

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
2022 год**

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы безопасности Розницы	Шатый В.В.		
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: Детское питание. Пюре



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. Электронные ветеринарные документы (ЭВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (при необходимости)
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
3. Маркировка	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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства. Срок годности товара определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого товар пригоден к использованию, либо датой, до наступления которой товар пригоден к использованию.

3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.
3.7. Наименование и адрес 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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.
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. Дополнительные требования	<p>В маркировке указывается информация, отражающая предназначение такой продукции для питания детей ("для детей раннего возраста", "для детей дошкольного возраста", "для детей школьного возраста"), или содержится указание на конкретный возраст ребенка, начиная с которого возможно использование данной продукции (например, "для питания детей с 6 лет");</p> <p>В маркировке продукции для детей первого года жизни указывается информация о возрасте ребенка (в месяцах), начиная с которого допускается введение данной продукции в рацион ребенка, о степени измельчения данной продукции (например, "гомогенизированные", "пюреобразные", "крупноизмельченные"), а также рекомендации по ее потреблению.</p>
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	
3.12. Символ - Петля Мебиуса	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>

<p>3.13. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией</p>	 <p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>
<p>4. Внешний вид упаковки</p>	
<p>4.1. Целостность</p>	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p>
<p>5. Органолептические показатели</p>	
<p>5.1. Внешний вид</p>	<p>Гомогенизированные пюре - однородная тонкоизмельченная масса. Протертые пюре - однородная пореобразная масса. Допускаются: - для пюре с крупами - наличие зерен крупы и/или их частиц; - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета; - для консервов из земляники (клубники), малины и черноплодной рябины - наличие единичных волосков и частиц семян; - для консервов из груш и айвы - наличие твердых камедистых крупниц мякоти плодов; - для пюре, в состав которых входят сливки, - наличие отдельных слипшихся комочков жира на поверхности и по всей массе продукта после транспортирования.</p>
	
	<p><i>*изображения носят иллюстративных характер</i></p>

5.2. Цвет	<p>Для фруктовых и овощных пюре: Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных компонентов, прошедших тепловую обработку; для пюре с добавлением сливок или молока - более светлый оттенок.</p> <p>Для мясных пюре: От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков.</p>		
5.3. Запах	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха		
5.4. Вкус	<p>Для фруктовых и овощных пюре: Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам и овощам, или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку, без постороннего привкуса.</p> <p>Для мясных пюре: Несолёный или слабосоленый, свойственный данному виду консервов.</p>		
5.5. Консистенция	От густой до текучей, мягкая, нежная.		
5.6. Допустимые дефекты			
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	0%		
5.6.2. Виды допустимых дефектов			
5.6.3. Фото допустимых дефектов			
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%		

5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается; 2. Наличие посторонних включений не допускается ; 3. Наличие плесени не допускается; 4. Потемнение поверхностного слоя в негерметично упакованных банках; 5. Деформация и нарушение герметичности банок (для пюре в жестяных банках); 6. Бомбаж (для пюре в жестяных банках); 7. Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих (для пюре в жестяных банках); 8. Банки с хлопающими дном и или/крышкой (для пюре в жестяных банках); 9. Коррозия и темные пятна на поверхности банки (для пюре в жестяных банках).
--------------------	---

5.7.3. Фото отхода			
--------------------	---	---	---

Деформация банки

Коррозия

Посторонние включения



Наличие плесени

6. Метрические показатели																																															
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем																																														
6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p> <table border="1" data-bbox="539 488 2011 898"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th colspan="2">г или мл</th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">"1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				Номинальное количество нетто,		Предел допускаемых отрицательных отклонений		г или мл		% от	г или мл		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	-
	Номинальное количество нетто,		Предел допускаемых отрицательных отклонений																																												
	г или мл		% от	г или мл																																											
	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	-																																											
7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)																																													
	До 100	2																																													
	От 101 до 200	3																																													
	От 201 до 500	4																																													
	От 501 и более	5																																													
<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>																																															