


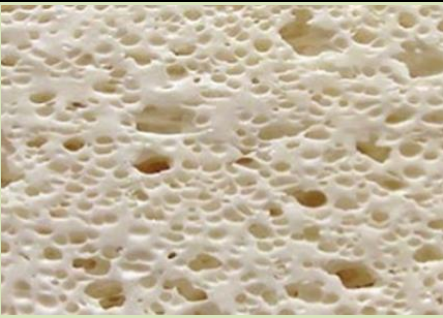


Сыр Эдам












Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. Декларация о соответствии - копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
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	Обязательное требование законодательства. 1) Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. 2) Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: сыр с пряностями. 3) Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.
3.3. Значение массовой доли жира	Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).
3.4. Наименование и адрес изготовителя	Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Допускается наличие нескольких изготовителей, при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе позволяет однозначно определить изготовителя конкретной пищевой продукции.
3.5. Наименование и адрес импортера	Указывается для продукции, поставляемой из третьих стран.
3.6. Товарный знак изготовителя	Указывается при наличии.

3.7. Количество	Указывается в единицах массы (кг/г), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.8. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
3.9. Срок годности	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.
3.10. Условия хранения	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.
3.11. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Указывается в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.
3.12. Сведения о наличии генно-модифицированных организмов	Информация должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке, самостоятельно или полученными им с участием других лиц.
3.13. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин
3.14. Обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт	Обозначение стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен сыр конкретного наименования
3.15. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC
3.16. Символ - Петля Мебиуса	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.17. 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>

4. Внешний вид упаковки			
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.		
5. Органолептические показатели			
5.1. Внешний вид	Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми материалами.		
5.2. Консистенция	Плотная		
5.3. Рисунок	Специфический рисунок сырного теста отсутствует.		
5.4. Цвет	Бледно-желтый.		
5.5. Вкус и запах	Сливочный, со ореховым привкусом, солоноватый.		
5.6. Допустимые дефекты			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	5%		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1) Отсутствие глазков; 2) Сетчатый рисунок; 3) Неравномерное окрас сыра; 4) Слабовыраженные вкус и запах.		
5.6.3. Фото допустимых дефектов	<u>Сетчатый рисунок</u> 	<u>Отсутствие глазков</u> 	<u>Неравномерное окрас сыра</u> 
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%		

<p>5.7.2. Виды отхода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Прогорклый вкус; творожистый вкус; кормовые привкусы; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов; 2) Твердая, грубая консистенция; 3) Крошливое тесто; 4) Колющаяся консистенция (самокол); 5) Излишне мажущееся творожистое тесто; 6) Излишне мягкий оседающий сыр; 7) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок); 8) С наличием посторонних включений; 9) Расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание); 10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень; 11) Толстый подкорковый слой; 12) Наличие посторонних включений; 13) С глубокими зачистками (более 2-3 см); 14) С нарушением герметичности полимерных материалов 15) Загрязненные; 16) С гнилостными колодцами и трещинами; 17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов; 18) Наличие заветренных краев и белого налета; 19) Деформированный сыр; 20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом) 		
<p>5.7.3. Фото отхода</p>	<p><u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u></p>	<p><u>С наличием посторонних включений</u></p>	<p><u>Плесень</u></p>
			

	<u>Загрязненные</u>	<u>Толстый подкорковый слой</u>	<u>Крошливое тесто</u>
			
	<u>Излишне мягкий оседающий сыр</u>	<u>Трещины на корке</u>	<u>Наличие белого налета</u>
			

6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта
Температура в толще продукта должна соответствовать температуре, указанной производителем на этикетке

6.2. Вес продукта
Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

	Номинальное количество нетто, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		% 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, количество транспортных упаковок (коробок)	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр
	До 100 включительно	3	2
	От 100 до 300 включительно	4	3
	От 301 до 500 включительно	5	4
	От 501 до 1000 включительно	6	5
	Свыше 1000	7	6
<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>			