

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: Изюм коричневый



Период действия паспорта: с 2020 г

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	Изюм коричневый
3.2. Состав	Изюм коричневый
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>	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.).
<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. 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. Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая.</li> <li>8. Текстура - плоды мягкие, эластичные, не пересушенные, легко раскусываются и разжевываются.</li> <li>9. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии</li> </ol>	
5.2. Цвет	Цвет - однородный, от светло-коричневого до темно-коричневого	
5.3. Запах	Вкус и запах - свойственный сушеному винограду сладкий или сладко-кислый. Допускается легкий запах диоксида серы.	

5.4. Допустимые дефекты				
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%			
5.4.2. Виды допустимых дефектов	1. Массовая доля других видов сушеного винограда 2. Массовая доля тощих и недоразвитых ягод 3. Массовая доля механически поврежденных ягод 4. Массовая доля ягод с плодоножками			
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p>Тощие и недоразвитые ягоды</p>	 <p>Плоды с плодоножками</p>		
5.5. Отход				
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	2%			
5.5.2. Виды отхода	1. Плоды, загнившие с признаками спиртового брожения не допускаются 2. Наличие загрязненных плодов 3. Наличие плесени и гнили не допускаются 4. Зараженность вредителями (наличие живых насекомых, куколок, личинок) не допускаются 5. Посторонние вкус и запах не допускаются			
5.5.3. Фото отхода	 <p>Загнившие</p>	 <p>Наличие плесени</p>		
6. Метрические показатели				

6.1. Температура продукта	Согласно маркировке
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 250 г из 3 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет