

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 пшено



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, принял 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, 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. |
| 3.1.1. Дополнительная информация | Пшено производится высшего, первого, второго и третьего сортов. |
| 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 | Ядра зерна проса, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша в результате шелушения и шлифования зерна проса. Консистенция сыпучая |   |
| 5.2. Вкус и запах | Вкус: свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах: свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый | |
| 5.3. Цвет | Желтый разных оттенков | |
| 5.4. Допустимые дефекты | | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | | 1% |
| 5.4.2 Виды допустимых дефектов | 1. Битые, поврежденные ядра - не более 0,7%. 2. Нешелушеные зерна: для высшего сорта не более 0,3%. | |
| 5.4.3. Фото допустимых дефектов | Нешелушеные ядра  | |
| 5.5. Отход | | |
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | | 0% |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|---|--|-----------------------|-------------------|
| 5.5.2. Виды отхода | 1. Нешелушенные зерна в крупе первого и второго сорта; 2. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 3. Наличие посторонних предметов в продукции; 4. Увлажнение (слеживание); 5. Продукты жизнедеятельности грызунов, насекомых, птиц и др.; 6. Целые насекомые любой стадии развития (яйца, личинки, взрослые насекомые) и их части (мертвые или живые, включая клещей); 7. Потеря сыпучести; 8. Наличие плесени; 9. Комкование; 10. Поврежденные упаковки; 11. Наличие сорной примеси. | | | | |
| 5.5.3. Фото отхода | Наличие насекомых | Наличие посторонних предметов в продукции | Плесень | Поврежденные упаковки | Нешелушенные ядра |
| 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. | | | | |
| | | Номинальное количество нетто, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 " | Предел допускаемых отрицательных отклонений % от 9 - 4,5 - 9 - 15 - | | |

| 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 301 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.