Паспорт качества

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор департамента безопасности			
Директор службы управления розничной сетью			
Директор коммерческой службы			
Директор юридической службы			

Подготовил

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества			

Яйца пищевые

Период действия паспорта: постоянный	
Требования	**Наименование**
1. Сопроводительная документация	Электронный ветеринарный документ - проверяется на системном уровне
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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
3.2. Количество	Количество указывается в штуках (шт)
3.3. Дата изготовления	Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
3.4. Срок годности	Указание срока годности на маркировке обязательное требование законодательства
3.5. Условия хранения	Указание условий хранения на маркировке обязательное требование законодательства
3.6. 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.
3.7. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин

3.8. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC	Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.
3.9. Символ -Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.10. 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 изготовлена из ударопрочного материала, быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту яиц от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.	
5. Органолептические показатели		

5.1. Внешний вид	Яйца должны быть: - с неповрежденной скорлупой (не треснувшей и не битой); - без загрязненной скорлупы (без пятен крови и помета), допускается незначительное загрязнение менее 1/8 поверхности скорлупы; - без посторонних веществ, видимых при просвечивании; - без поверхностной влажности **Допускается**: - на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц); - на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), пятен помета, крови - занимающих не более **1/8** ее поверхности, **в период с 1 декабря по 31 мая ежегодно занимающих не более 1/2 ее поверхности** - допускается не более 6% яиц, которые по массе относятся к низшей категории. Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории не должны превышать 1 грамм 	

	Следы от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц	Загрязнения не превышающие 1/8 общей поверхности скорлупы
5.2. Цвет белка	Прозрачный	
5.3. Запах	Без запаха (допускается легкий запах холодильной камеры для охлажденных яиц и легкий запах, обусловленный методом обработки, с целью их сохранения); Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др)	
5.4. Нестандарт	-	
5.4.1. Виды нестандарта	-	
5.4.2. Фото нестандарта	-	
5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода (бой + грязь): для куриных яиц - 3% Максимально допустимый суммарный % отхода (бой + грязь): для перепелиных яиц - 5% **Максимально допустимый суммарный % отхода (бой + грязь): для куриных и перепелиных яиц - 5% в период с 1 декабря по 31 мая ежегодно.** Максимально допустимый % яиц низшей категории - более 6% Отклонения от минимальной массы одного яйца для данной категории более 1 грамм	

5.5.2. Виды отхода	- с поверхностным загрязнением превышающими 1/8 общей поверхности скорлупы, **в период с 1 декабря по 31 мая ежегодно с поверхностным загрязнением превышающими 1/2 общей поверхности скорлупы**; - наличие пятен крови и помета на скорлупе превышающими 1/8 общей поверхности скорлупы, **в период с 1 декабря по 31 мая ежегодно с поверхностным загрязнением превышающими 1/2 общей поверхности скорлупы**; - наличие поврежденной скорлупы (бой, насечка); - наличие посторонних запахов; - поверхностная влажность; - наличие плесени.
5.5.3. Фото отхода	Бой Пятна крови Следы помета С загрязнением превышающими 1/8 общей поверхности скорлупы, в период с 1 декабря по 31 мая ежегодно с поверхностным загрязнением превышающими 1/2 общей поверхности скорлупы
7. Метрические показатели	
7.1. Температура продукта	Куриные яйца: от 0 до +20°С Перепелиные яйца: от 0 до +8°С

<table>
<tr><td>7.2. Вес продукта</td><td colspan="2">Масса одного перепелиного яйца не менее 10г;
Масса одного куриного яйца, г: высшая категория 75+, отборная категория от 65 до 74,9 г, первая категория от 55 до 64,9 г, вторая категория от 45 до 54,9 г, третья категория от 35 до 44,9 г.
Для подтверждения категории, звешиванию подлежат не менее 10 шт яиц из каждой транспортной тары</td></tr>
<tr><td rowspan="4">7. Объем выборки:
- для куриного яйца</td><td>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</td><td>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</td></tr>
<tr><td>От 2 до 100 включительно</td><td>2</td></tr>
<tr><td>От 101 до 200 включительно</td><td>3</td></tr>
<tr><td>От 201</td><td>4</td></tr>
<tr><td rowspan="5">- для перепелиного яйца</td><td>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</td><td>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</td></tr>
<tr><td>От 2 до 100 включительно</td><td>2</td></tr>
<tr><td>От 101 до 200 включительно</td><td>3</td></tr>
<tr><td>От 201</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="2">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.</td></tr>
</table>