




Сыр Тильзитер





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>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	<p>Корка ровная, тонкая без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Поверхность сыра чистая. При бессалфеточном прессовании на поверхности сыра допускаются отпечатки перфорации.</p> 
5.2. Консистенция	Умеренно эластичная, однородная во всей массе. Допускается слегка плотная
5.3. Рисунок	На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной, угловатой и щелевидной формы, равномерно расположенных по всей массе.
5.4. Цвет	От белого до слабо-желтого, равномерный по всей массе.
5.5. Вкус и запах	Выраженный сырный, пряный, пикантный. Допускается слегка острый вкус.
5.6. Допустимые дефекты	
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	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; 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,;);</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	<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>				
		<p align="center">Номинальное количество нетто,</p>	<p align="center">Предел допускаемых отрицательных отклонений</p>		
		<p align="center">г или мл</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 411 1630 448"> <p align="center">% от</p> </td> <td data-bbox="1630 411 2085 448"> <p align="center">г или мл</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">% от</p>	<p align="center">г или мл</p>
<p align="center">% от</p>	<p align="center">г или мл</p>				
		<p align="center">Св. 5 до 50 включ.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 448 1630 485"> <p align="center">9</p> </td> <td data-bbox="1630 448 2085 485"> <p align="center">-</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">9</p>	<p align="center">-</p>
<p align="center">9</p>	<p align="center">-</p>				
		<p align="center">" 50 " 100 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 485 1630 521"> <p align="center">-</p> </td> <td data-bbox="1630 485 2085 521"> <p align="center">4,5</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">-</p>	<p align="center">4,5</p>
<p align="center">-</p>	<p align="center">4,5</p>				
		<p align="center">" 100 " 200 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 521 1630 558"> <p align="center">4,5</p> </td> <td data-bbox="1630 521 2085 558"> <p align="center">-</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">4,5</p>	<p align="center">-</p>
<p align="center">4,5</p>	<p align="center">-</p>				
		<p align="center">" 200 " 300 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 558 1630 595"> <p align="center">-</p> </td> <td data-bbox="1630 558 2085 595"> <p align="center">9</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">-</p>	<p align="center">9</p>
<p align="center">-</p>	<p align="center">9</p>				
		<p align="center">" 300 " 500 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 595 1630 632"> <p align="center">3</p> </td> <td data-bbox="1630 595 2085 632"> <p align="center">-</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">3</p>	<p align="center">-</p>
<p align="center">3</p>	<p align="center">-</p>				
		<p align="center">" 500 " 1000 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 632 1630 668"> <p align="center">-</p> </td> <td data-bbox="1630 632 2085 668"> <p align="center">15</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">-</p>	<p align="center">15</p>
<p align="center">-</p>	<p align="center">15</p>				
		<p align="center">"1000 " 10000 "</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1366 668 1630 715"> <p align="center">1,5</p> </td> <td data-bbox="1630 668 2085 715"> <p align="center">-</p> </td> </tr> </table>	<p align="center">1,5</p>	<p align="center">-</p>
<p align="center">1,5</p>	<p align="center">-</p>				
7. Объем выборки	<p>Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)</p>	<p>Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах</p>	<p>Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр</p>		
	<p>До 100 включительно</p>	<p align="center">3</p>	<p align="center">2</p>		
	<p>От 100 до 300 включительно</p>	<p align="center">4</p>	<p align="center">3</p>		
	<p>От 301 до 500 включительно</p>	<p align="center">5</p>	<p align="center">4</p>		
	<p>От 501 до 1000 включительно</p>	<p align="center">6</p>	<p align="center">5</p>		
	<p>Свыше 1000</p>	<p align="center">7</p>	<p align="center">6</p>		
	<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>				