





Фарш мясной



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	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 соответствовать действующим требованиям законодательства. 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 продукта с указанием вида (мясной), категории (А, Б, В) и термического состояния (охлажденный, подмороженный, замороженный);
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Обязательное требование законодательства
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	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
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства)
3.8.. Показатели пищевой ценности	Обязательное требование законодательства
3.9. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	ЕАС

3.10. Символ - Петля Мебиуса	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств)</p>
3.11. 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	Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.
5. Органолептические показатели	
5.1. Внешний вид	<p>Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Для фарша в оболочке - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без поперечных перевязок, с закрепленными концами</p> 
5.2. Цвет	От светло-розового до темно-красного
5.3. Запах	Свойственный доброкачественному продукту, без постороннего запаха
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	<ul style="list-style-type: none"> -Наличие костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и крови; -Нехарактерный оттенок для мяса, наличие серого цвета; -Любые посторонние запахи несвойственные свежему мясу 																																												
5.5.3. Фото отхода	<p style="text-align: center;"><u>Наличие нехарактерного оттенка для мяса (серого цвета)</u></p> 																																												
7. Метрические показатели																																													
7.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем																																												
7.2. Масса нетто	<p>Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто фасованного фарша от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579:</p> <table border="1" data-bbox="607 887 1968 1305"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th colspan="2">г или мл</th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">"1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		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	-
	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	-																																									
8. Объем выборки	<p>Выборка осуществляется в количестве 3% от всего прихода (с верха, середины и низа поддона). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>																																												

