

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		

Тесто



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дата начала и дата окончания срока действия декларации; орган, выдавший декларацию, для декларации – наименование лица, принявшего декларацию.
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Минус ( $18 \pm 2$ ) °С
<b>3. Маркировка</b>	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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства. 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.
3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.

3.7. Наименование и адрес изготовителя	Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя). В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.	
3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.	
3.9. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.	
3.10. Дополнительная информация	Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию: - информация о термическом состоянии ("охлажденные" "замороженные"); - информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);	
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза		Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованых 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
3.12. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (упаковочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.13. Символ упаковки (упаковочного 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	<p><b>Тесто дрожжевое и пресное:</b> У замороженного теста поверхность шероховатая без трещин, в охлажденном виде тесто хорошо промешанное, поверхность ровная, гладкая без трещин и подсохших участков. Структура однородная. Посторонние включения не допускаются.</p> <p><b>Тесто слоеное дрожжевое:</b> Форма: прямоугольные пластины или рулон. Просматривается слоистость, без выделения жира на поверхность. Допускаются незначительные отклонения от правильной формы, небольшие сколы и трещины. В слоеном дрожжевом тесте просматривается слоистость, без выделения жира на поверхность. Посторонние включения не допускаются.</p> <p><b>Тесто слоеное пресное, слоеное бездрожжевое:</b> Форма: прямоугольные пластины или рулон. Поверхность гладкая, без разрывов и признаков выделения жира на поверхность. Просматривается слоистость. Посторонние включения не допускаются.</p>	
5.2. Цвет	<p><b>Тесто дрожжевое и пресное:</b> От светло-серого до светло-желтого, достаточно равномерный.</p> <p><b>Тесто слоеное дрожжевое, слоеное пресное, слоеное бездрожжевое:</b> Белый с желтоватым или кремовым оттенком.</p>	
5.3. Консистенция	В замороженном состоянии - твердая, в охлажденном состоянии – мягкая, эластичная.	
5.4. Вкус и запах	Свойственные данному виду хлебобулочного полуфабриката, без постороннего запаха и вкуса.	
<b>5.5. Нестандарт</b>		
5.5.1. Максимально допустимый % нестандарта	-	
5.5.2. Виды нестандарта	-	
5.5.3. Фото нестандарта	-	
5.6. Отход		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>	
5.6.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Деформированные, потерявшие форму;</li> <li>2. Дефростированные, с признаками дефростации;</li> <li>3. Подсохшие участки;</li> <li>4. С наличием посторонних включений;</li> <li>5. С наличием трещин;</li> <li>6. Загрязненность поверхности;</li> <li>7. С наличием снега на товаре;</li> <li>8. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям;</li> <li>9. Посторонний привкус или запах.</li> </ol>	

5.6.3. Фото отхода	-			
<b>6. Метрические показатели</b>				
6.1. Температура продукта	Минус (18 ± 2) °С			
6.2. Вес нетто	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.			
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>	
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>	
		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	-	
<b>7. Объем выборки</b>	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b>		
	От 2 до 150 включительно	2		
	От 151 до 280 включительно	3		
	От 281 до 500 включительно	4		
	От 501 до 1200 включительно	5		
	Свыше 1201	7		
	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.			