

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.		



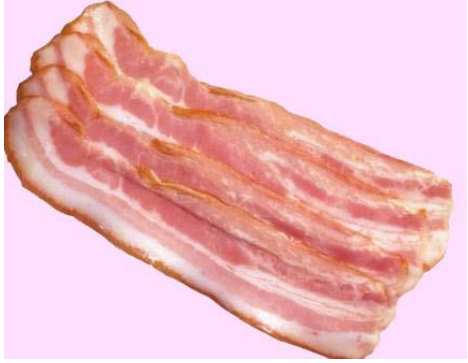
Мясные деликатесы. Корейка копчено-вареная




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. Электронные ветеринарные документы (ЭВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
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. Наименование должно включать в себя: - информацию о группе мясной продукции (например мясной, мясосодержащий, мясорастительный); - информацию о виде мясной продукции (например "корейка", продукт из мяса) - информация о способе технологической обработки (например копчено-вареная"); - информация о термическом состоянии замороженной продукции ("охлажденный") - информация о категории или сорте
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 долях 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	Спинопоясничный отруб, позвонки и ребра удалены, толщина в тонкой части не менее 3 см, в шкуре или без шкуры; форма прямоугольная, поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны; без костей и хрящей, без посторонних включений. На разрезе структура свойственная целномышечным продуктам, равномерно-окрашенная.	
		
		
5.2. Цвет	Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен. Цвет шпика белый или с розовым оттенком.	
5.3. Запах	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха, с ароматом копчения.	
5.4. Вкус	Свойственные данному виду продукта, вкус в меру соленый, без постороннего привкуса, с ароматом копчения.	
5.5. Консистенция	Плотная, упругая, характерная для целномышечных деликатесов.	
5.6. Допустимые дефекты		
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1. Незначительное наличие влаги и/или желе в потребительской упаковке	

5.6.3. Фото допустимых дефектов			
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	1%		
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается; 2. Поверхность с разорванными и ломаными краями; 3. Нарушение целостности упаковки (развакуум) не допускается; 4. Наличие посторонних включений не допускается; 5. Ослизнение поверхности продукта не допускается; 6. Наличие плесени не допускается; 7. Наличие щитины не допускается; 8. Наличие серых пятен не допускается; 9. Наличие белого налета; 10. Неоднородный цвет на разрезе. 		
5.7.3. Фото отхода			
	Развакуум	Неоднородный цвет на разрезе	
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, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 "	Предел допускаемых отрицательных отклонений % от 9 - 4,5 - 9 3 - 15 1,5	г или мл - 4,5 - 9 - 15 -
7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией) До 100 От 101 до 200 От 201 до 500 От 501 и более	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией) 2 3 4 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.			