

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 мелкая



Период действия паспорта: с 2020

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	Курага мелкая
3.2. Состав	Курага мелкая
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	EAC	
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. Плоды сушеного абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, правильной овальной формы. При сжатии плоды не слипаются.</li> <li>8. Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру от 35-45мм.</li> <li>9. Текстура – плоды легко разрезаются, раскусываются и разжевываются.</li> </ol>	
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. Допустимые дефекты						
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%					
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Плоды меньшего диаметра</li> <li>2. Плоды с единичными грибковыми повреждениями размером 1-2мм</li> <li>3. Плоды привяленные и с солнечными ожогами</li> <li>4. Плоды, неоднородные по цвету, отличающиеся от основной массы</li> <li>5. С существенными дефектами окраски, тепловыми повреждениями или солнечными ожогами</li> <li>6. С пятнами</li> <li>7. С рубцами</li> <li>8. Наличие кусочков среди целых плодов и половинок</li> </ol>					
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"> <li>1. Наличие загрязненных плодов допускается не более 5%</li> <li>2. Наличие плесени и гнили не допускается</li> <li>3. Зараженность вредителями (наличие живых насекомых, куколок, личинок) не допускается</li> <li>4. Посторонние вкус и запах не допускаются</li> <li>5. Поврежденные вредителями</li> <li>6. Подвергшиеся ферментации</li> <li>7. Посторонние вещества, не включая косточки и фрагменты косточек</li> <li>8. Косточки, фрагменты косточек (для плодов без косточек) и стебельков</li> <li>9. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения)- не допускаются</li> <li>10. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически - не допускаются</li> </ol>					
5.5.3. Фото отхода						
<b>6. Метрические показатели</b>						
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке					

6.2. Вес нетто	Согласно маркировке
6.3. Калибр	Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру от 20-30мм.
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 250 г из 3 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ) с разных паллет