

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		

Сыры Мягкие



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, 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	<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>
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	Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организаций 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 рекомендация 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 выполненных 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.).

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	Цилиндр, полуцилиндр, бруск. Допускается реализация мягких сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг. Сыр корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая со следами прутьев, серпянки или перфоры, углублений и небольших складок от запресовки, незначительных трещин, увлажненная, без ослизнения; Допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра.	
5.2. Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная.	
5.3. Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие глазков неправильной формы и вкрапление частиц вкусового компонента.	
5.4. Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. Допускается наличие желтых пятен на разрезе и незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.	
5.5. Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При добавлении вкусовых компонентов и/или ароматизаторов - обусловленный добавленными компонентами и/или ароматизаторами..	
5.6. Нестандарт		
5.6.1. Максимально допустимый % нестандарт	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%	
5.6.2. Виды нестандарт	Слабо выраженный вкус и запах	
5.7. Отход		

5.7.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%
5.9.2. Виды отхода	<p>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;</p> <p>2) Твердая, плотная консистенция;</p> <p>3) Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой;</p> <p>4) Деформированный сыр;</p> <p>5) Расплывшаяся форма;</p> <p>6) Развитие на сыре посторонней плесени;</p> <p>7) Загрязненные;</p> <p>8) Наличие посторонних включений</p>
5.7.3. Фото отхода	<p><u>Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой</u></p>  <p><u>Развитие на сыре посторонней плесени</u></p> 
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>

	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), если сыр в головах	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр
	до 100 включительно	3	
От 100 до 300 включительно	4	3	
От 301 до 500 включительно	5	4	
От 501 до 1000 включительно	6	5	
Свыше 1000	7	6	
Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			