

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« _____ » _____ 20__ г.

**Паспорт качества
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: изделия хлебобулочные
сухарные**



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	не выше 22°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 объема (кг, г), 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		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	Форма: в виде высушенных ломтей разнообразной формы: полуовальная, полуцилиндрическая, продолговатая, прямоугольная, квадратная и др. Поверхность: без сквозных трещин и пустот с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса. С отделкой или без отделки отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Для сухарных хлебобулочных изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, мак, дробленые ядра орехов и т.д. - с включениями зерновых продуктов, мака, дробленых ядер орехов и т.д. Консистенция: сухарные хлебобулочные изделия должны быть хрупкими.	
5.2. Вкус и запах	Вкус: свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего привкуса. Запах: свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего запаха. Допускаются вкусы и запахи пряно-ароматического сырья, используемого при изготовлении продукции определенных наименований.	
5.3. Цвет	От желтого до коричневого, без подгорелости.	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарт	10,0%	
5.4.2 Виды нестандарт	1. Лом, горбушки, сухари уменьшенного размера (относительно всей продукции в упаковочной единице) - не более 10%.	

5.4.3. Фото нестандарта					
	Наличие сухарного лома			Горбушки	Сухари уменьшенного размера
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, включений и примесей в продукции; 3. Наличие насекомых, личинок и других живых и мертвых организмов на всех стадиях их развития или следов их жизнедеятельности; 4. Нарушение герметичности упаковки; 5. Подгоревшая продукция; 6. Излишняя увлажненность, которую можно определить визуально; 7. Наличие плесени.				
5.5.3. Фото отхода					
	Наличие посторонних предметов в продукции	Наличие насекомых, личинок	Подгоревшая продукция	Излишняя увлажненность	Плесень
6. Метрические показатели					
6.1. Температура продукта	не выше 22°C				

6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на 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		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.			