

Мидии варено-мороженые



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 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 (например, "Варено-мороженые беспозвоночные моллюски"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры ("Мидии"); - вид разделки ("Мясо"); - вид обработки ("Варено-мороженые").
3.2. Состав	Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке. Массу нетто глазированного продукта указывают без учета массы глазури.

3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
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	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. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	
3.11. 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>
3.12. 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	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	<p>1. Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность продукции, и не должна отставать при легком постукивании (для варено-мороженого мяса мидий изготовленных в глазированной форме). При этом масса глазури должна быть от 2% до 4% по отношению к массе глазированной продукции;</p> <p>2. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для мидий в блоках);</p> <p>3. Поверхность чистая, мидии отделены друг от друга (для мидий россыпью);</p> <p>4. Целые, поверхность чистая, без кусочков створок (После размораживания)</p>
5.2. Цвет	От бледно-бежевого до ярко-оранжевого с коричневато-зеленоватым оттенком
5.3. Запах	Свойственные свежесваренному мясу мидий без посторонних привкуса и запаха
5.4. Консистенция	Консистенция плотная, после размораживания мягкая
5.4. Допустимые дефекты	
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ul style="list-style-type: none"> - Нарушение целостности мяса отдельных экземпляров мидий в местах отделения биссуса; - Незначительные впадины на поверхности блоков; - Незначительное ослабление вкуса и аромата;
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 посторонних примесей (в потребительской таре); - Трещины на панцире, темный вид мяса; - Мидии слипшиеся между собой; - Наличие снега на поверхности продукции; - Наличие ледяных наростов; - Развакуум упаковок (если товар упакован под вакуумом)
5.5.3. Фото отхода	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p><u>Наличие снега на поверхности продукции/в потребительских упаковках</u></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u></p>  </div> </div>
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем
6.2. Вес нетто	<p>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	Выборка осуществляется в количестве указанном в таблице ниже:			
	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 до 1200 включительно	5		
	От 1201 до 3200 включительно	7		
	От 3201 до 10000 включительно	10		
	От 10001 до 35000 включительно	15		
	Свыше 35001	20		
При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.				