

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.		


Рыба Дорадо





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: <ul style="list-style-type: none">- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция");- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (Например, "Дорадо");- вид разделки пищевой рыбной продукции (например "неразделанная");- вид обработки (например, "мороженая");- сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе).
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
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 долях единицах указанных величин
3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC
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. Длина (см)	Не подразделяют по длине	
5.2. Внешний вид	<p>1. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании (для рыбы в глазированном виде);</p> <p>2. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках);</p> <p>3. Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).</p>	
5.3. Цвет (окрас)		
5.3.1. Поверхности	Окраска серебристо-серая. Плавники с розовым отливом. Хвостовой плавник с тёмной каймой посередине и белыми кончиками.	
5.3.2. Жабер	Жабры от тёмно - красных до розовых.	
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов.	
5.3.4. Вкус	Свойственный данной рыбе, без постороннего привкуса.	
5.3.5. Консистенция	Плотная	
5.4. Допустимые дефекты		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	

5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Следы от обьячеивания, но без повреждения мяса; 2. Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; 4. Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках); 5. Проколы, порезы, срывы кожи у рыб (проколы глубиной не более 1 см; порезы длиной не более 5 см; срывы кожи площадью не более 5 см) в одной упаковочной единице. 	
5.4.3. Фото допустимых дефектов		
	Следы от обьячеивания (вмятины от петель сети)	
5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%	
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Следы побитости, потускнение поверхности; 2. Бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, кисловатый запах в жабрах; 3. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; 4. Посторонний запах; 5. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 6. Глазурь более 5%; 7. Пожелтение поверхности (ржавчина); 8. Наличие паразитов. 	

5.5.3. Фото отхода																														
	Глазурь более 5%	Пожелтение поверхности (ржавчина)	Наличие паразитов																											
6. Метрические показатели																														
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем																													
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="754 850 1256 938">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2" data-bbox="1263 850 1778 938">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th data-bbox="754 943 1256 975">г или мл</th> <th data-bbox="1263 943 1509 975">% от</th> <th data-bbox="1516 943 1778 975">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="754 979 1256 1011">Св. 5 до 50 включ.</td> <td data-bbox="1263 979 1509 1011">9</td> <td data-bbox="1516 979 1778 1011">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1016 1256 1048">" 50 " 100 "</td> <td data-bbox="1263 1016 1509 1048">-</td> <td data-bbox="1516 1016 1778 1048">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1053 1256 1085">" 100 " 200 "</td> <td data-bbox="1263 1053 1509 1085">4,5</td> <td data-bbox="1516 1053 1778 1085">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1090 1256 1121">" 200 " 300 "</td> <td data-bbox="1263 1090 1509 1121">-</td> <td data-bbox="1516 1090 1778 1121">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1126 1256 1158">" 300 " 500 "</td> <td data-bbox="1263 1126 1509 1158">3</td> <td data-bbox="1516 1126 1778 1158">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1163 1256 1195">" 500 " 1000 "</td> <td data-bbox="1263 1163 1509 1195">-</td> <td data-bbox="1516 1163 1778 1195">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="754 1200 1256 1232">"1000 " 10000 "</td> <td data-bbox="1263 1200 1509 1232">1,5</td> <td data-bbox="1516 1200 1778 1232">-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-	
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	ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб" При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.																													
	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