

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 - грибы консервированные


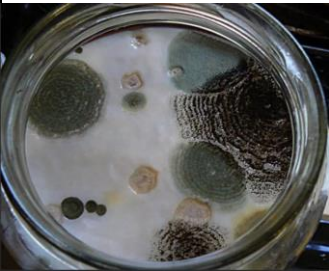




Период действия паспорта: Постоянный

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	Грибы маринованные (консервированные) подразделяют на категории "Экстра " и грибы без категории.
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.	
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	Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята - очищенные или неочищенные от кожицы. Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов – хрупкая. Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая .	
5.2. Вкус и запах	Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных и соленых с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Вкус соленых грибов солено-кислый, с ароматом пряностей. Вкус отварных грибов слабосоленый, близкий к натуральному. Посторонние привкус и запах не допускаются.	
5.3. Цвет	Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек, козляков, польского гриба. Подосиновики - оливково-коричневые, чернушки и козляки - малиново-фиолетовые, польский гриб - бурый.	
5.4. Допустимые дефекты		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	12,0%	

5.4.2 Виды допустимых дефектов	<p>1.Грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые;</p> <p>2.Грибы с растрескавшимися краями шляпки;</p> <p>3.Ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см;</p> <p>4.Грибы со следами червоточин (не более шести отверстий - ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки);</p> <p>5.Грибы с неоднородной окраской и пятнами;</p> <p>6.Допускается незначительное количество плавающих нитей.</p>			
5.4.3. Фото допустимых дефектов				
5.5. Отход				
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%			
5.5.2. Виды отхода	<p>1.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</p> <p>2.Наличие посторонних предметов в продукции;</p> <p>3.Наличие плесени;</p> <p>4.Деформация и нарушение герметичности банок;</p> <p>5.Бомбаж;</p> <p>6.Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих;</p> <p>7.Банки с хлопающими дном и или/крышкой;</p> <p>8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки;</p> <p>9.Изменение окраски продукта.</p>			
5.5.3. Фото отхода	<p>Коррозия</p> 	<p>Наличие плесени</p> 	<p>Деформация банок</p> 	<p>Бомбаж</p> 
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, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений % 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.					