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			

Утверждак Директор службы по						
упра	_	очками поста				
<b>«</b>	<b>&gt;&gt;</b>	20	Γ.			

## Паспорт качества: Курага тёмная



Период действия паспорта: Постоянно				
Требования	Наименование			
1. Сопроводительная документация	Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дата начала и дата окончания срока дейс 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 (темная)			
3.2. Состав	Курага (темная)			
3.3. Количество	Количество указывается в шуках (шт), килограммах (кг)			
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства			
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства			
3.6. Условия хранения	От +5°С до +20°С			
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	EHC	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	01+ код РЕТ — маентификатор материала (ISO)	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	<b>R</b>	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. Консистенция и внешний вид	2. Без чрезмерной 3. Чистыми, практи 4. Без плесени; 5. Без живых и мер 6. Без повреждени клещей 7. Плоды сушеного развитые, умеренн характерный внеш слипаются; 8. Размер плодов п 9. Текстура – плод	ными, без признаков гниения и порчи; поверхностной влажности; ически без видимых посторонних веществ; отвых вредителей, их личинок; й, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или о абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально о сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие ний вид, правильной овальной формы. При сжатии плоды не ний вид, правильной овальной формы. При сжатии плоды не наибольшему поперечному диаметру от 35-45мм; вы легко разрезаются, раскусываются и разжевываются. В присутствия взрослой особи вредителя, примесей			

5.2. Цвет	Цвет однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.
5.3. Вкус и Запах	Вкус и запах свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий. Допускается легкий запах диоксида серы.
5.4. Нестандарт	
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%
5.4.2. Виды нестандарта	<ol> <li>Плоды меньшего диаметра;</li> <li>Плоды с единичными грибковыми повреждениями размером 1-2мм;</li> <li>Плоды привяленные и с солнечными ожогами;</li> <li>Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы;</li> <li>С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами;</li> <li>С пятнами;</li> <li>С рубцами;</li> <li>Наличие кусочков среди целых плодов и половинок.</li> </ol>
5.4.3. Фото нестандарта	
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%
5.5.2. Виды отхода	<ol> <li>Наличие загрязненных плодов;</li> <li>Наличие плесени и гнили;</li> <li>Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке</li> <li>Посторонний вкус и запах;</li> <li>Механические повреждения</li> <li>Посторонние вещества, не включая косточки и фрагменты косточек;</li> <li>Косточки, фрагменты косточек (для плодов без косточек) и стебельков, наличие паутины с посторонними примесями</li> <li>Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения);</li> <li>Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически.</li> </ol>

5.5.3. Фото отхода		Наличие личинок					
6. Метрические показатели	наличие л			Наличие живых и мертвых вредителей		осторонними примесями	
6.1. Температура продукта	От +5°C до +20°C	Oτ +5°C πο +20°C					
6.2. Вес нетто	Государственная си	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.  Номинальное количество нетто, Предел допускаемых отрицательных отклонений					
			Г	% от	Γ		
		Св. 5 до 50 включ.		9	-		
		" 50 " 100 "		-	4,5		
		" 100	" 200 "	4,5	-		
			" 300 "	-	9		
		" 300 " 500 "		3	-		
		" 500 " 1000 "		-	15		
		"1000 " 10000 "		1,5	-		
7. Объем выборки							
7.1. Для весового товара	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет. При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.						