

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

Паспорт качества
на _____ год

Согласовано

| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|--|-----|---------|------|
| Директор департамента безопасности | | | |
| Директор службы управления розничной сетью | | | |
| Директор коммерческой службы | | | |

Подготовил

| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|---------------------------|-----|---------|------|
| Начальник отдела качества | | | |

Паспорт качества: Цукаты из ананаса



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 +5°C до +20°C |
| 3. Маркировка | 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 | Цукаты из ананаса |
| 3.2. Состав | Цукаты из ананаса |
| 3.3. Количество | Количество указывается в штуках (шт), в килограммах (кг) |
| 3.4. Дата изготовления | Обязательное требование законодательства |
| 3.5. Срок годности | Обязательное требование законодательства |
| 3.6. Условия хранения | От +5°C до +20°C |
| 3.7. Наименование и адрес изготовителя | Согласно маркировке и декларации о соответствии |
| 3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию | Согласно маркировке |
| 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 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 Мебиус |  | 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 обеспечивать сохранность качества в течение всего срока годности. | |
| 5. Органолептические показатели | | |

| | | |
|---|--|---|
| 5.1. Консистенция и внешний вид | <ol style="list-style-type: none"> 1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи 2. Без чрезмерной поверхностной влажности 3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ 4. Без плесени 5. Без живых и мертвых вредителей, их личинок 6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей 7. Фрагменты плодов ананаса в виде колец, кубиков, палочек однородные по форме и размеру. 8. Консистенция - плоды упругие, но не жесткие; без выступающих капель влаги и скомкованных кристаллов сахара на поверхности. 9. Плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются. 10. Допускается наличие слегка поврежденных краев, небольших поверхностных повреждений и небольших царапин 11. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей |  |
| 5.2. Цвет | Цвет - по согласованию с заказчиком (желтый, оранжевый, красный, зеленый). | |
| 5.3. Вкус и Запах | Вкус и запах - свойственные сушеному ананасу, сладкие | |
| 5.4. Нестандарт | | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % Нестандарта | 10% | |
| 5.4.2. Виды Нестандарта | <ol style="list-style-type: none"> 1. Плоды с изменениями в окраске, пятнами которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 20% поверхности плода 2. Плоды с повреждениями образовавшимися под воздействием усушки 3. Кусочки ананасов формы отличающейся от заявленной на маркировке 4. Механические повреждения | |
| 5.4.3. Фото нестандарта | | |

| 5.5. Отход | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--------------------|--|---|------|---|--------------------|---|---|--------------|---|-----|---------------|-----|---|--|--|
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | 3% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.5.2. Виды отхода | <ol style="list-style-type: none"> 1. Продукт подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления 2. С поверхностной влажностью; 3. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 4. Посторонние вкус и запах 5. С признаками ферментации 6. Наличие плесени 7. Посторонние примеси (в том числе наличие паутины с посторонними примесями) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.5.3. Фото отхода |  Наличие личинок |  Наличие живых и мертвых вредителей |  Паутина с посторонними примесями | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Метрические показатели | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1. Температура продукта | От +5°C до +20°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.2. Вес нетто | Согласно маркировке Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Предел допускаемых</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">г</th> <th style="text-align: center;">% от</th> <th style="text-align: center;">г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Св. 5 до 50 включ.</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">" 50 " 100 "</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">" 100 " 200 "</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> | Номинальное количество нетто, | Предел допускаемых | | г | % от | г | Св. 5 до 50 включ. | 9 | - | " 50 " 100 " | - | 4,5 | " 100 " 200 " | 4,5 | - | | |
| Номинальное количество нетто, | Предел допускаемых | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| г | % от | г | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | Объединенная проба 250г из 3 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет |
|-------------------------|---|