	

6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	от 0°C до 25°C		
6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>		
	Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	г или мл	% от	
	Св. 5 до 50 включ.	9	
	" 50 " 100 "	-	
	" 100 " 200 "	4,5	
	" 200 " 300 "	-	
	" 300 " 500 "	3	
	" 500 " 1000 "	-	
	"1000 " 10000 "	1,5	
Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
До 100 включительно		2	
От 101 до 300 включительно		3	
От 101 до 500 включительно		4	
От 501 до 1000 включительно		5	
Свыше 1000		6	
7. Объем выборки 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.			