

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.		






## Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
<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; Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции).
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
<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. <b>Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.</b>
3.1. Наименование продукции	Обязательное требование законодательства, включающее в себя: - в наименовании продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе и виде (например, "полуфабрикат"); - если хинкали не из мяса птицы тогда: «В наименовании мясной продукции указывается или помещается в непосредственной близости от наименования информация о группе (например, "мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной")
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.
3.6. Условия хранения	Обязательное требование законодательства.
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	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. Дополнительная информация	Маркировка должна содержать информацию о термическом состоянии ("замороженные").
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>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.</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>

<p>3.13. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией</p>	<div data-bbox="618 185 781 300" data-label="Image"> </div> <p>Материалы, контактирующие с пищевой 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>
<p><b>4. Внешний вид упаковки</b></p>	
<p>4.1. Целостность</p>	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p>
<p><b>5. Органолептические показатели</b></p>	
<p>5.1. Внешний вид</p>	<div data-bbox="589 759 1305 903" data-label="Text"> <p>Изделия округлые, толщина теста равномерная с утолщением в местах заделки, без выступов фарша. Края ровные, хорошо заделанные мешочком в верхней части, без выступов фарша, поверхность сухая</p> </div> <div data-bbox="1328 671 2056 979" data-label="Image"> </div>
<p>5.2. Цвет</p>	<p>Цвет оболочки из теста - белый с кремовым или желтоватым оттенком, равномерный. Цвет начинки соответствует входящим по рецептуре ингредиентам, с вкраплениями специй.</p>
<p>5.3. Консистенция</p>	<p>В замороженном состоянии плотная, при постукивании полуфабрикат издаёт ясный, отчётливый звук. После тепловой обработки тесто мягкое, не должно прилипать к зубам и деснам. Начинка в тестовой оболочке однородная с равномерно смешанными ингредиентами.</p>
<p>5.4. Вкус и запах</p>	<p>Вареные хинкали должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, в меру острый с ароматом добавленных пищевкусовых компонентов.</p>

<b>5.5. Допустимые дефекты</b>			
5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>		
5.5.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Небольшие сколы краев, не влияющие на целостность места соединения;</li> <li>2. Незначительные трещины на тестовой оболочке, не превышающие в длину 1,0 см, не более 1 шт с трещиной в упаковке;</li> <li>3. Незначительные отклонения от правильной формы;</li> <li>4. Вытянутая жилка – наличие нитеобразной жилки выходящей за пределы долепки;</li> <li>5. Отверстие в месте защипа не более 1шт в упаковке (не учитывается в проценте допустимых дефектов)</li> </ol>		
5.5.3. Фото допустимых дефектов	<u>Незначительные трещины на тестовой оболочке</u>	<u>Вытянутая жилка</u>	<u>Отверстие в месте защипа</u>
			
<b>5.6. Отход</b>			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>		

5.6.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слипшиеся друг с другом;</li> <li>2. Деформированные, потерявшие форму;</li> <li>3. С признаками дефростации;</li> <li>4. С плохо заделанными краями, раскрывшиеся;</li> <li>5. С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке;</li> <li>6. С механическими повреждениями;</li> <li>7. С выступами начинки за края теста;</li> <li>8. С наличием посторонних включений в тесте или в начинке;</li> <li>9. С наличием снега на товаре;</li> <li>10. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям;</li> <li>11. Посторонний привкус или запах;</li> <li>12. Сквозные трещины – разрыв тестовой оболочки на всю глубину до видимости начинки</li> </ol>		
5.6.3. Фото отхода	<p style="text-align: center;"><u>Слипшиеся друг с другом</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>Деформированные, потерявшие форму, с признаками дефростации</u></p> 	
	<p style="text-align: center;"><u>С механическими повреждениями;</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке</u></p>	
			

<b>6. Метрические показатели</b>			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке		
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>		
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b> <b>г или мл</b>
		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      -
<b>7. Объем выборки</b>	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b>	
	От 2 до 150 включительно	2	
	От 151 до 280 включительно	3	
	От 281 до 500 включительно	4	
	От 501 до 1200 включительно	5	
	От 1201	7	
	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.		