

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		

Скумбрия свежемороженая



Период действия паспорта:

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, "скумбрия"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "потрашенная с головой", "неразделанная"); - вид обработки (например, "мороженная");

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 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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза		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)	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).	
5.3. Цвет (окрас)		
5.3.1. Поверхности	Окрас спинки сине-зеленый, с черными, слабо изогнутыми полосками, а нижняя часть тушки и брюхо белого цвета.	
5.3.2. Жабер	Жабры от темно - красных до розовых.	
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей скумбрии, без посторонних запахов.	
5.3.4. Вкус	Свойственный скумбрии, 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 обьячеивания, 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 обьячеивания (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.	

5.5.3. Фото отхода				
	Глазурь более 5%	Пожелтение поверхности (ржавчина)	Наличие паразитов	
6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	Не выше минус 18°C			
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	-
	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.			

7. Объем выборки	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