

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: Кумкват



Период действия паспорта: с 2020

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,
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно маркировке
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, 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	Кумкват
3.2. Состав	Кумкват
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>
4. Внешний вид упаковки		
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>	
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. Целые плоды кумквата, с кожурой, проваренные в сахарном сиропе, имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности. 8. Консистенция мягкая, эластичная, не пересушенная; без скомкованных кристаллов сахара на поверхности. 9. Вкус кисло-сладкий, слегка терпкий. 10. Плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются 11. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии. 	
5.2. Цвет	<p>Цвет однородный, от светло- до ярко-оранжевого (по согласованию с заказчиком)</p>	

5.3. Запах	Свойственный сушеному кумквату, вкус кисло-сладкий, слегка терпкий.					
5.4. Допустимые дефекты						
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%					
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы 2. С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами 3. С пятнами 4. С рубцами 5. Наличие кусочков среди целых плодов и половинок 6. Наличие засахаренных плодов 					
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"> 1. Наличие плесени и гнили не допускается 2. Зараженность вредителями (наличие живых насекомых, куколок, личинок) не допускается 3. Посторонние вкус и запах не допускаются 4. Поврежденные вредителями 5. Подвергшиеся ферментации 6. Посторонние вещества, не включая косточки и фрагменты косточек 7. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения)- не допускаются 8. Металлопримеси, минеральные и примеси осязаемые органолептически - не допускаются 					
5.5.3. Фото отхода						
6. Метрические показатели						
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке					
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке					
7. Объем выборки	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет					