

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: карамель



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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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.
3.1.1. Дополнительная информация	Карамель подразделяют на: леденцовую; с начинками.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), 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 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	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.).
4. Внешний вид упаковки		

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.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Леденцовая : Различной формы и конфигурации (фигурная) или в виде пучка тонких полых трубок (соломки); состоит из карамельной массы или из карамельной массы с различными добавлениями. С начинками: Состоит из оболочки, изготовленной из карамельной массы, и начинки.</p> <p>Нетянутая: Стеклообразная прозрачная масса, получаемая увариванием сахара-паточного (сахаро-инвертного) сиропа.</p> <p>Тянутая: Капиллярно-пористая непрозрачная масса с блеском, получаемая перетяжкой нетянутой массы.</p> <p>Начинки бывают следующих типов: ликерная, медовая, помадная, молочная, марципановая, масляно-сахарная (прохладительная), сбивная, кремово-сбивная, ореховая, шоколадно-ореховая, желейная, из злаковых, бобовых и масляных культур.</p> <p>Поверхность: Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, и для карамели с начинками, переслоенными карамельной массой, допускается неясность рисунка, небольшие трещины и сколы краев, а для карамели с начинкой незакрытое карамельной оболочкой место среза.</p> <p>Допускаются незначительное просвечивание корпуса с доньшка карамели и повреждения поверхности при выработке глазированной карамели.</p> <p>Форма : Соответствующая данному виду изделий, без деформации и перекоса шва.</p>	

5.2. Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир, не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса. Фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса.
5.3. Цвет	Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная .
5.4. Допустимые дефекты	
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	
5.4.2 Виды допустимых дефектов	
5.4.3. Фото допустимых дефектов	
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1.Деформация , дефекты формы; 2.Продукция , содержащая жиры, не должна иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия ; 3.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям ; 4.Наличие посторонних предметов в продукции ; 5.Наличие плесени ; 6.Поврежденные упаковки ; 7.Трещины ; 8.Наличие живых организмов на всех стадиях развития . 9.Открытая карамель не должна слипаться в комки ; 10.Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности ; 11.Талая продукция; 12.Липкая поверхность.

5.5.3. Фото отхода	<p>Дефекты формы</p> 	<p>Наличие живых организмов</p> 	<p>Липкая поверхность</p> 																	
6. Метрические показатели																				
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.																			
6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																			
		<p>Номинальное количество нетто,</p> <p>г или мл</p> <p>Св. 5 до 50 включ.</p> <p>" 50 " 100 "</p> <p>" 100 " 200 "</p> <p>" 200 " 300 "</p> <p>" 300 " 500 "</p> <p>" 500 " 1000 "</p> <p>"1000 " 10000 "</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p> <table border="1" data-bbox="1084 823 2168 1129"> <thead> <tr> <th data-bbox="1084 823 1469 863">% от</th> <th data-bbox="1469 823 2168 863">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1084 863 1469 903">9</td> <td data-bbox="1469 863 2168 903">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 903 1469 943">-</td> <td data-bbox="1469 903 2168 943">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 943 1469 983">4,5</td> <td data-bbox="1469 943 2168 983">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 983 1469 1023">-</td> <td data-bbox="1469 983 2168 1023">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 1023 1469 1062">3</td> <td data-bbox="1469 1023 2168 1062">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 1062 1469 1102">-</td> <td data-bbox="1469 1062 2168 1102">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1084 1102 1469 1129">1,5</td> <td data-bbox="1469 1102 2168 1129">-</td> </tr> </tbody> </table>		% от	г или мл	9	-	-	4,5	4,5	-	-	9	3	-	-	15	1,5	-
% от	г или мл																			
9	-																			
-	4,5																			
4,5	-																			
-	9																			
3	-																			
-	15																			
1,5	-																			
7. Объем выборки	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p>		<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p>																	
	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																	
	<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>																			