

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.		



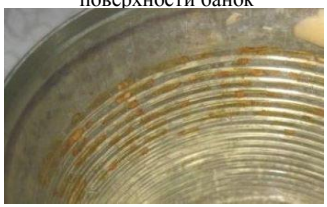


Паспорт качества: косервы из печени рыб

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; 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	 <p>код PET</p>	<p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.12. 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. Консистенция и внешний вид	<p>Консистенция: нежная, сочная; может быть плотная для нототениевых видов рыб и для консервов, изготовленных из мороженого сырья. Печень целая или в виде кусочков (для натуральных консервов и в томатном соусе) или тонкоизмельченная масса (для консервов из измельченной печени).</p> <p>Внешний вид: печень рыб должна быть уложена в банки с добавлением или без добавления томатного соуса или пищевых ингредиентов; измельченная печень рыб должна быть перемешана с ингредиентами и уложена в банки.</p>	
5.2. Вкус и запах	<p>Вкус: свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Может быть: - слабый привкус йода; - слабая горечь для консервов, изготовленных из мороженого сырья.</p> <p>Запах: свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. С легким ароматом пряностей - для консервов, изготовленных с применением пряностей.</p>	
5.3. Цвет	<p>Печени: от бежевого до светло-коричневого или серого различных оттенков. Может быть неоднородность цвета в одной банке.</p> <p>Выделившегося жира: от соломенного до желтого. Может быть зеленоватый для консервов, изготовленных из печени макруросовых видов рыб; светло-оранжевый для консервов, изготовленных из мороженого сырья.</p> <p>Томатного соуса: от оранжевого до красного.</p> <p>Выделившегося бульона: от светло-коричневого до коричневого различных оттенков для консервов, изготовленных из печени нототениевых видов рыб и минтая.</p>	
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	<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> <p>10.Отсутствие оттиска либо нанесения несмываемой краской информации о номере смены и индексе рыбной промышленности .</p>				
5.5.3. Фото отхода	Наличие посторонних примесей	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	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>				
		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	-	
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)		

7. Объем выборки

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.