

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		

**Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция.  
Янтарная путассу кусочки, соломка сушено-  
вяленые**



**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<b>1. Сопроводительная документация</b>	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
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	не более 25°C
<b>3. Маркировка</b>	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: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "сушено-вяленая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (Например, "янтарная северная путассу"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например "кусочки"); - вид обработки (например, сушено-вяленая);

3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
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 (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>

<p>3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией</p>	 <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>	
<p><b>4. Внешний вид упаковки</b></p>		
<p>4.1. Целостность</p>	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p>	
<p><b>5. Органолептические показатели</b></p>		
<p>5.1. Внешний вид</p>	<p>Сушеная или сушено-вяленая филейная часть рыбы, разделанная на кусочки; прессованная филейная часть рыбы без кожи, нарезанная в виде соломки. Поверхность чистая без загрязнений, ровная, гладкая. При наличии пряностей и специй в составе - поверхность рыбы должна быть равномерно посыпаной.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	



5.2. Цвет	Свойственный данному виду рыбы, от оранжевого до светло-коричневого
5.3. Запах	Свойственный данной сушеной и сушено-вяленой рыбе, без посторонних запахов.
5.4. Вкус	Свойственный данной сушеной и сушено-вяленой рыбе со вкусом добавленных специй, без постороннего привкуса.
5.5. Консистенция	Плотная
5.6. Размер	Длина кусочков 40 - 70 мм, соломки 60-170 мм
5.7. Нестандарт	
5.7.1. Максимально допустимый % нестандарта	<b>10%</b>
5.7.2. Виды нестандарта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отклонение по длине;</li> <li>2. Наличие белого солевого налета на поверхности продукта;</li> <li>3. Наличии липкости не связанной с порчей продукта;</li> <li>4. Срывы кожи.</li> </ol>

5.7.3. Фото нестандарта			
	Наличие белого солевого налета		
5.8. Отход	<b>1%</b>		
5.8.1. Максимально допустимый % отхода	<b>1%</b>		
5.8.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>2. Дряблость тканей;</li> <li>3. Наличие посторонних примесей (любого происхождения);</li> <li>4. Лом и крошка;</li> <li>5. Наличие паразитов не допускается;</li> <li>6. Наличие плесени не допускаются.</li> </ol>		
5.8.3. Фото отхода			
	Наличие плесени		

<b>6. Метрические показатели</b>																										
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 align="center"><b>Номинальное количество нетто,</b></p>	<p align="center"><b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b></p>																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">г или мл</th> <th align="center">% от</th> <th align="center">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Св. 5 до 50 включ.</td> <td align="center">9</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 50 " 100 "</td> <td align="center">-</td> <td align="center">4,5</td> </tr> <tr> <td align="center">" 100 " 200 "</td> <td align="center">4,5</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 200 " 300 "</td> <td align="center">-</td> <td align="center">9</td> </tr> <tr> <td align="center">" 300 " 500 "</td> <td align="center">3</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 500 " 1000 "</td> <td align="center">-</td> <td align="center">15</td> </tr> <tr> <td align="center">"1000 " 10000 "</td> <td align="center">1,5</td> <td align="center">-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-
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	-																								
<b>7. Объем выборки</b>	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p>	<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p>																								
	<p align="center">От 2 до 150 включительно</p>	<p align="center">2</p>																								
	<p align="center">От 151 до 280 включительно</p>	<p align="center">3</p>																								
	<p align="center">От 281 до 500 включительно</p>	<p align="center">4</p>																								
	<p align="center">От 501 и более</p>	<p align="center">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>																									