Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок
_____

«_____» _____ 20___ г.

Паспорт качества
на 2023 год

Согласовано

Должность	Подпись	Дата
Директор департамента безопасности		
Директор службы управления розничной сетью		
Директор коммерческой службы		

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Креветки мороженные

Период действия паспорта: Постоянный	
Требования	**Наименование**
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Не выше минус 18°С
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, 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.** Надпись "После размораживания продукция готова к употреблению" - для варено-мороженых креветок.
3.1. Наименование продукции	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке. Массу нетто глазированного продукта указывают без учета массы глазури.
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 здоровья 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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляетточные 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	Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке.
5. Органолептические показатели	
5.1. Внешний вид	1. Целые, правильной формы, плотные, поверхность чистая, ровная или с незначительными впадинами; 2. Без повреждения панциря, одной размерной группы; 3.Глазурь прозрачная и ровная (для креветок в глазированном виде)
5.2. Цвет	Свойственный данному виду креветок. Светло-серый (для сыромороженного мяса) Белый с розоватым или розовато-оранжевым оттенком (для мяса варено-мороженного)
5.3. Консистенция	Упругая консистенция для сыромороженного мяса Плотная, сочная для мяса варено-мороженного
5.4. Вкус	Свойственный вареному мясу креветки, сладковатый, без постороннего привкуса У сыромороженых креветок в спорных случаях вкус и запах определяют в пробе на варку.
5.5. Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха
5.6. Нестандарт	
5.6.1. Максимально допустимый % Нестандарта	10%

5.6.2. Виды нестандарта	1. Темно-зеленый или темно-коричневый оттенок глазури на одной из сторон блока углохвостой креветки, выловленной в Беринговом море (для мороженых блоков); 2. Незначительное потемнение панциря головогруди; 3. Потемнение спинной стороны головогруди до темно-синего цвета (потемнение исчезнет после варки); 4. Слегка ослабевшая консистенция для сыромороженного мяса; 5. Слегка суховатая консистенция для мяса варено-мороженного
5.6.3. Фото нестандарта	
5.7. Отход	
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.7.2. Виды отхода	1. Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке); 2. Креветки слипшиеся между собой; 3. Наличие снега на поверхности продукта; 4. Наличие льда в упаковке; 5. Развакуум упаковок (если товар упакован под вакуумом)
5.7.3. Фото отхода	Наличие льда в упаковке Развакуум упаковок (если товар упакован под вакуумом)
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	Не выше минус 18°С

6.2. Вес нетто

Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

	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

Выборка осуществляется в количестве указанном в таблице ниже:

Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
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 до 3200 включительно	7
От 3201 до 10000 включительно	10
От 10001 до 35000 включительно	15
Свыше 35001	20

При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.