

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.		

Икра Минтая



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. Декларация о соответствии - копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
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, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции должно быть в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 2, (например, "Пробойная соленая икра" или "Икорное рыбное изделие") - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "икра минтая"); - вид обработки (например, "соленая").
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг/г), 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. Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.
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. Дополнительная информация	Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию: - вид рыбы, если он не указан в наименовании продукции; - сорт (при наличии); - при использовании продукции аквакультуры - "Изготовлено из икры рыб аквакультуры"; - наличие вакуума (при использовании).
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>Пищевая рыбная 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 рыбной 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>
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. Внешний вид	<p>Икра одного вида рыбы. Икринки мелкие, чистые, целые без сгустков крови.</p> 
5.2. Цвет	Светло- бежевый, однородный.
5.3. Консистенция	Мягкая, пастообразная, однородная. Икринки отделяются одна от другой (разбористые). Допускается незначительная вязкость икры.
5.4. Вкус и запах	Приятные, свойственные икре данного вида с соответствующими добавками (в случае их внесения в икру), без посторонних запахов и привкусов. Допускается легкая естественная горьковатость; незначительные естественные илистые или йодистые запах и привкус.

5.5. Допустимые дефекты			
5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	5%		
5.5.2. Виды допустимых дефектов	1. Незначительное количество оболочек икринок и кусочков пленки;		
5.6. Отход			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.6.2. Виды отхода	1. Сгустки крови; 2. Включения белковых кристаллов между зернами; 3. Скисание (кислый вкус и запах); 4. Горький, прогорклый вкус икры; 5. Наличие посторонних включений (любого происхождения); 6. Посторонний вкус и запах; 7. Плесень; 8. Обильное отделение жидкости		
5.6.3. Фото отхода	<u>Включения белковых кристаллов между зернами</u>	<u>Наличие посторонних примесей</u>	<u>Плесень</u>
			

6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, указанной производителем на этикетке.		
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>		
		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	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p> <p style="text-align: center;">От 2 до 150 включительно</p> <p style="text-align: center;">От 151 до 280 включительно</p> <p style="text-align: center;">От 281 до 500 включительно</p> <p style="text-align: center;">От 501</p>	<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">5</p>	
	<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>		