

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2020 год**

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы по сохранности собственности	Ефремов Е.Г.		
Директор службы управления розничной сетью	Соколова О.В.		
Директор коммерческой службы	Дьяков Д.В.		

Подготовил




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

Паспорт качества: консервы из рыбы



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; электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции).
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), 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		Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.
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	<p>Консистенция:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мяса рыбы: плотная или мягкая, сочная; возможна суховатая; - костей и плавников: мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются. <p>Куски, тушки, филе или филе-кусочки рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой. Бульон светлый, прозрачный.</p> <p>У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, "жучки" (костное образование), хрящи у осетровых рыб, кожа и темное мясо у крупных тунцов, черная пленка, позвоночная кость у филе и филе-кусочков, стуски крови зачищены. Крупные экземпляры рыб разделяют на спинку и тешу, отделяя брюшную часть рыбы срезом от приголовка до анального плавника. Чешуя удалена.</p> <p>Куски и филе-кусочки рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.</p> <p>Высота кусков и филе-кусочков рыбы должна быть равна внутренней стороне банки.</p> <p>Тушки и филе мелких рыб уложены параллельными рядами брюшком вверх, плашмя, кольцеобразно или вертикально: первый ряд - спинками вниз, последующие спинками вверх, головной частью к хвостовой.</p>	



5.2. Вкус и запах	<p>Вкус: свойственный натуральным консервам данного вида рыбы, без постороннего привкуса.</p> <p>Запах: свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. Для консервов, изготовленных с применением зелени, овощей и пряностей, - с легким ароматом зелени, овощей и пряностей.</p>
5.3. Цвет	<p>Свойственный вареному мясу рыбы данного вида. У тунца может быть незначительное количество темных точек и пятен на поверхности кусков рыбы, а также незначительные прожилки темного мяса.</p>
5.4. Допустимые дефекты	
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10,0%

5.4.2 Виды допустимых дефектов	<p>1. Разламывание отдельных кусков, тушек, филе; 2. Незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса; 3. Частичное прилипание кожи и мяса к внутренней поверхности банки; 4. Наличие отделившихся небольших кусочков кожи или крошки мяса у донышка и крышки банки; 5. Хлопья свернувшегося белка на поверхности рыбы; 6. Косые срезы у отдельных кусков рыбы; 7. Помутнение бульона от взвешенных частиц белка и кожи не является дефектом; 8. Остатки внутренностей, в том числе икры или молок в отдельных кусках сайры, сельди, сардинопса, сардинеллы, скумбрии, тихоокеанской сардины (иваси), сардины атлантической и тушках мелких рыб; 9. Остатки черной пленки у камбалы, сельди, трески не являются дефектом; 10. Плавники (кроме хвостового) у мелких рыб при длине тушки не более 14 см, у сайры, сардины, сардинопса, сардинеллы, сельди, скумбрии, ставриды, тихоокеанской сардины (иваси) не являются дефектом; 11. Поперечный надрез брюшка около анального отверстия при разделке рыбы без разрезания брюшка не является дефектом; 12. Срезанное брюшко в кусках и тушках рыбы не является дефектом; 13. Наличие чешуи у камбалы, окуня дальневосточного (терпуга), палтуса, сайры, сельди, скумбрии, ставриды, трески; отдельные чешуйки у сардинопса, сардинеллы не является дефектом.</p>				
5.4.3. Фото допустимых дефектов	<p>Выступ позвоночной кости над уровнем мяса</p> 	<p>Помутнение бульона, отделившиеся кусочки кожи</p> 	<p>Хлопья свернувшегося белка</p> 	<p>Разламывание отдельных кусков</p> 	<p>Наличие чешуи</p> 
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 продукции; 3.Наличие плесени; 4.Деформация и нарушение герметичности банок; 5.Бомбаж; 6.Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих; 7.Банки с хлопающими дном и или/крышкой; 8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки; 9.Изменение окраски продукта; 10.Отсутствие оттиска либо нанесения несмываемой краской информации о номере смены и индексе рыбной промышленности .				
5.5.3. Фото отхода	Наличие посторонних предметов	Наличие плесени	Коррозия на внутренней поверхности банок	Деформация банок	Бомбаж
					
6. Метрические показатели					
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.				
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * 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 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.