

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 Морской окунь








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. <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, "окунь морской");</li><li>- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "неразделанный");</li><li>- вид обработки (например, "мороженный", "охлажденный");</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 (упорочных 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>	
<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. Размер	Масса нетто, г 100+	
5.2. Внешний вид	<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. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках);</li> <li>3. Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).</li> </ol>	
5.3. Цвет (окрас)		
5.3.1. Поверхности	Однотонный оранжево-красный окрас, брюхо белое.	
5.3.2. Жабер	Жабры от темно - красных до розовых.	
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежему морскому окуню, без посторонних запахов.	
5.3.4. Вкус	Свойственный морскому окуню, 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, но без повреждения мяса;</li> <li>2. Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы;</li> <li>4. Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках);</li> <li>5. Проколы, порезы, срывы кожи у рыб (по счету) в одной упаковочной единице.</li> </ol>	
5.4.3. Фото допустимых дефектов		
	Следы от обьячеивания (вмятины от петель сети)	
<b>5.5. Отход</b>		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>	
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. Поражение сфирионами (рачками);</li> <li>9. Наличие паразитов.</li> </ol>	

<p>5.5.3. Фото отхода</p>		
	<p>Глазурь более 5%</p>	<p>Пожелтение поверхности (ржавчина)</p>
		
	<p>Поражение сфирионами (рачками)</p>	<p>Наличие паразитов</p>
<p><b>6. Метрические показатели</b></p>		
<p>6.1. Температура продукта</p>	<p>Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем</p>	
<p>6.2. Вес нетто</p>	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p>	
	<p>Номинальное количество нетто,</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p>

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	-

<b>7. Объем выборки</b>	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