


Изделия хлебобулочные сдобные



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	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Обязательное требование законодательства. 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.
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Обязательное требование законодательства. 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. Показатели пищевой ценности	Обязательное требование законодательства. Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.
3.9. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>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.</p>
3.10. Символ - Петля Мебиуса	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.11. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>

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. Внешний вид	<p><u>Форма нераспывчатая, без притисков:</u></p> <p><u>Бриошей</u> - в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху.</p> <p><u>Булочек гражданских</u> (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) - разнообразная, соответствующая данному виду изделий.</p> <p><u>Булочек “Веснушка”, булочек сдобных и булочек сдобных с помадой</u> - округлая или четырехугольная с 2-4 слипами, с выпуклой верхней коркой.</p> <p><u>Булочек славянских, булочек фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого</u> - округлая.</p> <p><u>Витушек сдобных</u> - округлая, крученая, с различными видами закрутки.</p> <p><u>Кренделей выборгских</u> - в виде восьмерки с наложенными концами посередине.</p> <p><u>Лепешек, подковок, шпилек сдобных</u> - в виде округлых лепешек, шпилек, подковок.</p> <p><u>Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных</u> - разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком.</p> <p><u>Фигурная</u> - не распывчатая, без притисков квадратная</p>	

Поверхность:

Бриошей - глянцеви́тая; Булочек гражданских (разновидности): булочек круглых с надрезами - с надрезами, образующими сетку, штрицелей - с косыми надрезами, булочек с цукатом - с рисунком из цуката, все три разновидности отделаны дробленным орехом и сахарным песком, у штолей - отделана помадой; Булочек “Веснушка”, булочек сдобных, сдоб липецких, плюшек новомосковских, сдоб обыкновенных - глянцеви́тая; Сдоб выборгских фигурных - с различной отделкой - сахарной пудрой, помадой и др; Кренделей выборгских, булочек сдобных с помадой - отделана помадой; Сдоб выборгских - с различной отделкой (от 3 до 6 видов в партии): сахарной пудрой, крошкой, помадой, кремом, вареньем или повидлом и др.; Булочек славянских - с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков; Булочек фруктовых - гладкая; Хлеба донецкого - глянцеви́тая, без надрезов или с радиальными надрезами; Витушек сдобных с начинкой - отделана сахарной пудрой, без начинки - крошкой и др.; Лепешек сметанных - глянцеви́тая, с наколами; У лепешек сдобных - с сетчатыми надрезами, у подковок и шпилек сдобных - с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надрезах видно повидло; Плюшек московских - отделана сахарным песком; Лепешек майских - с надрезами; Сдоб витых - допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов



5.2. Состояние мякиша

Пропеченность:

Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму.

У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки




Пористость:

Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подковок - мякиш слегка уплотненный

Промес:

Без комочков и следов непромеса. У булочек круглых с надрезами, штолей, штрицелей, булочек с цукатом - с включением изюма или цуката, у булочек “Веснушка”, хлеба донецкого - с включением изюма

5.3. Вкус и запах	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха. Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых - вкус сладковатый. Для лепешек майских - вкус слегка солоноватый. Сладкий вкус - для остальных видов изделий. В начинке ватрушек сдобных с творогом - с легким запахом ванилина.
5.4. Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков - более светлый. У начинки ватрушек сдобных с творогом - светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета. У лепешек майских - светло-желтый
5.4. Допустимые дефекты	
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	-
5.4.2. Виды допустимых дефектов	-
5.4.3. Фото допустимых дефектов	-
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. С наличием посторонних включений; 2. Деформированные, потерявшие форму; 3. Твердая консистенция (подсохшие); 4. С наличием плесени; 5. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям; 6. С наличием подгоревшей корки; 7. Посторонний привкус или запах;

5.5.3. Фото отхода	<u>Плесень</u>	<u>Подгоревшие</u>	<u>Посторонние включения</u>																											
																														
6. Метрические показатели																														
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке																													
6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																													
		<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 отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">г или мл</th> <th style="text-align: center;">% от</th> <th style="text-align: center;">г или мл</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> <tr> <td style="text-align: center;">" 200 " 300 "</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">" 300 " 500 "</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">" 500 " 1000 "</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">"1000 " 10000 "</td> <td style="text-align: center;">1,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-	
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 150 включительно	2
	От 151 до 280 включительно	3
	От 281 до 500 включительно	4
	От 501	5
<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		