

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.		




Сельдь, Сардина Иваси







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: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, сельдь тихоокеанская"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "потрашенная", "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 дольных 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>

<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>4. Внешний вид упаковки</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>5. Органолептические показатели</p>		
<p>5.1. Длина (см)</p>	<p>Сельдь Б/Г 17 +, Сельдь С/Г 22 +; Сардина Иваси 17+</p>	
<p>5.2. Внешний вид</p>	<p>1. Глазурь в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность рыбы или блока, и не должна отставать при легком постукивании (для рыбы в глазированной форме); 2. Поверхность рыбы чистая. Тело сжатое с боков, с зазубренным краем брюха (для рыбы россыпью); 3. Целые, плотные; поверхность чистая, ровная (для рыбы в блоках); 4. Поверхность чистая, рыбы отделены друг от друга (для замороженной поштучно).</p>	
		
	<p>Сельдь</p>	<p>Сардина Иваси</p>
<p>5.3. Цвет (окрас)</p>		

5.3.1. Поверхности	Сельдь: окраска дорсальной поверхности - тёмная с зелёным или синим оттенком, бока более светлые, брюхо серебристо-белое или белое. Возможно свечение поверхности рыбы в темноте, что обусловлено средой обитания сельди и ее рационом (употребление в пищу планктонов и моллюсков богатых фосфором). Сардина Иваси: окраска тела серебристо-белая, а спины — темная с зеленым или синим оттенком. Вдоль тела проходит ряд тёмных пятен.	
5.3.2. Жабер	Жабры от тёмно - красных до розовых.	
5.3.3. Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе (сельдь, сардина), без посторонних запахов.	
5.3.4. Вкус и запах после варки	Свойственный рыбе (сельдь, сардина) 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; 2. Повреждение плавников без нарушения целостности тканей рыбы; 3. Повреждения жаберных крышек; 4. Незначительные впадины на поверхности блоков (для рыбы в блоках); 5. Незначительные повреждения кожного покрова (проколы, порезы, срывы кожи). 	
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).		
	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		