

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: Арахис неочищенный (бобы)



Период действия паспорта: с 2020 г

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дату начала и дату окончания срока действия декларации; орган, выдавший декларацию, наименование лица, принявшего декларацию.
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно маркировке
<b>3. Маркировка</b>	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	Арахис неочищенный (бобы)
3.2. Состав	Арахис неочищенный (бобы)
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), в килограммах (кг)
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства
3.6. Условия хранения	Согласно маркировке
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Согласно маркировке и декларации о соответствии
3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Согласно маркировке
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	ЕАС	
3.11. Символ - Петля Мебиуса	 <p>код идентификатор материала (ISO)</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>
<b>4. Внешний вид упаковки</b>		
4.1. Целостность	Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доброкачественные ядра, без признаков гниения и порчи</li> <li>2. Сухими, без чрезмерной поверхностной влажности</li> <li>3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ;</li> <li>4. Без плесени</li> <li>5. Без живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц</li> <li>6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений</li> <li>7. Без постороннего запаха и/или привкуса</li> <li>8. Бобы арахиса должны иметь вытянутую вздутую, овальную форму с 1-2 перехватами</li> <li>9. Бобы арахиса должны быть чистые, хорошо сформировавшиеся</li> </ol>	
5.2. Цвет	Цвет скорлупы от светло-коричневого до темно-коричневого, включая кремово-коричневый и красно-коричневый	
5.3. Запах	Свойственный ядру арахиса, без посторонних запахов	
5.4. Допустимые дефекты		

5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%			
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поврежденные бобы (бобы, имеющие механические повреждения)</li> <li>2. Пустые бобы</li> <li>3. Масличная примесь (битые, давленные)</li> </ol>			
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p data-bbox="640 628 846 659">Сорная примесь</p>	 <p data-bbox="929 592 1126 659">Поврежденные бобы</p>	 <p data-bbox="1310 628 1554 659">Сморщенные бобы</p>	 <p data-bbox="1794 628 1966 659">Пустые бобы</p>
5.5. Отход				
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	2%			
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бобы, пораженные грибом</li> <li>2. Посторонние примеси</li> <li>3. Сорная примесь, в том числе минеральная и органическая примесь суммарно (земля, песок, пыль, семенные оболочки, части стеблей, листьев, плодоножки)</li> <li>3. Изъеденные насекомыми</li> <li>4. Бобы с наличием плесени и гнили не допускаются</li> <li>5. Наличие живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц не допускается</li> </ol>			
5.5.3. Фото отхода	 <p data-bbox="734 1347 1084 1377">Бобы пораженные грибом</p>	 <p data-bbox="1189 1347 1675 1377">Изъеденные насекомыми и грызунами</p>	 <p data-bbox="1823 1347 1935 1377">Плесень</p>	
<b>6. Метрические показатели</b>				

6.1. Температура продукта	Согласно маркировке
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, отобранных с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет