

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 Плавленый Ломтевой, Колбасный



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 | <p>Обязательное требование законодательства.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра.</p> <p>4) Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки.</p> |
| 3.2. Состав | <p>Обязательное требование законодательства.</p> <p>1) Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.</p> <p>2) Не допускается в наименовании пищевой продукции указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции.</p> <p>3) В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.</p> |
| 3.3. Значение массовой доли жира | <p>Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).</p> |
| 3.4. Наименование и адрес изготовителя | <p>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.</p> |
| 3.5. Наименование и адрес импортера | <p>Указывается для продукции, поставляемой из третьих стран.</p> |
| 3.6. Товарный знак изготовителя | <p>Указывается при наличии.</p> |
| 3.7. Количество | <p>Указывается в единицах массы (кг/г), в количестве единиц (шт) в упаковке.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| 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 |  | 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, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне |
| 3.16. Символ - Петля Мебиуса |  | Возможность утилизации использованной упаковки (упорочных средств). 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 |  <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>Сыры, упакованные в коробочки, фольгу, сувенирную или подарочную тару, имеют форму упаковки.</p> |   |
| 5.2. Консистенция | От плотной, слегка упругой до пластичной, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания. При добавлении пищевкусовых компонентов- с их наличием. | |
| 5.3. Рисунок | Рисунок отсутствует. При добавлении пищевкусовых компонентов- с наличием частиц внесенных компонентов. Допускается наличие не более 3-х воздушных пустот и нерасплавившихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10см.кв. | |

| | |
|---|--|
| 5.4. Цвет | От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У копченого- от светло желтого до желтого; у сладких сыров- от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов-обусловленный бовавленными компонентами. |
| 5.5. Вкус и запах | Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. У копченого- с привкусом копчения. При добавлении пищевкусовых компонентов-обусловленный бовавленными компонентами. |
| 5.6. Нестандарт | |
| 5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта | Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5% |
| 5.6.2. Виды нестандарта | 1) Слабо выраженный вкус и запах (низкая зрелость сырья); 2) Неравномерная окраска массы сыра; |
| 5.8.3. Фото нестандарта | <p style="text-align: center;"><u>Неравномерная окраска массы сыра</u></p>  |
| 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) Нетипичный вкус и запах; 2) Кормовые привкусы; щелочной мыльный привкус; 3) Горький, затхлый, прогорклый вкус; 4) Излишне аммиачный вкус и запах, излишне кислый вкус и запах, салостый вкус и запах; 5) Наличие плесени на сыре; 6) Клейкая, липкая консистенция; 7) Мучнистая консистенция; 8) Рыхлая консистенция; 9) Плотная ломкая консистенция; 9) Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра; 10) Зернистая и грубая сырная масса; 11) Жидкая сырная масса; 12) Чрезмерно плотная сырная масса; 13) С наличием посторонних включений; 14) Коррозия фольги; | | |
| 5.7.3. Фото отхода | <u>Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра</u> | <u>Жидкая сырная масса</u> | <u>Плесень</u> |
| |  |  |  |
| | | <u>Клейкая, липкая консистенция;</u> | |



6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта

от 0°C до 6°C

6.2. Вес продукта

Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).

* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

| | Номинальное количество нетто, г или мл | Предел допускаемых отрицательных отклонений | |
|--|---|---|----------|
| | | % 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

Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)

Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок)

| | |
|----------------------------|---|
| До 100 включительно | 2 |
| От 100 до 300 включительно | 3 |
| От 301 до 500 включительно | 4 |

| | |
|---|---|
| От 501 до 1000 включительно | 5 |
| Свыше 1000 | 6 |
| <p>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>В сомнительных случаях необходимо дополнительно отобрать и осмотреть еще по 2-4 транспортные упаковки проблемных партий.</p> | |