упр	Ди _ј авлению це	ректор с	•	по
« <u> </u>	»		20	_ F.
]	Паспорт к на 2023		a	

Согласовано

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

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Горбуша свежемороженая Семга свежемороженая Форель свежемороженая



Период	действия	паспорта	а: П	остоянный
портод	Actic I Dilli	IIII CIIO PI		oci ominibili

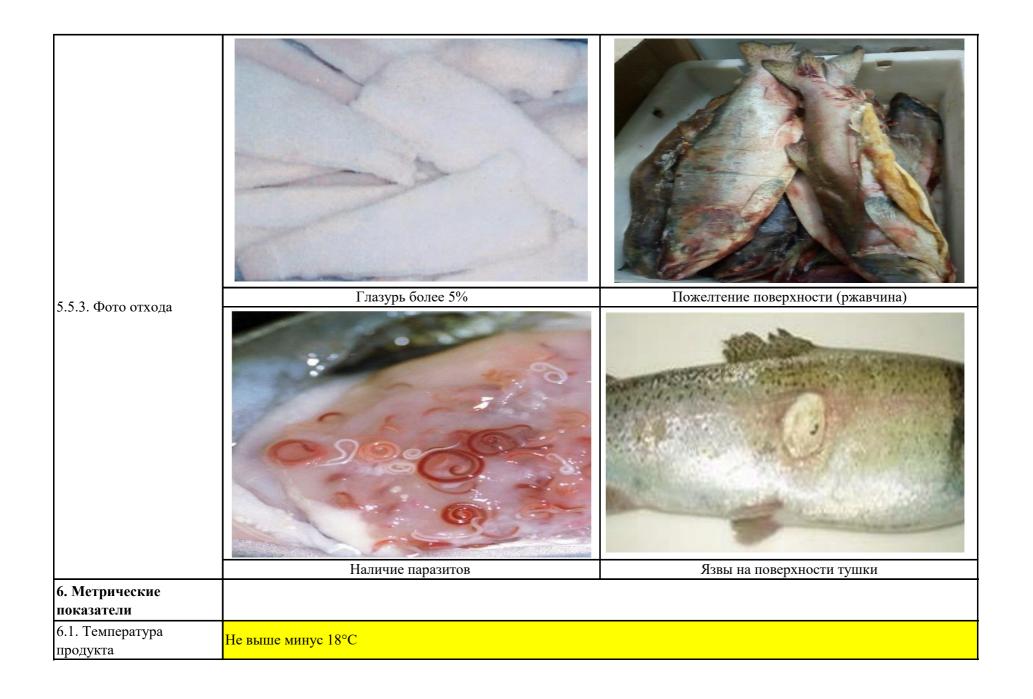
Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Не выше минус 18°C
3. Маркировка	Маркировка 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.

3.1. Наименование продукции	Обязательное требование законодательства, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "горбуша"; - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "потрашеная", "неразделанная"); - вид обработки (например, "мороженая"); - сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе).
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
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	201 код РЕТ ← мдентификатор материала (ISO)	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	R	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	· ·	и потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от свижать риск ухудшения различных параметров качества.
5. Органолептические показатели		
5.1.Длина (см)		Горбушу, семгу по длине не подразделяют; Форель 20+
	при легком постук 2. Целые, плотные	гедяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать ивании (для рыбы в глазированном виде); ; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках); стая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).

5.2. Внешний вид				
	Горбуша	Семга	Форель	
5.3. Цвет (окрас)				
5.3.1. Поверхности	Семга: окрас серый в черных пятнышь Форель: Спинная сторона тела обыкно иногда окружёнными голубоватой кай	ного цвета с темными пятнами, нижняя ках, серебристую чешуюи светлое (ближ венно оливково-зелёного цвета; бока жёмой, и красными или белыми пятнами; ба; брюшные плавники жёлтые; спинные в	е к белому) брюшко. пто-зелёные с округленными чёрными, рюшная сторона беловато-серого	
5.3.2. Жабер	Жабры от тёмно - красных до розовых.			
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей данной рыбе (го	рбуша, семга, форель), без посторонних	запахов.	
5.3.4. Вкус	Свойственный данной рыбе (горбуша,	Свойственный данной рыбе (горбуша, семга, форель), без постороннего привкуса.		
5.3.5. Консистенция	Плотная			
5.4. Нестандарт				
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта		10%		

5.4.2. Виды нестандарта	 Следы от объячеивания, но без повреждения мяса; Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках); Проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице.
5.4.3. Фото нестандарта	Следы от объячеивания (вмятины от петель сети)
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.5.2. Виды отхода	 Следы побитости, потускнение поверхности; Бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, кисловатый запах в жабрах; Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; Посторонний запах; Наличие посторонних примесей (любого происхождения); Глазурь более 5%; Пожелтение поверхности (ржавчина); Язвы на поверхности тушки; Наличие паразитов.



	_	щательные отклонения содержимого нет нная система обеспечения единства изме		о количества -в сооте	ветствии с ГОСТ	
		Номинальное количество нетто,		иых отрицательных онений		
		г или мл	% от	г или мл	1	
6.2. Вес нетто		Св. 5 до 50 включ.	9	-	1	
		" 50 " 100 "	-	4,5	1	
		" 100 " 200 "	4,5	-		
		" 200 " 300 "	-	9		
		" 300 " 500 "	3	-		
		" 500 " 1000 "	-	15		
		"1000 " 10000 "	1,5	-		
		ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб" При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.				
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)			
	O	г 2 до 150 включительно	2			
7. Объем выборки	OT	151 до 280 включительно	3			
	OT	281 до 500 включительно	4			
	От	501 до 1200 включительно	5			
	От 1	201 до 3200 включительно	7			
	От 32	201 до 10000 включительно	10			
	От 10	001 до 35000 включительно		15		
		Свыше 35001		20		