

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		

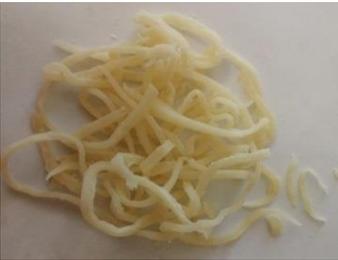
Кальмар сушено-вяленый



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, принявшего декларацию. Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	не более 25°C
3. Маркировка	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">- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "сушено-вяленая рыбная продукция");- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (Например, "кальмар");- вид разделки пищевой рыбной продукции (например "Стружка", "Кольца", "Полоски");- вид обработки (например, сушено-вяленая");

3.2. Состав	Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
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 воздуха.
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 здоровью 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	 <p>Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизированных 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</p>
3.11. Символ - Петля Мебиуса	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (упаковочных средств). 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>
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. Внешний вид	<p>Стружка: Филе кальмара, разрезанное на поперечные или продольные полоски и разделенное на волокна произвольной длины.</p> <p>Полоски: нарезанные вдоль филе кальмара. Филе кальмара, разрезанное на поперечные или продольные полоски или разделенное на волокна произвольной длины и шириной не более 1 см.</p> <p>Поверхность чистая, без загрязнений, без налета выкристаллизовавшейся соли.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">     </div>
5.2. Цвет	От белого до коричневого разных оттенков (в зависимости от вида продукции и добавляемых специй)
5.3. Запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом специй, без посторонних запахов.
5.4. Вкус	Свойственный данному продукту, с выраженным вкусом специй, без постороннего привкуса
5.5. Консистенция	Плотная, эластичная
5.6. Размер	<p>Стружка: Длина от 30 до 250 мм</p> <p>Полоски: Длина от 30 до 250 мм</p> <p>Кольца: от 30 до 100 мм</p>

5.7. Нестандарт			
5.7.1. Максимально допустимый % нестандартта	10%		
5.7.2. Виды нестандартта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отклонение по длине; 2. Наличие белого солевого налета на поверхности продукта; 3. Пожелтение, несвязанное с окислением. 		
5.8. Отход			
5.8.1. Максимально допустимый % отхода	1%		
5.8.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 3. Крошка; 5. Наличие паразитов не допускается; 6. Наличие плесени не допускается. 		
5.8.3. Фото отхода			
	Наличие плесени		
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	не более 25°C		

6.2. Вес нетто	<p>Согласно маркировке. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>		
		<p>Номинальное количество нетто,</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p>
		<p>г или мл</p>	<p>% от г или мл</p>
		<p>Св. 5 до 50 включ.</p>	<p>9 -</p>
		<p>" 50 " 100 "</p>	<p>- 4,5</p>
		<p>" 100 " 200 "</p>	<p>4,5 -</p>
		<p>" 200 " 300 "</p>	<p>- 9</p>
		<p>" 300 " 500 "</p>	<p>3 -</p>
		<p>" 500 " 1000 "</p>	<p>- 15</p>
		<p>"1000 " 10000 "</p>	<p>1,5 -</p>
7. Объем выборки	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p>	<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p>	
	<p>От 2 до 150 включительно</p>	<p>2</p>	
	<p>От 151 до 280 включительно</p>	<p>3</p>	
	<p>От 281 до 500 включительно</p>	<p>4</p>	
	<p>От 501 и более</p>	<p>5</p>	
	<p>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.</p>		