

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: консервы - оливки, маслины в заливке**



**МарияРа**

**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<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 условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
<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	Обязательное требование законодательства.
3.1.1 Дополнительная информация	В зависимости от технологии производства и используемых компонентов оливки или маслины в заливке изготавливают в следующем ассортименте: - оливки с косточкой; - оливки без косточки; - оливки фаршированные.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду.
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		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 снижать риск ухудшения различных параметров качества.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		

5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Плоды однородные по размеру и цвету без пятен, механических повреждений и плодоножек, с косточкой или без, плотные, упругие, неразваренные. Минимальный размер плодов - 14 мм по диаметру. Фаршированные оливки/маслины - целые плоды без косточки с кусочками лимона, красного перца, рыбы, креветок, миндаля. Рассол прозрачный, у оливок - желтовато-зеленого оттенка, у маслин - буроватого оттенка</p>		
5.2. Вкус и запах	<p>Солоноватый, с выраженным ароматом; фаршированных оливок - солоноватый, со вкусом и ароматом компонентов, используемых для фарширования, без постороннего привкуса и запаха. Допускается незначительный горьковатый привкус свойственный оливкам и маслинам</p>		
5.3. Цвет	<p>Оливки - однородные по цвету с оттенком от зеленого до темно-зеленого; Маслины одинаковые по цвету, от темно-фиолетового до черного.</p>		
5.4. Допустимые дефекты			
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10,0%		
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. плоды с механическими повреждеениями</li> <li>2. наличие неоднородных плодов и с пятнами</li> <li>3. наличие мягких плодов</li> </ol>		
5.4.3. Фото допустимых дефектов	<p>Плоды с пятнами</p> 	<p>Неоднородные по размеру</p> 	
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%		

5.5.2. Виды отхода	1.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2.Наличие посторонних предметов в продукции; 3.Наличие плесени; 4.Деформация и нарушение герметичности банок; 5.Бомбаж; 6.Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих; 7.Банки с хлопающими дном и или/крышкой; 8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки; 9.Изменение окраски продукта.																															
5.5.3. Фото отхода	Наличие посторонних предметов 	Наличие плесени 	Изменение окраски продукта 	Деформация банок 	Бомбаж 																											
<b>6. Метрические показатели</b>																																
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.																															
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.																															
		<table border="1" data-bbox="768 1136 1108 1431"> <thead> <tr> <th>Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th>г или мл</th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>"1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-			
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	-																														

7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
	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.		