

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.		


## Камбала, Палтус









Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
<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: <ul style="list-style-type: none"><li>- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция");</li><li>- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "камбала");</li><li>- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "неразделанная", "обезглавленная");</li><li>- вид обработки (например, "мороженая");</li><li>- сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе).</li></ul>
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 дольных единицах указанных величин
3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	<b>EAC</b>
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>

<p>3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией</p>	 <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>
<p><b>4. Внешний вид упаковки</b></p>	
<p>4.1. Целостность</p>	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p>
<p><b>5. Органолептические показатели</b></p>	
<p>5.1. Длина (см)</p>	<p>20+</p>
<p>5.2. Внешний вид</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании (для рыбы в глазированной форме);</li> <li>2. Поверхность рыбы чистая. Тело сжатое с боков, с зазубренным краем брюха (для рыбы россыпью);</li> <li>3. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках);</li> <li>4. Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>

		
	Камбала	Палтус
5.3. Цвет (окрас)		
5.3.1. Поверхности	Камбала: Глазная сторона тела морской камбалы оливково-коричневая с заметными, беспорядочно расположенными пятнами оранжевого или жёлтого цвета. Слепая сторона тела белая. Палтус: Окрас глазной стороны ровный тёмно-коричневый или чёрный без отметин. Слепая сторона рыбы белого цвета.	
5.3.2. Жабер	Жабры от тёмно - красных до розовых.	
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе (камбала, палтус), без посторонних запахов.	
5.3.4. Вкус и запах после варки	Свойственный рыбе (камбала, палтус), без постороннего привкуса.	
5.3.5. Консистенция	Плотная	
<b>5.4. Допустимые дефекты</b>		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>	
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Следы от обьячеивания;</li> <li>2. Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы;</li> <li>3. Повреждения жаберных крышек;</li> <li>4. Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках);</li> <li>5. Незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы, срывы кожи).</li> </ol>	

5.4.3. Фото допустимых дефектов			
	Следы от объеживания (вмятины от петель сети)		
<b>5.5. Отход</b>			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Следы побитости, потускнение поверхности;</li> <li>2. Бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, кисловатый запах в жабрах;</li> <li>3. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры;</li> <li>4. Посторонний запах;</li> <li>5. Наличие посторонних примесей (любого происхождения);</li> <li>6. Глазурь более 5%;</li> <li>7. Пожелтение поверхности (ржавчина);</li> <li>8. Наличие паразитов.</li> </ol>		
5.5.3. Фото отхода			
	Глазурь более 5%	Пожелтение поверхности (ржавчина)	Наличие паразитов
<b>6. Метрические показатели</b>			

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).				
		<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	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			