

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 Моцарелла



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. 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, легко читаемой, 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. 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. 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. 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. 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. 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	 <p>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</p>	
3.16. Символ - Петля Мебиуса	 <p>код PET ← идентификатор материала (ISO)</p>	<p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.17. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией		<p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>
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. Внешний вид	<p>Тонкая корка с небольшими бугорками, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Поверхность сыра чистая. При бессалфеточном прессовании на поверхности сыра допускаются отпечатки перфорации.</p>	
5.2. Консистенция	Умеренно эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка плотная	
5.3. Рисунок	На разрезе тесто слегка слоистое, без глазков.	
5.4. Цвет	Белый	
5.5. Вкус и запах	Нежно-сливочный. Допускается слабый кисловатый запах.	

5.6. Нестандарт	
5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%
5.6.2. Виды нестандарта	Слабо выраженный вкус и запах
5.7. Отход	
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%
5.9.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1) Прогорклый вкус; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов; 2) Твердая, плотная консистенция; 3) Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой; 4) Деформированный сыр; 5) Распльшаяся форма; 6) Развитие на сыре посторонней плесени; 7) Загрязненные; 8) Наличие посторонних включений
5.7.3. Фото отхода	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p><u>Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой</u></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><u>Развитие на сыре посторонней плесени</u></p>  </div> </div>
6. Метрические показатели	
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>																		
		<p align="center">Номинальное количество нетто,</p> <p align="center">г или мл</p> <p align="center">Св. 5 до 50 включ.</p> <p align="center">" 50 " 100 "</p> <p align="center">" 100 " 200 "</p> <p align="center">" 200 " 300 "</p> <p align="center">" 300 " 500 "</p> <p align="center">" 500 " 1000 "</p> <p align="center">"1000 " 10000 "</p>	<p align="center">Предел допускаемых отрицательных отклонений</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">% от</th> <th align="center">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">9</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">4,5</td> </tr> <tr> <td align="center">4,5</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">9</td> </tr> <tr> <td align="center">3</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">15</td> </tr> <tr> <td align="center">1,5</td> <td align="center">-</td> </tr> </tbody> </table>	% от	г или мл	9	-	-	4,5	4,5	-	-	9	3	-	-	15	1,5	-
% от	г или мл																		
9	-																		
-	4,5																		
4,5	-																		
-	9																		
3	-																		
-	15																		
1,5	-																		
7. Объем выборки	<p align="center">Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)</p> <p align="center">До 100 включительно</p> <p align="center">От 100 до 300 включительно</p> <p align="center">От 301 до 500 включительно</p> <p align="center">От 501 до 1000 включительно</p> <p align="center">Свыше 1000</p>	<p align="center">Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах</p> <p align="center">3</p> <p align="center">4</p> <p align="center">5</p> <p align="center">6</p> <p align="center">7</p>	<p align="center">Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр</p> <p align="center">2</p> <p align="center">3</p> <p align="center">4</p> <p align="center">5</p> <p align="center">6</p> <p align="center">Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p align="center">При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>																