

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: Курага (Экстра лодочка)



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 +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	Курага (Экстра лодочка)
3.2. Состав	Курага (Экстра лодочка)
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 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. Внешний вид	1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи 2. Без чрезмерной поверхностной 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. Плоды сушеного абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, правильной круглой или овальной формы. При сжатии плоды не слипаются 8. Текстура – плоды легко разрезаются, раскусываются и разжевываются. 9. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей	
5.2. Цвет	Цвет однородный, яркий красно-коричневый. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.	
5.3. Запах	Вкус и запах свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий. Допускается легкий запах диоксида серы.	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарт	10%	
5.4.2. Виды нестандарт	1. Плоды меньшего диаметра 2. Плоды с единичными грибковыми повреждениями размером 1-2мм 3. Плоды привяленные и с солнечными ожогами 4. Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы 5. С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами 6. С пятнами 7. С рубцами 8. Наличие кусочков среди целых плодов и половинок 9. Плоды с отклонением по калибру	

5.4.3. Фото нестандарт	 Солнечные ожоги	 Грибковые заболевания	
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		
5.5.2. Виды отхода	1. Наличие загрязненных плодов допускается 2. Наличие плесени и гнили 3. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 4. Посторонние вкус и запах 5. Механические повреждения 6. Подвергшиеся ферментации 7. Посторонние вещества, не включая косточки и фрагменты косточек 8. Косточки, фрагменты косточек (для плодов без косточек) и стебельков, наличие паутины с посторонними примесями 9. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения) 10. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически		

5.5.3. Фото отхода																								
	Загрязненные плоды	Наличие плесени и гнили	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.																							
		<table><tr><th>Номинальное количество нетто,</th><th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th></tr><tr><th>г</th><th>% от</th><th>г</th></tr><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></table>	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	-	
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	По наибольшему поперечному диаметру от 30мм.				
7. Объем выборки	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет				