

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.		


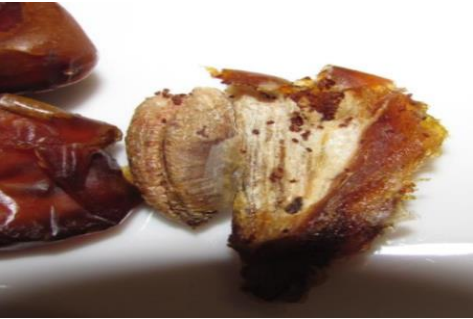

# Паспорт качества: Финики сушеные




Период действия паспорта: с 2020

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	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.
<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	Финики сушеные
3.2. Состав	Финики сушеные
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	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности.</p>	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи</li> <li>2. 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. Целые плоды сушеного финика, одного вида, нормально развитые, овальной формы, с матовой кожицей не слипающиеся при сжатии.</li> <li>8. Консистенция - от суховатой до мягкой, эластичной, легко раскусывается и разжевывается</li> <li>9. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии</li> </ol>	
5.2. Цвет	<p>Цвет - от светло-коричневого до темно-коричневого</p>	
5.3. Запах	<p>Вкус и запах - сладкие, свойственный сушеному финику</p>	
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. Незрелые плоды, плоды с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске, солнечными ожогами, растрескиванием мякоти, не более</li> <li>2. плоды весом менее 4 г</li> <li>3. плоды с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске, солнечными ожогами, растрескиванием мякоти</li> </ol>					
5.4.3. Фото допустимых дефектов						
5.5. Отход						
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	2%					
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плоды, поврежденные в результате раздавливания, растрескивания кожицы</li> <li>2. Грязные, исключая ингредиенты покрытия</li> <li>3. Плоды подверженные гниению или порче не допускаются</li> <li>4. Плоды с оголенной косточкой</li> <li>5. Финики с косточкой (для фиников, которые должны быть без косточки)</li> <li>6. Посторонние вещества</li> <li>7. Зараженность вредителями (наличие живых насекомых, куколок, личинок) не допускается</li> <li>8. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения)- не допускаются</li> <li>9. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически - не допускаются</li> </ol>					
5.5.3. Фото отхода	 <p>Плоды, поврежденные в результате раздавливания</p>	 <p>Зараженность вредителями</p>	 <p>Плоды с растрескавшейся кожицей</p>			

	 <p data-bbox="629 451 1077 515">Плоды подверженные гниению или порче</p>		
<b>6. Метрические показатели</b>			
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке		
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке		
6.3. Калибр	Минимальный вес 1 финика - 4г		
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет		