

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 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: халва



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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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.
3.1.1. Дополнительная информация	В зависимости от применяемых ядер орехов, арахиса или семян масличных культур халву подразделяют на следующие виды: - кунжутная (тахинная); - арахисовая; - ореховая; - подсолнечная; - комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов жиросодержащего растительного сырья).
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
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). 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.).
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. Консистенция и внешний вид	<p>Изготавливают глазированную/неглазированную; с добавлениями (дробленых орехов, изюма, цукатов и др. пищевых ингредиентов)/без добавлений.</p> <p>Структура: волокнисто-слоистая или тонковолокнистая; для арахисовой и ореховой халвы неярко выраженная волокнисто-слоистая структура; для халвы, обработанной в вакууме, пористая.</p> <p>Поверхность: не липкая для глазированной халвы ровная или волнистая, без поседения и повреждений.</p>	
5.2. Вкус и запах	Свойственные данному наименованию халвы, без постороннего привкуса и запаха.	
5.3. Цвет	Для арахисовой и кунжутной халвы - от кремового до желтовато-сероватого, для ореховой - светло-желтый, для подсолнечной - серый, для комбинированной халвы - в зависимости от применяемых масличных семян или орехов, для халвы всех видов с введением какао-продуктов - однотонный, от светло-коричневого до коричневого.	

5.4. Допустимые дефекты					
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10,0%				
5.4.2. Виды допустимых дефектов	1. Незначительные механические повреждения (наличие лома, крошек) - до 10% от массы изделия. 2. Для подсолнечной халвы: незначительное количество видимых точечных включений подсолнечной лузги – 0,5% от массы изделия.				
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p data-bbox="488 603 703 655">Незначительные мех. повреждения</p>				
5.5. Отход					
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	10%				
5.5.2. Виды отхода	1. Деформированные и поврежденные упаковки; 2. Деформированные изделия, значительные механические повреждения (наличие лома, крошек) - более 10% от массы изделия; 3. Наличие посторонних предметов и примесей ; 4. Наличие живых или мертвых организмов на всех стадиях развития или следов их жизнедеятельности; 5. Наличие плесени.				
5.5.3. Фото отхода	 <p data-bbox="472 1225 725 1254">Поврежденные упаковки</p>	 <p data-bbox="777 1225 1099 1254">Значительные мех. повреждения</p>	 <p data-bbox="1122 1225 1449 1254">Наличие посторонних предметов</p>	 <p data-bbox="1541 1225 1742 1254">Наличие вредителей</p>	 <p data-bbox="1906 1225 2085 1254">Наличие плесени</p>
6. Метрические показатели					
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.				

6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																		
		<p>Номинальное количество нетто,</p> <p>г или мл</p> <p>Св. 5 до 50 включ.</p> <p>" 50 " 100 "</p> <p>" 100 " 200 "</p> <p>" 200 " 300 "</p> <p>" 300 " 500 "</p> <p>" 500 " 1000 "</p> <p>" 1000 " 10000 "</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1111 451 1462 480">% от</th> <th data-bbox="1462 451 1825 480">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1111 480 1462 509">9</td> <td data-bbox="1462 480 1825 509">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 509 1462 537">-</td> <td data-bbox="1462 509 1825 537">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 537 1462 566">4,5</td> <td data-bbox="1462 537 1825 566">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 566 1462 595">-</td> <td data-bbox="1462 566 1825 595">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 595 1462 624">3</td> <td data-bbox="1462 595 1825 624">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 624 1462 652">-</td> <td data-bbox="1462 624 1825 652">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1111 652 1462 681">1,5</td> <td data-bbox="1462 652 1825 681">-</td> </tr> </tbody> </table>	% от	г или мл	9	-	-	4,5	4,5	-	-	9	3	-	-	15	1,5	-
% от	г или мл																		
9	-																		
-	4,5																		
4,5	-																		
-	9																		
3	-																		
-	15																		
1,5	-																		
7. Объем выборки	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p> <p>До 100 включительно</p> <p>От 101 до 300 включительно</p> <p>От 101 до 500 включительно</p> <p>От 501 до 1000 включительно</p> <p>Свыше 1000</p>		<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>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.</p>																