





Сыр Витязь














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 - членом Таможенного союза	
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.</p> <p>Поверхность сыра чистая. При бессалфеточномпрессовании 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 слабо-желтого до желтого, равномерный по всей массе.		
5.5. Вкус и запах	Выраженный сырный, мягкий, слегка кисловатый, с наличием пряности. Допускается слабокормовой вкус и запах, наличие слабой горечи.		
5.6. Допустимые дефекты			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	5%		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1) Отсутствие глазков; 2) Сетчатый рисунок; 3) Неравномерный окрас сыра; 4) Слабовыраженные вкус и запах. 		
5.6.3. Фото допустимых дефектов	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; text-align: center;"><u>Отсутствие глазков</u></td> <td style="width: 50%; border: none; text-align: center;"><u>Неравномерный окрас сыра</u></td> </tr> </table>	<u>Отсутствие глазков</u>	<u>Неравномерный окрас сыра</u>
<u>Отсутствие глазков</u>	<u>Неравномерный 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; 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,; 8) С наличием посторонних включений; 9) Распльвишиеся и вздутые (потерявшие форму, ранее 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); 21) Сетчатый рисунок. 	

5.7.3. Фото отхода	<u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u>	<u>С наличием посторонних включений</u>	<u>Плесень</u>
			
	<u>Сетчатый рисунок</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). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																		
		<p>Номинальное количество нетто,</p> <p>г или мл</p> <p>Св. 5 до 50 включ.</p> <p>" 50 " 100 "</p> <p>" 100 " 200 "</p> <p>" 200 " 300 "</p> <p>" 300 " 500 "</p> <p>" 500 " 1000 "</p> <p>"1000 " 10000 "</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1323 336 1547 432">% от</td> <td data-bbox="1547 336 1960 432">г или мл</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 432 1547 472">9</td> <td data-bbox="1547 432 1960 472">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 472 1547 512">-</td> <td data-bbox="1547 472 1960 512">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 512 1547 552">4,5</td> <td data-bbox="1547 512 1960 552">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 552 1547 592">-</td> <td data-bbox="1547 552 1960 592">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 592 1547 632">3</td> <td data-bbox="1547 592 1960 632">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 632 1547 671">-</td> <td data-bbox="1547 632 1960 671">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1323 671 1547 687">1,5</td> <td data-bbox="1547 671 1960 687">-</td> </tr> </table>	% от	г или мл	9	-	-	4,5	4,5	-	-	9	3	-	-	15	1,5	-
% от	г или мл																		
9	-																		
-	4,5																		
4,5	-																		
-	9																		
3	-																		
-	15																		
1,5	-																		
7. Объем выборки	<p>Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)</p> <p>До 100 включительно</p> <p>От 100 до 300 включительно</p> <p>От 301 до 500 включительно</p> <p>От 501 до 1000 включительно</p> <p>Свыше 1000</p>	<p>Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>	<p>Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>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). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>																