

Утверждаю:

Директор службы по
управлению цепочками поставок

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: Орех Пекан



Период действия паспорта: Постоянно

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 +25°C
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легочитаемой, 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	Орех Пекан
3.2. Состав	Орех Пекан
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 +25°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 выполненных 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Добропачественными, без признаков гниения и порчи 2. Сухими, 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. Текстура твердая, хрустящая, хрупкая. 8. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей 	
5.2. Цвет	Цвет однородный, от светло- до темно-коричневого.	
5.3. Запах	Вкус и запах свойственный ореху пекан, без посторонних запахов	

5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта		10%
5.4.2. Виды нестандарта	<p>1. Ядра недостаточно развившиеся, усохшие, плоские или сморщеные 2. Ломаных ядра 3. Механические повреждения 4. Плоды с отклонением по калибру</p>	
5.4.3. Фото нестандарта	 Механические повреждения	
5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода		3%
5.5.2. Виды отхода	<p>1.Посторонний вкус и запах 2. Наличие порченных плодов 3. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 4. Наличие плесени и гнили 5. Наличие посторонних примесей (в том числе наличие паутины с посторонними примесями)</p>	

5.5.3. Фото отхода			
	Наличие личинок	Наличие живых и мертвых вредителей	Паутина с посторонними примесями
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	От +5°C до +25°C		
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке		
6.3. Калибр	Длина 25-35 мм, ширина 16-18 мм		
7. Объем выборки	Объединенная проба 250 г из 3 транспортных, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет		