

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		

Паспорт качества: варенье			
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	от 0°C до 25°C		
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. Состав	Обязательное требование законодательства.		
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), объема (л/мл), 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 рассчитывается от даты изготовления.		
3.6. Условия хранения	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.		
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		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, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне	

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	Консистенция: сироп густой, нежелированный. Допускается легкое желирование сиропа. Фрукты и овощи, хорошо проваренные, но не разваренные и не жесткие. Внешний вид: Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые или нарезанные фрукты (овощи) или их смеси, орехи, лепестки роз, однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, не разваренные (для варенья из малины допускаются полностью разваренные ягоды), несморщенные 	
5.2. Вкус и запах	Приятные, свойственные использованному сырью, прошедшему тепловую обработку, из которых изготовлено варенье. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Допускается наличие легкого привкуса уваренного продукта (карамельизованного сахара) в варенье из сухофруктов	
5.3. Цвет	Однородный, соответствующий цвету фруктов или овощей, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье.	
5.4. Допустимый нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % стандарта	15% (за исключением п.1- п.4)	
5.4.2 Виды нестандарт	1. В варенье из вишни и черешни без косточек - наличие плодов с косточкой более 5% по массе, а также единичные косточки; 2. В варенье из смородины, винограда, земляники (клубники), крыжовника - наличие семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе; - косточковые целые плоды с треснувшей кожицей, но сохранившие свою форму - более 25% по массе; 3. Наличие разваренных ягод более 30% по массе (для земляники и клубники - более 35% по массе) 4. Наличие сморщенных или жестких фруктов в варенье, изготовленном из сухофруктов - более 30% по массе;	

	5. Сморщенные плоды 6. Наличие верхнего слоя сиропа без плодов и ягод - более 2,5 см; 7. Для варенья из цитрусовых фруктов - наличие семян;				
5.4.3. Фото нестандарт	 Наличие семян в цитрусовом варенье	 Наличие верхнего слоя сиропа без плодов и ягод более 2,5 см	 Полностью разваренные ягоды		
5.5. Отход					
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%				
5.5.2. Виды отхода	1. Наличие дробленых косточек; 2. Наличие кристаллов винного камня в виноградном варенье; 3. Засахаривание варенья; 4. Посторонние привкус и запах; 5. Плесень; 6. Наличие посторонних предметов, примесей в продукции.				
5.5.3. Фото отхода	 Наличие дробленых косточек	 Наличие кристаллов винного камня (виноградное варенье)	 Засахаривание варенья	 Плесень	 Наличие посторонних предметов, примесей в товаре
6. Метрические показатели					
6.1. Температура продукта	от 0°C до 25°C				
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке.				
	Согласно приложения А (обязательное) ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте				

6.3. Допустимые отклонения количества товара в потребительской упаковке		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.			