

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.		

НОГИ






Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	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.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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. 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, "ноги").

3.2. Состав	Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента. Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она: 1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции; 2) входит в состав жидкого компонента (в том числе бульона, маринада, рассола, сиропа, тузлука), указанного в составе пищевой продукции.
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>
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>Обработанные ноги без ороговевшего слоя эпидермиса, наминов, остатков оперения и загрязнений.</p> 
5.2. Запах	Запах свойственный субпродуктам данного вида птицы, без посторонних запа
5.3. Цвет	Цвет кожи бледно-желтый с розовым оттенком или без него.
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. Допустимые дефекты			
5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов		10%	
5.5.2. Виды допустимых дефектов		1. Наличие незначительного количества замерзшей жидкости внутри упаковки светлого цвета, что не портит внешний вид товара; 2. Наличие ороговевшего слоя эпидермиса.	
5.6. Отход			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода		0%	
5.6.2. Виды отхода		1. Наличие ороговевшего слоя эпидермиса, наминов, остатков оперения и загрязнений; 2. Наличие слизи на поверхности товара; 3. Любые посторонние запахи несвойственные свежему субпродукту данного вида птицы; 4. Наличие посторонних включений; 5. Внешний вид и цвет поверхности товара беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами (несвойственный цвет кожи); 6. Наличие наледи в упаковке, которая не позволяет идентифицировать товар (товар в упаковке должен хорошо просматриваться). 7. Наличие снега на товаре; 8. Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом).	
5.6.3. Фото отхода		<u>Наличие наледи в упаковке, которая не позволяет идентифицировать товар</u>	<u>Наличие ороговевшего слоя эпидермиса</u>
			
		<u>Несвойственный цвет кожи</u>	
			

6. Метрические показатели			
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>		
	Номинальное количество нетто, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 "	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		% от	г или мл
		9	-
		-	4,5
		4,5	-
		-	9
		3	-
		-	15
		1,5	-
7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией) От 2 до 150 включительно От 151 до 280 включительно От 281 до 500 включительно От 501	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией) 2 3 4 5	
	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.		