

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
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 - томаты в заливке

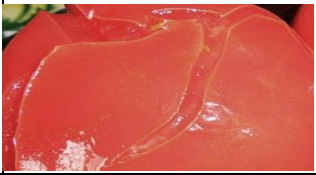










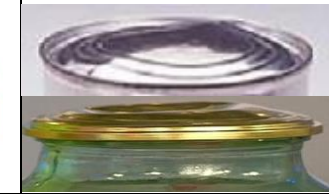
Мария Ра

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 | 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. |
| 3.1.1. Дополнительная информация | В зависимости от предварительной технологической обработки томаты в заливке изготавливаются следующих наименований: - томаты неочищенные в томатной заливке; - томаты неочищенные в томатном соке; - томаты очищенные в томатной заливке; - томаты очищенные в томатном соке; - томаты с зеленью в заливке. |
| 3.2. Состав | Обязательное требование законодательства. В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду. |
| 3.3. Количество | Количество указывается в единицах массы (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 |  | 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: мягкая, характерная для стерилизованных томатов</p> <p>Внешний вид:</p> <p>Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке: с кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке;</p> <p>Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке: очищенные, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке;</p> <p>Томаты с зеленью в заливке: с кожицей, с зеленью, с чесноком, пряностями в кислотно-солевой заливке.</p> |  |
| 5.2. Вкус и запах | <p>Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке / томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке: свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли - солоноватый вкус;</p> <p>Томаты с зеленью в заливке: слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах.</p> | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
| 5.3. Цвет | <p>Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке / томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке: однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный; заливка - красная или оранжево-красная, характерная для зрелых томатов;</p> <p>Томаты с зеленью в заливке: однородный, характерный для красных, розовых или бурых томатов, и желтый - для желто-плодных томатов; заливка - жидкость с желтоватым оттенком.</p> | | | | |
| 5.4. Допустимые дефекты | - | | | | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | 15,0% | | | | |
| 5.4.2 Виды допустимых дефектов | <p>Для томатов неочищенных в томатной заливке или в томатном соке категории "Экстра":</p> <ol style="list-style-type: none"> Наличие плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей, без потери плаценты Деформированных плодов Наличие единичных семян в заливке или томатном соке не является дефектом; Плоды с прозеленью у плодоножки <p>Для томатов очищенных в томатной заливке или в томатном соке категории "Экстра":</p> <ol style="list-style-type: none"> Частично разорванных плодов без отваливающейся мякоти Наличие единичных семян в заливке или томатном соке не является дефектом Наличие единичных фрагментов кожицы не является дефектом <p>Для томатов с зеленью в заливке:</p> <ol style="list-style-type: none"> Наличие плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей Деформированных плодов Наличие единичных семян и незначительного количества взвешенной мякоти в заливке Плоды с прозеленью у плодоножки | | | | |
| 5.4.3. Фото допустимых дефектов | <p>Томаты с треснувшей, но не сползшей кожицей</p>  | <p>Наличие единичных семян в заливке</p>  | <p>Наличие единичных фрагментов кожицы</p>  | <p>Деформированный плод</p>  | <p>Плоды с прозеленью у плодоножки</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. | | | | |
| 5.5.3. Фото отхода | Наличие посторонних предметов  | Наличие плесени  | Изменение окраски продукта  | 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. | | | | |
| 6.3 Калибр | Линейный размер плодов категории "Экстра" в наибольшем измерении - 50-70 мм. | | | | |
| | | Номинальное количество нетто, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 " | Предел допускаемых отрицательных отклонений % от 9 - 4,5 - 3 - 1,5 | г или мл - 4,5 - 9 - 15 - | |
| 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 301 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.