




Сыр Мраморный

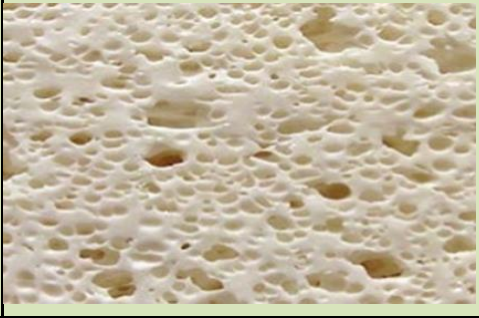




Период действия паспорта: Постоянный

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	ЕАС
3.16. 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>

3.17. 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, полимерными, комбинированными составами или полимерными пленками под вакуумом, плотно прилегающими к поверхности сыра.	
5.2. Консистенция	Умеренно эластичная, однородная во всей массе.	
5.3. Рисунок	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков овальной или круглой формы, равномерно расположенных по всей массе.	
5.4. Цвет	Неоднородное окрашивание сырного теста от белого до оранжевого, красного или зеленого в зависимости от внесенного красителя. Получение «мраморных» разводов обеспечивается совмещением при формовке брусков двух сыров – окрашенного и неокрашенного.	
5.5. Вкус и запах	Выраженный сырный, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.	
5.6. Допустимые дефекты		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 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	Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%		

5.7.2. Виды отхода	<p>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;</p> <p>2) Твердая, грубая консистенция;</p> <p>3) Крошливое тесто;</p> <p>4) Колющаяся консистенция (самокол);</p> <p>5) Излишне мажущееся творожистое тесто;</p> <p>6) Излишне мягкий оседающий сыр;</p> <p>7) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок);</p> <p>8) С наличием посторонних включений;</p> <p>9) Распльвшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание);</p> <p>10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень;</p> <p>11) Толстый подкорковый слой;</p> <p>12) Наличие посторонних включений;</p> <p>13) С глубокими зачистками (более 2-3 см);</p> <p>14) С нарушением герметичности полимерных материалов</p> <p>15) Загрязненные;</p> <p>16) С гнилостными колодцами и трещинами;</p> <p>17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов;</p> <p>18) Наличие заветренных краев и белого налета;</p> <p>19) Деформированный сыр;</p> <p>20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом)</p>		
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	<p>Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>			

		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 головах		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>					