

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. | | |

Паспорт качества: крупа манная



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. |
| 2. Условия транспортировки | |
| 2.1. Температура в кузове автотранспортного средства | Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции. |
| 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. |
| 3.1.1. Дополнительная информация | В зависимости от типа пшеницы, поступающей на помол, манную крупу подразделяют на три марки: М - из мягкой пшеницы; МТ - из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20%; Т - из твердой пшеницы (дурум). |
| 3.2. Состав | Обязательное требование законодательства. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента. |
| 3.3. Количество | Количество указывается в единицах массы (кг), 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 | Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха. | |
| 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 |  | 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. |
| 3.11. 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 | М | Преобладает непрозрачная мучнистая крупка. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Консистенция сыпучая. |
| | МТ | Преобладает непрозрачная мучнистая крупка с наличием полупрозрачной ребристой крупки. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Консистенция сыпучая. |
| | Т | Полупрозрачная ребристая крупка. При разжевывании крупы не должно ощущаться хруста. Консистенция сыпучая. |
| | |  |
| 5.2. Вкус и запах | Запах: нормальный, без запахов плесени, затхлости и других посторонних запахов Вкус: нормальный, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов | |
| 5.3. Цвет | М | Ровного белого или кремового цвета |
| | МТ | Белого цвета с наличием крупки кремового или желтоватого цвета. |
| | Т | Кремового или желтоватого цвета |
| 5.4. Допустимые дефекты | | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | - | |
| 5.4.2. Виды допустимых дефектов | - | |
| 5.4.3. Фото допустимых дефектов | | |
| 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 в продукции; 3. Увлажнение (слеживание); 4. Продукты жизнедеятельности грызунов, насекомых, птиц и др; 5. Целые насекомые любой стадии развития (яйца, личинки, взрослые насекомые) и их части (мертвые или живые, включая клещей); 6. Потеря сыпучести; 7. Наличие плесени; 8. Комкование; 9. Поврежденные упаковки; 10. Наличие сорной примеси. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|---|----------|------|----------|--------------------|---|---|--------------|---|-----|---------------|-----|---|---------------|---|---|---------------|---|---|----------------|---|----|-----------------|-----|---|--|--|--|
| 5.5.3. Фото отхода | Наличие насекомых  | Наличие посторонних предметов в продукции  | Плесень  | Поврежденные упаковки  | Комкование  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Метрические показатели | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1. Температура продукта | Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.2. Вес нетто | Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1" data-bbox="732 1080 1079 1442"> <thead> <tr> <th>Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th>г или мл</th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>"1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</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 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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. | | |