



Сыр Маасдам

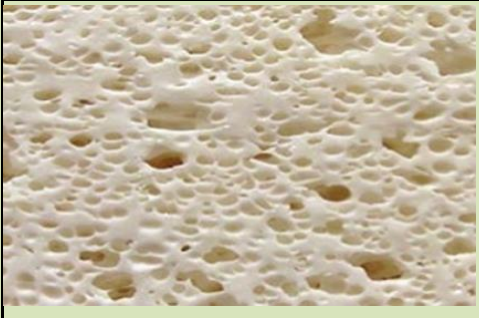







Период действия паспорта: Постоянный







| Требования | Наименование |
|--|--|
| 1. Сопроводительная документация | Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. Декларация о соответствии - копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника. |
| 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. 1) Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. 2) Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: сыр с пряностями. 3) Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра. |
| 3.2. Состав | Обязательное требование законодательства. Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР. |
| 3.3. Значение массовой доли жира | Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах). |

| | |
|---|---|
| 3.4. Наименование и адрес изготовителя | Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Допускается наличие нескольких изготовителей, при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе позволяет однозначно определить изготовителя конкретной пищевой продукции. |
| 3.5. Наименование и адрес импортера | Указывается для продукции, поставляемой из третьих стран. |
| 3.6. Товарный знак изготовителя | Указывается при наличии. |
| 3.7. Количество | Указывается в единицах массы (кг/г), в количестве единиц (шт) в упаковке. |
| 3.8. Дата изготовления | Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами. |
| 3.9. Срок годности | 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. |
| 3.10. Условия хранения | Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха. |
| 3.11. Рекомендации и (или) ограничения по использованию | Указывается в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу. |
| 3.12. Сведения о наличии генно-модифицированных организмов | Информация должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке, самостоятельно или полученными им с участием других лиц. |
| 3.13. Показатели пищевой ценности | Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин |
| 3.14. Обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт | Обозначение стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен сыр конкретного наименования |
| 3.15. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза | EAC |

| | | |
|---|--|---|
| 3.16. Символ - Петля Мебиуса |  <p>код идентификатор материала (ISO)</p> | <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p> |
| 3.17. 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. Внешний вид | Корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми материалами. |  |
| 5.2. Консистенция | Пластичная | |
| 5.3. Рисунок | На разрезе тесто однородное, с большими глазками | |
| 5.4. Цвет | Желтый | |
| 5.5. Вкус и запах | Сливочный, со сладковатым привкусом | |
| 5.6. Допустимые дефекты | | |
| 5.6.1. Максимально допустимый % отхода | 5% | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| 5.6.2. Виды допустимых дефектов | 1) Отсутствие глазков; 2) Сетчатый рисунок; 3) Неравномерное окрас сыра; 4) Слабовыраженные вкус и запах. | | |
| 5.6.3. Фото допустимых дефектов | <u>Сетчатый рисунок</u> | <u>Отсутствие глазков</u> | <u>Неравномерное окрас сыра</u> |
| |  |  |  |
| 5.7. Отход | | | |
| 5.7.1. Максимально допустимый % отхода | 0% | | |

| | | | |
|--------------------|---|--|---|
| 5.7.2. Виды отхода | <ol style="list-style-type: none"> 1) Прогорклый вкус; творожистый вкус; кормовые привкусы; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов; 2) Твердая, грубая консистенция; 3) Крошливое тесто; 4) Колющаяся консистенция (самокол); 5) Излишне мажущееся творожистое тесто; 6) Излишне мягкий оседающий сыр; 7) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок); 8) С наличием посторонних включений; 9) Расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание); 10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень; 11) Толстый подкорковый слой; 12) Наличие посторонних включений; 13) С глубокими зачистками (более 2-3 см); 14) С нарушением герметичности полимерных материалов 15) Загрязненные; 16) С гнилостными колодцами и трещинами; 17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов; 18) Наличие заветренных краев и белого налета; 19) Деформированный сыр; 20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом) | | |
| 5.7.3. Фото отхода | <p><u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u></p>  | <p><u>С наличием посторонних включений</u></p>  | <p><u>Плесень</u></p>  |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <u>Загрязненные</u> | <u>Толстый подкорковый слой</u> | <u>Крошливое тесто</u> |
| |  |  |  |
| | <u>Излишне мягкий оседающий сыр</u> | <u>Трещины на корке</u> | <u>Наличие белого налета</u> |
| |  |  |  |

6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта
Температура в толще продукта должна соответствовать температуре, указанной производителем на этикетке

6.2. Вес продукта
Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

| | 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 | Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок) | Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головках | Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр |
|---|---|--|--|
| | До 100 включительно | 3 | 2 |
| | От 100 до 300 включительно | 4 | 3 |
| | От 301 до 500 включительно | 5 | 4 |
| | От 501 до 1000 включительно | 6 | 5 |
| | Свыше 1000 | 7 | 6 |
| <p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p> | | | |