



Сыр Плавленный Пастообразный





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	<p>Обязательное требование законодательства.</p> <p>1) Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.</p> <p>2) Не допускается в наименовании пищевой продукции указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции.</p> <p>3) В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.</p>
3.3. Значение массовой доли жира	Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).
3.4. Наименование и адрес изготовителя	<p>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).</p> <p>Допускается наличие нескольких изготовителей, при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе позволяет однозначно определить изготовителя конкретной пищевой продукции.</p>
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	<p>Обязательное требование законодательства.</p> <p>В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.</p>

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>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	Сыры, упакованные в металлические банки, стаканчики и коробочки, сувенирную или подарочную тару, имеют форму упаковки.	
5.2. Консистенция	От мягкой пластичной до нежной мажущейся, кремообразной, однородная по всей массе. При добавлении пищевкусовых компонентов с их наличием.	
5.3. Рисунок	Рисунок отсутствует. При добавлении пищевкусовых компонентов- с наличием частиц внесенных компонентов. Допускается наличие не более 3-х воздушных пустот и нерасплавившихся частиц размером не более 2 мм на разрезе площадью 10см.кв.	
5.4. Цвет	От белого до интенсивно-желтого, равномерный. У сладких сыров- от белого до коричневого. При добавлении пищевкусовых компонентов-обусловленный бовавленными компонентами.	
5.5. Вкус и запах	Чистый, характерный для конкретного наименования сыра. При добавлении пищевкусовых компонентов- обусловленный бовавленными компонентами.	
5.6. Допустимые дефекты		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1) Слабо выраженный вкус и запах (низкая зрелость сыря); 2) Неравномерная окраска массы сыра;	

<p>5.6.3. Фото допустимых дефектов</p>	<p style="text-align: center;"><u>Неравномерная окраска массы сыра</u></p> 
<p>5.7. Отход</p>	
<p>5.7.1. Максимально допустимый % отхода</p>	<p>Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%</p>
<p>5.9.2. Виды отхода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Нетипичный вкус и запах; 2) Кормовые привкусы; щелочной мыльный привкус; 3) Горький, затхлый, прогорклый вкус; 4) Излишне аммиачный вкус и запах, излишне кислый вкус и запах, салистый вкус и запах; 5) Рисунок (сетка) на поверхности сыра под фольгой; 6) Наличие плесени на сыре; 7) Мучнистая консистенция; 8) Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра; 9) Зернистая и грубая сырная масса; 10) Жидкая сырная масса; 11) Чрезмерно плотная сырная масса; 12) Длинная тянущаяся структура пастообразной сырной массы; 13) С наличием посторонних включений;

5.7.3. Фото отхода	<u>Нерасплавленное зерно белка в тесте сыра</u>	<u>Жидкая сырная масса</u>	<u>Плесень</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)
	До 100 включительно	2
	От 100 до 300 включительно	3
	От 301 до 500 включительно	4
	От 501 до 1000 включительно	5
	Свыше 1000	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>В сомнительных случаях необходимо дополнительно отобрать и осмотреть еще по 2-4 транспортные упаковки проблемных партий.</p>	