

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.		

Икра Лососевая








Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. Декларация о соответствии - копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника.
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, включающее в себя: -наименование вида пищевой рыбной продукции должно быть в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 раздел 2, (например, "Зернистая икра"; - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "икра лососевая"); - вид обработки (например, "пастеризованная", "маринованная", "восстановленная").
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы нетто (кг/г).

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. Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.
3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха. Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения.
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 дольных единицах указанных величин.

3.10. Дополнительная информация	<p>Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вид рыбы, от которой получена икра; - сорт (при наличии); - зернистая икра, произведенная из мороженой икры рыб семейства лососевых, - слова "произведена из мороженого сырья"; - надпись "Упаковано в модифицированной газовой среде" - для лососевой икры, упакованной в газовой среде, отличающейся по составу от атмосферного воздуха. При этом должен быть указан состав газовой среды; - надпись "Упаковано под вакуумом" - для лососевой икры, упакованной под вакуумом; - надпись "Заморожена. Рекомендуется размораживать при температуре от 4°C до 15°C" - для лососевой икры, изготовленной в замороженном виде; - надпись "Из икры лососевых рыб аквакультуры" - при использовании продукции аквакультуры.
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>Пищевая рыбная 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.</p>
3.12. 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>
3.13. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Материалы, контактирующие с пищевой рыбной продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих 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.).</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	Икра одного вида рыбы. Икринки чистые, целые, без пленок и сгустков крови. Для первого сорта допускается незначительный отстой после размораживания. Для второго сорта допускается смешение икры разных видов рыб; незначительный отстой.	
5.2. Цвет	Однородный, свойственный икре данного вида рыбы. Для первого сорта допускается неоднородность цвета для икры кижуча и нерки. Для второго сорта допускается неоднородность цвета для икры всех видов рыб.	
5.3. Консистенция	Икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющиеся одна от другой (разбористые). Для первого сорта допускается незначительная вязкость. Для второго сорта допускается вязкость икры (в пределах сохранения зернистой структуры).	
5.4. Запах	Свойственный данному виду продукции, без постороннего запаха.	
5.5. Вкус	Свойственный икре данного вида рыбы, без постороннего привкуса. Для первого сорта допускается слабый привкус горечи и остроты; привкус горечи и остроты у икры кижуча и нерки. Для второго сорта допускается привкус горечи и остроты для икры всех видов рыб.	
5.6. Допустимые дефекты		
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Незначительное количество оболочек икринок - лопанца для первого сорта; 2. Слабые влажные икринки для второго сорта; 3. Наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца для второго сорта; 	

5.6.3. Фото допустимых дефектов	<u>Наличие кусочков пленки и оболочек икринок-лопанца</u>	<u>Наличие кусочков пленки</u>	
			
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Примеси кусочков пленки для первого сорта; 2. Сгустки крови; 3. Неупругая, бесформенная икра; 4. Включения белковых кристаллов между зёрнами; 5. Скисание (кислый вкус и запах); 6. Горький, прогорклый вкус икры; 7. Наличие посторонних включений (любого происхождения); 8. Посторонний вкус и запах; 9. Плесень; 10. Обесцвечивание; 11. Обильное отделение жидкости; 12. Кашеобразная, бесформенная икра 		
5.7.3. Фото отхода	<u>Скисание</u>	<u>Наличие посторонних примесей</u>	<u>Плесень</u>
			

	<u>Неупругая, бесформенная икра</u>	<u>Сгустки крови</u>	
			
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, указанной производителем на этикетке.		
6.2. Вес нетто	<p>Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>		
		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 -

7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
	От 2 до 150 включительно	2
	От 151 до 280 включительно	3
	От 281 до 500 включительно	4
	От 501	5
<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>		