

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 |         |      |

Сыр Костромской



Период действия паспорта: Постоянный

| Требования                                           | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Сопроводительная документация                     | Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя.<br>Декларация о соответствии- копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. Условия транспортировки                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.1. Температура в кузове автотранспортного средства | от 0°C до 6°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. <b>Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.</b>                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3.1. Наименование продукции                          | Обязательное требование законодательства.<br>1) Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.<br>2) Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: сыр с пряностями.<br>3) Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра. |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.2. Состав                                                | Обязательное требование законодательства.<br>Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3.3. Значение массовой доли жира                           | Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.4. Наименование и адрес изготовителя                     | Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Допускается наличие нескольких изготовителей, при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе позволяет однозначно определить изготовителя конкретной пищевой продукции. |
| 3.5. Наименование и адрес импортера                        | Указывается для продукции, поставляемой из третьих стран.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3.6. Товарный знак изготовителя                            | Указывается при наличии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3.7. Количество                                            | Указывается в единицах массы (кг/г), в количестве единиц (шт) в упаковке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3.8. Дата изготовления                                     | Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3.9. Срок годности                                         | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.10. Условия хранения                                     | Обязательное требование законодательства.<br>В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 3.11. Рекомендации и (или) ограничения по использованию    | Указывается в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3.12. Сведения о наличии генно-модифицированных организмов | Информация должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке, самостоятельно или полученными им с участием других лиц.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3.13. Показатели пищевой ценности                          | Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.14. Обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт | Обозначение стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен сыр конкретного наименования                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.15. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза                  |                                                                                                         | Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизированных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне |
| 3.16. Символ - Петля Мебиуса                                                                          |                                                                                                         | Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств).<br>Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.                                                                                                                             |
| 3.17. 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.).                                                                                                                                                          |
| <b>4. Внешний вид упаковки</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>5. Органолептические показатели</b>                                                                |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5.1. Внешний вид                                                                                      | Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.                           |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 5.2. Консистенция                                                                                     | Эластичная, однородная во всей массе.                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5.3. Рисунок                                                                                          | На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков округлой или овальной формы.                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                             |                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.4. Цвет                                   | От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе.                                                            |                                                                                     |                                                                                     |
| 5.5. Вкус и запах                           | Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый.                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| <b>5.6. Нестандарт</b>                      |                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| 5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта | Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%                                                        |                                                                                     |                                                                                     |
| 5.6.2. Виды нестандарта                     | 1) Отсутствие глазков;<br>2) Сетчатый рисунок;<br>3) Неравномерный окрас сыра;<br>4) Слабовыраженные вкус и запах. |                                                                                     |                                                                                     |
| 5.8.3. Фото нестандарта                     | <u>Сетчатый рисунок</u>                                                                                            | <u>Отсутствие глазков</u>                                                           | <u>Неравномерный окрас сыра</u>                                                     |
|                                             |                                  |  |  |
| <b>5.9. Отход</b>                           |                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |
| 5.9.1. Максимально допустимый % отхода      | Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                         |                |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|
| 5.9.2. Виды отхода | 1) Прогорклый вкус; творожистый вкус; кормовые привкусы; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов;<br>2) Твердая, грубая консистенция;<br>3) Крошливое тесто;<br>4) Колющаяся консистенция (самокол);<br>5) Излишне мажущееся творожистое тесто;<br>6) Излишне мягкий оседающий сыр;<br>7) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок);<br>8) С наличием посторонних включений;<br>9) Расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание);<br>10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень;<br>11) Толстый подкорковый слой;<br>12) Наличие посторонних включений;<br>13) С глубокими зачистками (более 2-3 см);<br>14) С нарушением герметичности полимерных материалов<br>15) Загрязненные;<br>16) С гнилостными колодцами и трещинами;<br>17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов;<br>18) Наличие заветренных краев и белого налета;<br>19) Деформированный сыр;<br>20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом) |                                         |                |
| 5.9.3. Фото отхода | <u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <u>С наличием посторонних включений</u> | <u>Плесень</u> |

|                                  |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  |   |   |   |
|                                  | <u>Загрязненные</u>                                                                 | <u>Толстый подкорковый слой</u>                                                      | <u>Крошливое тесто</u>                                                               |
|                                  |   |   |   |
|                                  | <u>Излишне мягкий оседающий сыр</u>                                                 | <u>Трещины на корке</u>                                                              | <u>Наличие белого налета</u>                                                         |
|                                  |  |  |  |
|                                  |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
| <b>6. Метрические показатели</b> |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
| 6.1. Температура продукта        | от 0°C до 6°C                                                                       |                                                                                      |                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.2. Вес продукта                                                                                                                                                                                                                                        | <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> |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
| 7. Объем выборки                                                                                                                                                                                                                                         | Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)                                                                                                                                                                                                                                                               | Номинальное количество нетто,<br><br>г или мл<br>Св. 5 до 50 включ.<br>" 50 " 100 "<br>" 100 " 200 "<br>" 200 " 300 "<br>" 300 " 500 "<br>" 500 " 1000 "<br>"1000 " 10000 " | Предел допускаемых отрицательных отклонений<br><br>% от<br>г или мл                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)<br>До 100 включительно<br>От 100 до 300 включительно<br>От 301 до 500 включительно<br>От 501 до 1000 включительно<br>Свыше 1000                                                                                                                               | Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах<br>3<br>4<br>5<br>6<br>7                                                           | Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр<br>2<br>3<br>4<br>5<br>6 |
| Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).<br>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                    |