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		

Минтай свежемороженый
Треска свежемороженая
Навага свежемороженая

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.**
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, "минтай", "треска"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "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	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	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.Длина (см)	Минтай С/Г 25+, Минтай Б/Г 20 +; Треску по длине не подразделяют (масса нетто 300+); Навага 17+
5.2. Внешний вид	1. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании (для рыбы в глазированном виде); 2. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках); 3. Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).

	Минтай	Треска	Навага
5.3. Цвет (окрас)			
5.3.1. Поверхности	Минтай: область спины темная, брюшко белое, большая часть тела покрыта пятнами средних размеров темных оттенков. Треска: окраска спины от зеленовато-оливковой до бурой с мелкими коричневыми крапинками, брюхо белое. Навага: спина имеет темный окрас с оттенками зеленого, бурого или оливкового цвета. Ближе к средней линии тело светлеет. Брюхо почти белое.		
5.3.2. Жабер	Жабры от тёмно - красных до розовых.		
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей данной рыбе (Минтай, Треска, Навага), без посторонних запахов.		
5.3.4. Вкус	Свойственный данной рыбе (Минтай, Треска, Навага), без постороннего привкуса.		
5.3.5. Консистенция	Плотная		
5.4. Нестандарт			
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	**10%**		
5.4.2. Виды нестандарта	1. Следы от объячеивания, но без повреждения мяса; 2. Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; 4. Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках); 5. 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	1. Следы побитости, потускнение поверхности; 2. Бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, кисловатый запах в жабрах; 3. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; 4. Посторонний запах; 5. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 6. Глазурь более 5%; 7. Пожелтение поверхности (ржавчина); 8. Наличие паразитов (жизнеспособные личинки гельминтов).	
5.5.3. Фото отхода		

	Глазурь более 5%	Пожелтение поверхности (ржавчина)	Наличие паразитов

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).

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	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)
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