

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.		

# МЯСО КУР НАБОРЫ (ДЛЯ БУЛЬОНА, ДЛЯ ТУШЕНИЯ, ДЛЯ ЧАХОХБИЛИ И ШАШЛЫКА)





Период действия паспорта: Постоянный



Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции). 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. Декларированию подлежит только переработанная пищевая продукция. Непереработанная пищевая продукция не подлежит декларированию, а подлежат только ветеринарно-санитарной экспертизе.
<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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. Допускается использование общепринятых названий, образованных по анатомическому признаку (например, "голень").
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
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.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), 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	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 ("охлажденные", "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>
3.13. 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>
<b>4. Внешний вид упаковки</b>	
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.
<b>5. Органолептические показатели</b>	
5.1. Внешний вид	<p>Поверхность кожи без пеньков. Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков.</p> 
5.2. Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы, без посторонних запахов.
5.3. Цвет	
5.3. 1. Цвет мышечной ткани	От бледно-розового до розового.
5.3.2. Цвет кожи	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него.

5.3.3. Цвет подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый.	
5.4. Консистенция		
5.4.1. Консистенция охлажденного товара	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.	
5.4.2. Консистенция замороженного товара	Твердая, без признаков размораживания.	
5.5. Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций.	
<b>5.6. Допустимые дефекты</b>		
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>100%</b>	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1. Наличие единичных царапин или легких ссадин, точечные кровоизлияния	
5.6.3. Фото допустимых дефектов	<u>Единичные царапины</u>	<u>Точечные кровоизлияния</u>
		
<b>5.7. Отход</b>		
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>	

5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наличие пеньков волосовидного пера;</li> <li>2. Наличие разрывов, кровоподтеков;</li> <li>3. Внешний вид и цвет поверхности товара беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами;</li> <li>4. Внешний вид и цвет подкожной и внутренней жировой ткани бледно-желтого цвета с серым оттенком</li> <li>5. Наличие слизи на поверхности товара</li> <li>6. Мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты) либо мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается (консистенция охлажденного товара);</li> <li>7. Любые посторонние запахи несвойственные свежему мясу данного вида птицы;</li> <li>8. Наличие фекальных загрязнений;</li> <li>9. Наличие видимых кровяных сгустков;</li> <li>10. Наличие посторонних включений;</li> <li>11. Наличие следов ожогов, вызванных замораживанием;</li> <li>12. Наличие снега на товаре, наледи;</li> <li>13. Наличие на товаре 2-х и более царапин и ссадин, либо размер которых более 1см;</li> <li>14. Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом).</li> </ol>		
5.7.3. Фото отхода	<p style="text-align: center;"><u>Наличие посторонних включений</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>Наличие пеньков волосовидного пера</u></p> 	<p style="text-align: center;"><u>Несоответствие цвета мышечной ткани</u></p> 

	<u>Наличие кровоподтеков</u>		<u>Наличие снега и льда на товаре</u>		
					
<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>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	-	

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>		