

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

---

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества  
на 2020 год**

**Согласовано**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы по сохранности собственности	Ефремов Е.Г.		
Директор службы управления розничной сетью	Соколова О.В.		
Директор коммерческой службы	Дьяков Д.В.		

**Подготовил**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества	Манчилина Е.С.		

**Соленая пищевая рыбная продукция. Семейство лососевых (семга, форель, кета)**



**Период действия паспорта:**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<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. Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
<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, включающее в себя: <ul style="list-style-type: none"><li>- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "соленая пищевая рыбная продукция");</li><li>- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "семга");</li><li>- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "ломтики");</li><li>- вид обработки (например, "слабосоленая").</li></ul>

3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), в килограммах (кг). В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
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.
3.7. Наименование и адрес 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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровья потребителей , их имуществу.
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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	

3.11. Символ - Петля Мебиуса		<p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств).</p> <p>Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.12. 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>
<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	Рыба семейства лососевых (семга, форель, кета) целая или в разделанном виде. Поверхность чистая, без повреждений, естественной окраски, присущей рыбе данного вида с поперечными и продольными полосами и пятнами: слабыми розоватыми и темно-серыми для рыбы первого сорта, желтовато-розовыми, буровато-розовыми, коричневатого-серыми, бледно-зелеными для рыбы второго сорта.	



5.2. Цвет	Свойственный данному виду рыбы от светло-розового до красно-оранжевого.
5.3. Запах	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха.
5.4. Вкус	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса.
5.5. Консистенция	Для малосоленой, слабосоленой - сочная, нежная; для средесоленой - сочная, плотная; для крепкосоленой - плотная.

<b>5.6. Допустимые дефекты</b>			
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ослабевшая консистенция для малосоленой, слабосоленой рыбы;</li> <li>2. Жесткая консистенция для крепосоленой рыбы;</li> <li>3. Ослабевшая консистенция для среднесоленой рыбы;</li> <li>4. Допускается желтоватый оттенок, темные пятна от кровоподтеков для рыбы;</li> <li>5. Допускается незначительный привкус и запах окислившегося жира на внешней поверхности и поверхности брюшной полости для рыбы второго сорта.</li> </ol>		
5.6.3. Фото допустимых дефектов			
<b>5.7. Отход</b>			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>		
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потускнение поверхности (налет);</li> <li>2. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры;</li> <li>3. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>4. Наличие посторонних примесей (любого происхождения);</li> <li>5. Наличие паразитов;</li> <li>6. Нарушение целостности упаковки (развакуум) не допускается;</li> <li>7. Наличие гнили и плесени.</li> </ol>		

5.7.3. Фото отхода																															
	Наличие паразитов																														
<b>6. Метрические показатели</b>																															
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем.																														
6.2. Вес нетто	<p>Согласно маркировке. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="757 924 1270 1118">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2" data-bbox="1279 924 1794 1118">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th data-bbox="757 1121 1270 1158">г или мл</th> <th data-bbox="1279 1121 1534 1158">% от</th> <th data-bbox="1538 1121 1794 1158">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="757 1161 1270 1198">Св. 5 до 50 включ.</td> <td data-bbox="1279 1161 1534 1198">9</td> <td data-bbox="1538 1161 1794 1198">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1201 1270 1238">" 50 " 100 "</td> <td data-bbox="1279 1201 1534 1238">-</td> <td data-bbox="1538 1201 1794 1238">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1241 1270 1278">" 100 " 200 "</td> <td data-bbox="1279 1241 1534 1278">4,5</td> <td data-bbox="1538 1241 1794 1278">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1281 1270 1318">" 200 " 300 "</td> <td data-bbox="1279 1281 1534 1318">-</td> <td data-bbox="1538 1281 1794 1318">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1321 1270 1358">" 300 " 500 "</td> <td data-bbox="1279 1321 1534 1358">3</td> <td data-bbox="1538 1321 1794 1358">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1361 1270 1398">" 500 " 1000 "</td> <td data-bbox="1279 1361 1534 1398">-</td> <td data-bbox="1538 1361 1794 1398">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="757 1401 1270 1437">"1000 " 10000 "</td> <td data-bbox="1279 1401 1534 1437">1,5</td> <td data-bbox="1538 1401 1794 1437">-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-		
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	-																													

<b>7. Объем выборки</b>	ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"	
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
	От 2 до 150 включительно	2
	От 151 до 280 включительно	3
	От 281 до 500 включительно	4
	От 501 до 1200 включительно	5
	От 1201 до 3200 включительно	7
Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.		