

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: льды сладкие пищевые



Период действия паспорта: Постоянный

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	В соответствии с маркировкой производителя.
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке товара.
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	Наименование сладкого пищевого льда должно состоять из нескольких слов, являющихся терминами, и может быть дополнено придуманным названием. За основу берется термин "лед фруктовый" ("лед фруктовый с ароматом", "лед с ароматом", "лед молочный", "лед чайный", "лед кофейный"). В наименовании льда фруктового, слово: "фруктовый" заменяют на наименование конкретного фрукта или их смеси. Порядок указания наименования фруктов при использовании их смеси определяется по убыванию их массовых долей. В наименование льда с ароматом и с использованием ароматизаторов включают термин "с ароматом" с указанием конкретного аромата. В наименование льда с использованием ароматизатора натуральной ванили или других ароматизаторов, идентичных натуральной ванили, в том числе ванилина, включают термин "ванильный". В наименовании льда с использованием искусственных ароматизаторов ванили указывают слова: "с ароматом ванили". В наименовании многослойного льда указывают слова: "двухслойный" или "трехслойный".

	<p><u>В зависимости от технологии производства и используемых компонентов льды классифицируются:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - фруктовый лед; - лед с ароматом; - молочный лед; - кофейный лед; - чайный лед. <p><u>В зависимости от применения ароматизаторов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - без аромата; - с ароматом. <p><u>В зависимости от применения пищевкусовых продуктов для льдов:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - без пищевкусовых продуктов; - с пищевкусовыми продуктами.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), объема (л/мл), 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 рассчитывается от даты изготовления
3.6. Условия хранения	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке товара.
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.).
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		
5.1. Консистенция и внешний вид	<p><u>Консистенция:</u> плотная (твердая). <u>Структура:</u> Однородная, с ощутимыми или неощутимыми кристаллами льда. <u>Внешний вид:</u> Порции однослойного или многослойного льда различной формы, обусловленной геометрией формующего устройства.</p> 	
5.2. Вкус и запах	Чистые, характерные для льда соответствующего вида, без посторонних привкусов и запахов.	
5.3. Цвет	Характерные для льда соответствующего вида.	

5.4. Допустимые дефекты	-
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	-
5.4.2 Виды допустимых дефектов	-
5.4.3. Фото допустимых дефектов	-
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие явных признаков микробиологической порчи продукции, которые возможно определить визуально (плесень); 3. Наличие посторонних предметов в продукции; 4. Растаявшая, и вновь замороженная продукция; 5. Деформированный продукт; 6. Наличие снега на продукте; 7. Наличие значительных механических повреждений.
5.5.3. Фото отхода	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Растаявшая и вновь замороженная продукция</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Наличие снега</p> </div> </div>
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке товара.

6.2. Вес	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).		
	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.		