

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		

Паспорт качества: соусы овощные (консервы), аджика, кетчуп, томатная паста



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дата начала и дата окончания срока действия декларации; орган, выдавший декларацию, для декларации – наименование лица, принялшего декларацию.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	от 0°C до плюс 25°C
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легочитаемой, 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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (грамм/кг), объема (л/мл), 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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных букв "E", "A" и "C", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне
3.11. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.12. 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. Консистенция и внешний вид	<p>Соусы овощные, в т.ч. аджика: однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины. В соусе Кубанском допускаются допускаются семена томатов и единичные кусочки кожицы.</p> <p>Кетчуп: густая масса с наличием кусочков томатов, овощей, фруктов, орехов, грибов, пряностей или без них.</p> <p>Томатная паста: густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции без темных включений и грубых частиц плодов. В томатной пасте без обозначения категории допускаются единичные включения семян и кожицы.</p>	



5.2. Вкус и запах	Соусы: - томатных соусов - острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей; - перечных, в т.ч. аджики - острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах. Кетчуп: острый, сладкий или кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов и использованных ингредиентов. Томатная паста: свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкусов и запахов.
5.3. Цвет	Соусы: красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе. Допускается слабокоричневый оттенок. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Кетчуп: от красного до красно-коричневого, однородный по всей массе. Томатная паста: красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Для томатной пасты без обозначения категории допускается буроватый или коричневатый оттенок.
5.4. Допустимый настондарт	5.4.1. Максимально допустимый % нестандарт

5.4.2 Виды нестандартта	-			
5.4.3. Фото нестандартта	-			
5.5. Отход				
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%			
5.5.2. Виды отхода	1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних предметов и примесей в продукции; 3. Плесень; 4. Расслоение.			
5.5.3. Фото отхода	Плесень 	Наличие посторонних предметов 		
6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	от 0°C до плюс 25°C			
	Согласно маркировке. 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.			
6.2. Вес нетто		Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		г или мл	% от	
		Св. 5 до 50 включ.	9	
		" 50 " 100 "	-	
		" 100 " 200 "	4,5	
		" 200 " 300 "	-	
		" 300 " 500 "	3	
		" 500 " 1000 "	-	
		"1000 " 10000 "	1,5	

7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
	До 100 включительно	2
	От 101 до 300 включительно	3
	От 101 до 500 включительно	4
	От 501 до 1000 включительно	5
	Свыше 1000	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.