

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: Курага (абрикос сушеный)





Период действия паспорта: постоянно

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, принявшего декларацию.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно маркировке
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	Курага (абрикос сушеный)
3.2. Состав	Курага (абрикос сушеный)
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	Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности.	
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. Плоды или половинки сушеного абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, матовые, непрозрачные, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, правильной круглой или овальной формы. Не слипающиеся при сжатии. 8. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии. 9. Текстура – плоды легко разрезаются, раскусываются и разжевываются. 	

5.2. Цвет	Цвет однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%.		
5.3. Запах	Вкус и запах свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий. Допускается легкий запах диоксида серы		
5.4. Нестандарт			
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%		
5.4.2. Виды нестандарта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Плоды меньшего диаметра 2. Плоды с единичными грибковыми повреждениями размером 1-2мм 3. Плоды привяленные и с солнечными ожогами 4. Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы 5. С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами 6. С пятнами 7. С рубцами 8. Наличие кусочков среди целых плодов и половинок 		
5.4.3. Фото нестандарта	 <p data-bbox="779 1417 1010 1441">Солнечные ожоги</p>	 <p data-bbox="1294 1417 1599 1441">Грибковые заболевания</p>	

5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	2%	
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие загрязненных плодов допускается не более 5% 2. Наличие плесени и гнили не допускается 3. Зараженность вредителями (наличие живых насекомых, куколок, личинок) не допускается 4. Посторонние вкус и запах не допускаются 5. Поврежденные вредителями 6. Подвергшиеся ферментации 7. Посторонние вещества, не включая косточки и фрагменты косточек 8. Косточки, фрагменты косточек (для плодов без косточек) и стебельков 9. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения)- не допускаются 10. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически - не допускаются 	
5.5.3. Фото отхода	 <p>Загрязненные плоды</p>	 <p>Наличие плесени и гнили</p>
6. Метрические показатели		
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке	
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке	
6.3. Калибр	По наибольшему поперечному диаметру от 20мм	
7. Объем выборки	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет	