

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.		

Мука (пшеничная, ржаная, кукурузная, рисовая, гречневая, овсяная)



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	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на 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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства. 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.
3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.

3.7. Наименование и адрес 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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.
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	
3.11. 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>
3.12. 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 снижать риск ухудшения различных параметров качества.
5. Органолептические показатели	

5.1. Внешний вид и
консистенция

Однородный, сыпучий продукт. При разжевывании муки не должно ощущаться хруста.



Пшеничная мука

Овсяная мука

Ржаная мука



Кукурузная мука

Рисовая мука

Гречневая мука

5.2. Цвет	<p>Мука пшеничная: Сорт экстра, высший: Белый с кремовым оттенком; Крупчатка: белый или кремовый с желтоватым оттенком; Первый сорт: белый или белый с желтоватым оттенком; Второй сорт: белый с желтоватым и/или сероватым оттенком; Обойная: белый с желтоватым и/или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна.</p> <p>Мука ржаная: Сеяная: белый с кремоватым или сероватым оттенком; Обдирная: серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек зерна; Обойная: серый с частицами оболочек зерна; Особая: белый с сероватым оттенком.</p> <p>Мука кукурузная: белый или желтый.</p> <p>Мука рисовая: белый, белый с кремовым или желтоватым оттенками.</p> <p>Мука гречневая: светло-беживый, кремовый, беживый с сероватым оттенком.</p> <p>Мука овсяная: белый, белый с кремовым, желтоватым или сероватым оттенком.</p>		
5.3. Запах	Свойственный данному наименованию муки, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый		
5.4. Вкус	Свойственный данному наименованию муки, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
5.7. Допустимые дефекты			
5.7.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	-		
5.7.2. Виды допустимых дефектов	-		
5.7.3. Фото допустимых дефектов			

5.8. Отход			
5.8.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.8.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних предметов в продукции; 3. Увлажнение (слеживание); 4. Продукты жизнедеятельности грызунов, насекомых, птиц и др; 5. Целые насекомые любой стадии развития (яйца, личинки, взрослые насекомые) и их части (мертвые или живые, включая клещей); 6. Потеря сыпучести; 7. Наличие плесени. 		
5.8.3. Фото отхода			
	Насекомые	Наличие плесени	
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем		

6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.			
		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		2	
	От 101 до 200		3	
	От 201 до 500		4	
	От 501 и более		5	
	Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			