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		

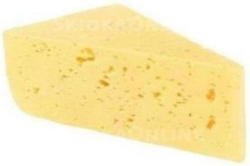
Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Сыр Сметанковый

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°С до 6°С
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	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	Обязательное требование законодательства. Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.
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 организации 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	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляетточные 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 без признаков нарушения целостности. Упаковочные материалы и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям документов, в соответстеии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при перевозках, хранении и реализации.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Внешний вид	Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Внешний вид - корка ровная, тонкая без толстого подкоркового слоя.	
5.2. Консистенция	Эластичная, однородная во всей массе.	
5.3. Рисунок	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы равномерно расположенных по всей массе	
5.4. Цвет	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе.	
5.5. Вкус и запах	Выраженный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов.	

5.6. Нестандарт		
5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - **5%**	
5.6.2. Виды нестандарта	1) Отсутствие глазков; 2) Неравномерный окрас сыра; 3) Слабовыраженные вкус и запах.	
5.8.3. Фото нестандарта	Отсутствие глазков	Неравномерный окрас сыра
5.7. Отход		
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - **0%**	

<table>
<tr><td>5.7.2. Виды отхода</td><td colspan="3">1) Прогорклый вкус; творожистый вкус; кормовые привкусы; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов;
2) Твердая, грубая консистенция;
3) Крошливое тесто;
4) Колющаяся консистенция (самокол);
5) Излишне мажущееся творожистое тесто;
6) Излишне мягкий оседающий сыр;
7) Внутренние свищи (разрывы, щлевидный рисунок);
8) С наличием посторонних включений;
9) Расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание);
10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень;
11) Толстый подкорковый слой;
12) Наличие посторонних включений;
13) С глубокими зачистками (более 2-3 см);
14) С нарушением герметичности полимерных материалов
15) Загрязненные;
16) С гнилостными колодцами и трещинами;
17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов;
18) Наличие заветренных краев и белого налета;
19) Деформированный сыр;
20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5.7.3. Фото отхода</td><td>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</td><td>С наличием посторонних включений</td><td>Плесень</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
</table>

	Сетчатый рисунок	Толстый подкорковый слой	Крошливое тесто
	Излишне мягкий оседающий сыр	Трещины на корке	Наличие белого налета
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**	
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	2
	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.		