

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: консервы овощи маринованные**







**Период действия паспорта: Постоянный**

| <b>Требования</b>                                    | <b>Наименование</b>   |
|--|---|
| <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 условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.   |
| <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                          | Обязательное требование законодательства.   |
| 3.1.1 Дополнительная информация                      |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| 3.2. Состав  | Обязательное требование законодательства. В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду.   |  |
| 3.3. Количество  | Количество указывается в единицах массы (кг, г), 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 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   | 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).<br>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 снижать риск ухудшения различных параметров качества.  |  |
| <b>5. Органолептические показатели</b>  |   |  |
| 5.1. Консистенция и внешний вид   | <p>Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов - по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Портулак, черемша - целые или нарезанные побеги, веточки.</p> <p>Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки.</p>    |    |
| 5.2. Вкус и запах   | Приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей, в случае добавления масла - с привкусом растительного масла.   |  |
| 5.3. Цвет   | Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов - по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Портулак, черемша - целые или нарезанные побеги, веточки. Консистенция овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. |  |
| 5.4. Допустимые дефекты   |   |  |

|   |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | 25,0%  |   |   |   |
| 5.4.2 Виды допустимых дефектов                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Единичные экземпляры неоднородных по размеру плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов;</li> <li>2. Для нарезанных тыквы и свеклы - неоднородные по размеру и форме кубики или кусочки, по массе продукта;</li> <li>3. Для нарезанной капусты - неравномерные полоски по массе;</li> <li>4. Плоды перца (сладкого или горького) неоднородной окраски, с прозеленью не более 20% общей поверхности плода.;</li> <li>5. Допускаются овощи с менее плотной мякотью, огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, для тыквы - кубики или кусочки плодов слегка разваренные не более 5% (по массе)</li> </ol> |   |   |   |
| 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"> <li>1.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>2.Наличие посторонних предметов в продукции;</li> <li>3.Наличие плесени;</li> <li>4.Деформация и нарушение герметичности банок;</li> <li>5.Бомбаж;</li> <li>6.Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих;</li> <li>7.Банки с хлопающими дном и или/крышкой;</li> <li>8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки;</li> <li>9.Изменение окраски продукта.</li> </ol>  |   |   |   |
| 5.5.3. Фото отхода                                  | <p style="text-align: center;">Коррозия</p>   | <p style="text-align: center;">Наличие плесени</p>  | <p style="text-align: center;">Деформация банок</p>  | <p style="text-align: center;">Бомбаж</p>  |

|   |   |  |  |                 |
|---|---|--|--|-----------------|
| <b>6. Метрические показатели</b>  |   |  |  |                 |
| 6.1. Температура продукта   | Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.   |  |  |                 |
| 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).<br>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. |  |  |                 |
|   |   | <b>Номинальное количество нетто,</b>                                   | <b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b> |                 |
|   |   | <b>г или мл</b>  | <b>% от</b>  |                 |
|   |   | Св. 5 до 50 включ.   | 9  | <b>г или мл</b> |
|   |   | " 50 " 100 "   | -  | 4,5             |
|   |   | " 100 " 200 "  | 4,5  | -               |
|   |   | " 200 " 300 "  | -  | 9               |
|   |   | " 300 " 500 "  | 3  | -               |
|   |   | " 500 " 1000 "   | -  | 15              |
|   | "1000 " 10000 "   | 1,5  | -  |                 |
| <b>7. Объем выборки</b>   | <b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>  | <b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b> |  |                 |
|   | 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. |   |  |  |                 |