

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. | | |




Рулька





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: <ul style="list-style-type: none">- информацию о группе мясной продукции (например мясной, мясосодержащий, мясорастительный);- информацию о виде мясной продукции (например "рулька", продукт из мяса)- информация о способе технологической обработки (например копченый);- 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 | Передняя или задняя часть голяшки в шкуре, естественной анатомической формы; поверхность чистая (для неупакованной продукции - сухая), без выхватов мяса и шпика, без бахромок и отсатков щетины, края ровно обрезаны; без посторонних включений. |
| |    |
| 5.2. Цвет | Мышечная ткань от 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 | Упругая |
| 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. 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, | Предел допускаемых отрицательных отклонений | |
| | | г или мл | % от |
| | 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. | | |