

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: мороженое шербет и десерты  
замороженные с добавлением молока и молочных  
продуктов**



**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; Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции).
<b>2. Условия транспортировки</b>	В соответствии с маркировкой производителя.
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке товара.
<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	Мороженое шербет / десерт замороженный с добавлением молока/молочных продуктов (далее приводят дополнительные термины, характеризующие особенности использования в качестве сырья пищевых и пищевкусовых продуктов в т.ч. ароматизаторов, технологии производства, расположенные в порядке их значимости):

	<p><u>Шербет подразделяют на:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неароматизированный;</li> <li>- ароматизированный.</li> </ul> <p><u>Десерты в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неароматизированные без пищевкусовых продуктов;</li> <li>- с пищевкусовыми продуктами;</li> <li>- ароматизированные;</li> <li>- ароматизированные с пищевкусовыми продуктами.</li> </ul> <p><u>Шербет и десерты в зависимости от оформления поверхности продукта подразделяют на:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- без оформления поверхности;</li> <li>- декорированные;</li> <li>- глазированные, в том числе эскимо;</li> <li>- глазированные декорированные, в том числе эскимо;</li> <li>- в вафельных изделиях, в том числе глазированные и/или декорированные в вафельных изделиях;</li> <li>- в печенье, в том числе глазированные и/или декорированные в печенье.</li> </ul>
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Не допускается применение молока содержащего сырьё взамен молочного.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), объема (л/мл), 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 рассчитывается от даты изготовления
3.6. Условия хранения	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке товара.
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		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. Консистенция и внешний вид	<p><u>Консистенция</u>: плотная. <u>Структура</u>: однородная, без ощутимых комочков стабилизатора и эмульгатора. Для десертов - без ощутимых комочков жира, кристаллов лактозы и кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений. В глазированных шербете или десертах структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании. <u>Внешний вид</u>: порции однослойного или многослойного шербета или десерта различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской упаковки, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).</p>	
5.2. Вкус и запах	Чистый, характерный для данного наименования шербета или десерта, без посторонних привкусов и запахов.	



5.3. Цвет	Характерный для данного наименования шербета или десерта, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного шербета или десерта. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного шербета или десерта цвет покрытия, характерный для данного вида глазури и шоколада	
5.4. Допустимые дефекты		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	
5.4.2 Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Трещины глазури (шоколада), печенья или вафель более 5 на порцию;</li> <li>2. Трещины глазури (шоколада), печенья или вафель более 10 мм;</li> <li>3. Трещины кромок вафельных изделий длиной не более 10 мм</li> </ol>	
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">Трещины глазури</p>	  <p style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;">Трещины вафель</p>
5.5. Отход		
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. Наличие явных признаков микробиологической порчи товара, которые возможно определить визуально (плесень)</li> <li>3. Наличие посторонних предметов в продукции</li> <li>4. Растаявшая, и вновь замороженная продукция</li> <li>5. Деформированный продукт</li> <li>6. Наличие снега в продукте</li> <li>7. Значительные механические повреждения.</li> </ol>	

5.5.3. Фото отхода				
	Наличие посторонних предметов	Наличие признаков микробиологической порчи	Растаявшая, и вновь замороженная продукция	Деформированная продукция
<b>6. Метрические показатели</b>				
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке на товаре.			
Вес	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>			
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>	
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>	<b>г или мл</b>
		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>	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	
	Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			