

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. |         |      |





# Полуфабрикаты Кулинарные из Рыбы





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;<br>Электронные ветеринарные документы (ЭВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции). В зависимости от кода ТН ВЭД и состава, продукция может быть как подконтрольной, так и не подконтрольной. От поставщика нужно письмо на бланке с информацией о подконтрольности товара в системе Меркурий с развернутым обоснованием, если товар не подконтролен. |
| <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:<br>-наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат");<br>- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "из тихоокеанской сельди");<br>- вид разделки (например, "рубленные")<br>- вид обработки (например, "замороженные").  |

|  |   |
|--|---|
| 3.2. Состав  | Обязательное требование законодательства.   |
| 3.3. Количество  | Указывается в единицах массы нетто (кг/г).  |
| 3.4. Дата изготовления                                 | Обязательное требование законодательства.<br>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.<br>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.<br>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 | 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 следующую дополнительную информацию:<br>- информация о термическом состоянии ("замороженные");<br>- информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 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).<br/>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 продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.<br/>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  | Рубленые полуфабрикаты  | Готовые блюда из рыбы  |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>Разнообразной формы, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без панировки), без разорванных и ломанных краев.</p>   | <p>Куски рыбы или филе рыбы различной формы и размера с использованием соуса/маринада или без и гарнир, либо без гарнира. Поверхность полуфабрикатов покрыта однородной не расслоившейся массой, с включением рецептурных ингредиентов.</p> |  |
| 5.2. Цвет   | <p>Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката рыбного сырья, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой.</p>           |   |   |
| 5.3. Консистенция                                   | <p>Для готовых блюд: в размороженном состоянии консистенция свойственная применяемым компонентам, плотная, не вязкая. Для рубленых полуфабрикатов: консистенция в готовом виде сочная, некрошливая.</p>                               |   |   |
| 5.4. Вкус и запах                                   | <p>В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью; в готовом виде - свойственный данному наименованию полуфабрикатов с учетом используемых рецептурных компонентов (пряностей, панировки), без постороннего запаха и вкуса.</p> |   |   |
| <b>5.5. Допустимые дефекты</b>                      |   |   |   |
| 5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | -   |   |   |
| 5.5.2. Виды допустимых дефектов                     | -   |   |   |

|  |  |
|--|--|
| 5.5.3. Фото допустимых дефектов        | -  |
| <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. Разорванные и ломанные края;</li> <li>2. Наличие паразитов;</li> <li>3. С наличием посторонних включений;</li> <li>4. С наличием снега на товаре;</li> <li>5. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям;</li> <li>6. Посторонний привкус или запах;</li> <li>7. Развакуум упаковок (в случае если товар упакован под вакуумом).</li> </ol> |
| 5.6.3. Фото отхода                     | <p style="text-align: center;"><u>Развакуум</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>   |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
|                                |  | <p align="center"><b>Номинальное количество нетто,</b></p> <p align="center"><b>г или мл</b></p> | <p align="center"><b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b></p> <table border="1"> <tr> <td align="center"><b>% от</b></td> <td align="center"><b>г или мл</b></td> </tr> <tr> <td align="center">Св. 5 до 50 включ.</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 50 " 100 "</td> <td align="center">4,5</td> </tr> <tr> <td align="center">" 100 " 200 "</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 200 " 300 "</td> <td align="center">9</td> </tr> <tr> <td align="center">" 300 " 500 "</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">" 500 " 1000 "</td> <td align="center">15</td> </tr> <tr> <td align="center">"1000 " 10000 "</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">1,5</td> <td align="center">-</td> </tr> </table> | <b>% от</b>                | <b>г или мл</b> | Св. 5 до 50 включ.         | - | " 50 " 100 "                | 4,5 | " 100 " 200 "                | - | " 200 " 300 "                 | 9  | " 300 " 500 "                  | -  | " 500 " 1000 " | 15 | "1000 " 10000 "   | - | 1,5 | - |
| <b>% от</b>                    | <b>г или мл</b>  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| Св. 5 до 50 включ.             | -  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| " 50 " 100 "                   | 4,5  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| " 100 " 200 "                  | -  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| " 200 " 300 "                  | 9  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| " 300 " 500 "                  | -  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| " 500 " 1000 "                 | 15   |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| "1000 " 10000 "                | -  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| 1,5                            | -  |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |
| 7. Объем выборки               | <p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p> <table border="1"> <tr> <td align="center">От 2 до 150 включительно</td> <td align="center">2</td> </tr> <tr> <td align="center">От 151 до 280 включительно</td> <td align="center">3</td> </tr> <tr> <td align="center">От 281 до 500 включительно</td> <td align="center">4</td> </tr> <tr> <td align="center">От 501 до 1200 включительно</td> <td align="center">5</td> </tr> <tr> <td align="center">От 1201 до 3200 включительно</td> <td align="center">7</td> </tr> <tr> <td align="center">От 3201 до 10000 включительно</td> <td align="center">10</td> </tr> <tr> <td align="center">От 10001 до 35000 включительно</td> <td align="center">15</td> </tr> <tr> <td align="center">Свыше 35001</td> <td align="center">20</td> </tr> </table> | 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 | <p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p> <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> |   |     |   |
| 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   |  |   |                            |                 |                            |   |                             |     |                              |   |                               |    |                                |    |                |    |   |   |     |   |