

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

Сыр Швейцарский






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 PET ← идентификатор материала (RSC)</p>	Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.17. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией		Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).
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	<p>Корка прочная, ровная, без повреждений и морщин, слегка шероховатая, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.</p> <p>На корке сыра допускаются отпечатки серпянки или перфоры на корке.</p>	
5.2. Консистенция	Плотная, умеренно эластичная, однородная во всей массе.	
5.3. Рисунок	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы.	

5.4. Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе.		
5.5. Вкус и запах	Выраженный сырный, сладковатый, пряный		
5.6. Допустимые дефекты			
5.6.1. Максимально допустимый %	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1) Отсутствие глазков; 2) Сетчатый рисунок; 3) Неравномерный окрас сыра; 4) Слабовыраженные вкус и запах.		
5.6.3. Фото допустимых дефектов	<u>Сетчатый рисунок</u>	<u>Отсутствие глазков</u>	<u>Неравномерный 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) Распльвишиеся 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	<u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u>	<u>С наличием посторонних включений</u>	<u>Плесень</u>



Загрязненные



Толстый подкорковый слой



Крошливое тесто



Излишне мягкий оседающий сыр



Трещины на корке



Наличие белого налета



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 головах	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если	
	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	
	Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			