

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: Чернослив (без косточки)



Период действия паспорта: постоянно

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 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	Чернослив
3.2. Состав	Чернослив
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>01 — код PET — идентификатор материала (ISO)</p>	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 обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> 1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи 2. Без чрезмерной поверхностной влажности 3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 4. Без плесени 5. Без живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц 6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений 7. Плоды чернослива целые, мясистые, чистые, без косточки, нормально развитые, округлой формы, с неповрежденной кожицей, имеющие характерные внешний вид, без повышенной влажности. 8. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии 	
5.2. Цвет	Цвет - однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый.	
5.3. Запах	Вкус и запах - свойственные сушеному черносливу, от сладкого до кисло-сладкого, допускается легкий запах сернист	

5.4. Нестандарт						
5.4.1. Максимально допустимый % нестандартта	12%					
5.4.2. Виды нестандартта	1. Плоды с единичными грибковыми повреждениями размером 1-2мм 2. Плоды с механическими повреждениями 3. Повреждения оболочки (трещины с затвердениями, нехарактерная окраска и текстура, ожоги) 4. Нехарактерная окраска и текстура 5. Трещины на концах плодов 6. Плоды несоответствующего калибра 7. Плоды меньшего диаметра					
5.4.3. Фото нестандартта						
5.5. Отход						
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	2%					
5.5.2. Виды отхода	1. Наличие загрязненных плодов 2. Наличие плесени и гнили не допускаются 3. Посторонние вкус и запах, горечь и чрезмерная кислота не допускаются 4. Посторонние примеси 5. Повреждения кожицы или мякоти, затвердения, ожоги, повреждения насекомыми 6. Плоды с целой косточкой (для чернослива без косточки) 7. Плоды с остатками косточки 8. Подвергшиеся ферментации плоды (наличие кислого запаха или вкуса привкуса и потемнение цвета) 9. Примеси растительного происхождения (остатки листьев, фрагменты веточек, пложоножки и т.п) не более 3%					

5.5.3. Фото отхода	 <p data-bbox="775 437 994 464">Наличие плесени</p>	 <p data-bbox="1350 437 1509 464">С косточкой</p>		
6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке			
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке			
6.3. Калибр	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру не менее 25мм			
7. Объем выборки	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет			