

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 Пастообразный



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. <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. 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	<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	Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).
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).</p> <p>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	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	<p>Обязательное требование законодательства.</p> <p>В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.</p>

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). 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	Сыры, упакованные в металлические банки, стаканчики и коробочки, сувенирную или подарочную тару, имеют форму упаковки.	
5.2. Консистенция	От мягкой пластичной до нежной мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. 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 сладких сыров- от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов-обусловленный бовавленными компонентами.	
5.5. Вкус и запах	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов- обусловленный бовавленными компонентами.	
<b>5.6. Нестандарт</b>		
5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - <b>5%</b>	
5.6.2. Виды нестандарта	1) Слабо выраженный вкус и запах (низкая зрелость сыря); 2) Неравномерная окраска массы сыра;	
5.8.3. Фото нестандарта	<u>Неравномерная окраска массы сыра</u>	



<b>5.7. Отход</b>			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - <b>0%</b>		
5.9.2. Виды отхода	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) Нетипичный вкус и запах;</li> <li>2) Кормовые привкусы; щелочной мыльный привкус;</li> <li>3) Горький, затхлый, прогорклый вкус;</li> <li>4) Излишне аммиачный вкус и запах, излишне кислый вкус и запах, салистый вкус и запах;</li> <li>5) Рисунок (сетка) на поверхности сыра под фольгой;</li> <li>6) Наличие плесени на сыре;</li> <li>7) Мучнистая консистенция;</li> <li>8) Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра;</li> <li>9) Зернистая и грубая сырная масса;</li> <li>10) Жидкая сырная масса;</li> <li>11) Чрезмерно плотная сырная масса;</li> <li>12) Длинная тянущаяся структура пастообразной сырной массы;</li> <li>13) С наличием посторонних включений;</li> </ul>		
5.7.3. Фото отхода	<u>Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра</u>	<u>Жидкая сырная масса</u>	<u>Плесень</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,		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

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>	