Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок
_____

«_____» _____ 20___ г.

Паспорт качества

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы безопасности розницы			
Директор службы управления розничной сетью			
Директор коммерческой службы			

Подготовил

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества	Манчилина Е.С.		

Паспорт качества: Сливки сухие

Период действия паспорта: постоянный

Требования	**Сливки сухие**
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, ветеренарно сопроводительные документы.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	от 0°С до +10°С
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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
3.1.1. Дополнительная информация	1. Для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "От ... до ... " в процентах с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом.
	2. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из нормализованных сливок; восстановленных сливок.
	3. Для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне "От ... до ... " в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.
3.2. Состав	1-го сорта. В качестве сырья для их производства используется цельное молоко. 2-го сорта. Производятся на основе смеси из растительных жиров, кокосового и пальмового масла.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), объема (л/мл), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.3.1 Допустимые отклонения количества товара в потребительской упаковке	Согласно приложения А (обязательное) ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
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	Согласно условиям хранения указанным производителем на маркировке	
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	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трех стилизованных 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	Однородный мелкий сухой порошок.
5.2. Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованным сливкам.
5.3. Цвет	Белый, со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
5.4. Нестандарт	
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%
5.4.2 Виды нестандарта	1. незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии.
5.4.3. Фото нестандарта	**Комковатость**
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 товаре. 3. Прогоркание - возникает в результате окисления жира. 4. Неприятные запах и вкус - возникают вследствие хранения продуктов при высокой влажности и плохой вентиляции складских помещений.

5.5.3. Фото отхода	 Посторонние предметы
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	от 0°С до +10°С
6.2. Количество	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).

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)
	От 2 до 100 включительно	2
	От 101 до 200 включительно	3
	От 201 до 500 включительно	4
	От 500 и более	5
	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.	