

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: Кумкват



Период действия паспорта: Постоянно

Требования	Наименование
<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	От +5°C до +20°C
<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	Кумкват
3.2. Состав	Кумкват
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), в 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 Мебиус		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 обеспечивать сохранность качества в течение всего срока годности.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		

5.1. Консистенция и внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доброкачественные, без признаков гниения и порчи</li> <li>2. Без чрезмерной поверхностной влажности</li> <li>3. Чистые, практически без видимых посторонних веществ</li> <li>4. Без плесени</li> <li>5. <b>Без живых и мертвых вредителей, их личинок</b></li> <li>6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей</li> <li>7. Целые плоды кумквата, с кожурой, проваренные в сахарном сиропе, имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности</li> <li>8. Консистенция мягкая, эластичная, не пересушенная; без скомокovaných кристаллов сахара на поверхности</li> <li>9. Вкус кисло-сладкий, слегка терпкий</li> <li>10. Плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются</li> <li>11. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии</li> <li>12. <b>Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей</b></li> </ol>	
5.2. Цвет	Цвет однородный, от светло- до ярко-оранжевого (по согласованию с заказчиком)	
5.3. Вкус и Запах	Свойственный сушеному кумквату, вкус кисло-сладкий, слегка терпкий.	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта		10%
5.4.2. Виды нестандарта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы</li> <li>2. С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами</li> <li>3. С пятнами</li> <li>4. С рубцами</li> <li>5. Наличие кусочков среди целых плодов и половинок</li> <li>6. Наличие засахаренных плодов</li> </ol>	
5.4.3. Фото нестандарта		
5.5. Отход		

5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%																							
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие плесени и гнили</li> <li>2. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (<b>Ориентироваться на фото</b>) - при наличии дефекта отказ в приемке</li> <li>3. Посторонний вкус и запах</li> <li>4. Плоды подвергшиеся ферментации</li> <li>5. Посторонние вещества (<b>в том числе наличие паутины с посторонними примесями</b>), не включая косточки и фрагменты косточек</li> <li>6. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения )</li> <li>7. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически</li> <li>8. <b>Механические повреждения</b></li> </ol>																							
5.5.3. Фото отхода	 <p>Наличие личинок</p>	 <p>Наличие живых и мертвых вредителей</p>	 <p>Паутина с посторонними примесями</p>																					
<b>6. Метрические показатели</b>																								
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.																							
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых</th> </tr> <tr> <th>г</th> <th>% от</th> <th>г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых		г	% от	г	Св. 5 до 50 включ.	9	-	" 50 " 100 "	-	4,5	" 100 " 200 "	4,5	-	" 200 " 300 "	-	9	" 300 " 500 "	3	-
Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых																							
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	-
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет			