

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.		

# Манты С/М



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
<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>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
<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. <b>Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.</b>
3.1. Наименование продукции	Обязательное требование законодательства, включающее в себя: - в наименовании продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе и виде (например, "полуфабрикат"); - если манты не из мяса птицы тогда: «В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы нетто (кг/г).

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.
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	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. Дополнительная информация	Маркировка должна содержать информацию о термическом состоянии ("замороженные").
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>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.</p>

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>
3.13. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Материалы, контактирующие с пищевой продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих 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.).</p>
<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. Внешний вид	<p>Манты не слипшиеся, недеформированные, имеют шарообразную или округло-овальную форму с фигурной защипкой. Тестовая оболочка равномерной толщины по всей поверхности изделия, с утолщением в местах соединения. Края хорошо заделанные, без выступов фарша.</p> 
5.2. Цвет	Цвет оболочки из теста - белый с кремовым или желтоватым оттенком. Цвет начинки соответствует входящим по рецептуре ингредиентам, с вкраплениями специй.
5.3. Консистенция	В замороженном состоянии плотная, при постукивании полуфабрикат издаёт ясный, отчётливый звук. После тепловой обработки тесто мягкое, не должно прилипать к зубам и деснам. Начинка в тестовой оболочке однородная с равномерно смешанными ингредиентами.

5.4. Вкус и запах	Вареные манты должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, в меру острый с ароматом добавленных пищевкусовых компонентов.
<b>5.5. Допустимые дефекты</b>	
5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>
5.5.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Небольшие сколы краев, не влияющие на целостность места соединения;</li> <li>2. Незначительные трещины на тестовой оболочке, не превышающие в длину 1,0 см, не более 1 шт с трещиной в упаковке;</li> <li>3. Незначительные отклонения от правильной формы;</li> <li>4. Вытянутая жилка – наличие нитеобразной жилки выходящей за пределы места заделки;</li> <li>5. Отверстие в месте защипа не более 1шт в упаковке (не учитывается в проценте допустимых дефектов)</li> </ol>
5.5.3. Фото допустимых дефектов	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><u>Вытянутая жилка</u></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><u>Отверстие в месте защипа</u></p>  </div> </div>
<b>5.6. Отход</b>	
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>

5.6.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слипшиеся друг с другом;</li> <li>2. Деформированные, потерявшие форму;</li> <li>3. С признаками дефростации;</li> <li>4. С плохо заделанными краями, раскрывшиеся;</li> <li>5. С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке;</li> <li>6. С механическими повреждениями;</li> <li>7. С выступами начинки за края теста;</li> <li>8. С наличием посторонних включений в тесте или в начинке;</li> <li>9. С наличием снега на товаре;</li> <li>10. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям;</li> <li>11. Посторонний привкус или запах;</li> <li>12. Сквозные трещины – разрыв тестовой оболочки на всю глубину до видимости начинки .</li> </ol>		
5.6.3. Фото отхода	<p style="text-align: center;"><u>Слипшиеся друг с другом</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>Деформированные, потерявшие форму</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>С признаками дефростации</u></p> 
	<p style="text-align: center;"><u>С механическими повреждениями;</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>С плохо заделанными краями, раскрывшиеся</u></p> 	

<b>6. Метрические показатели</b>			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке		
6.2. Вес нетто	<p>Фиксированный вес. 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>		
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>
		<b>г или мл</b>	<b>% от                      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>	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b>	
	От 2 до 150 включительно	2	
	От 151 до 280 включительно	3	
	От 281 до 500 включительно	4	
	От 501 до 1200 включительно	5	
	От 1201	7	
	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.		