


# Сыры Мягкие




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. <b>Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.</b>
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	<b>EAC</b>
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>
<b>4. Внешний вид упаковки</b>	
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.
<b>5. Органолептические показатели</b>	

5.1. Внешний вид	<p>Цилиндр, полуцилиндр, брусок. Допускается реализация мягких сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг. Сыр корки не имеет. Поверхность ровная или морщинистая с ледяными прутьями, серпянкой или перфорацией, углублений и небольших складок от запрессовки, незначительных трещин, увлажненная, без ослизнения; Допускается наличие вкусовых компонентов на поверхности сыра.</p>	
5.2. Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная.	
5.3. Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие глазков неправильной формы и вкрапление частиц вкусового компонента.	
5.4. Цвет	От белого до светло-желтого, равномерный по всей массе. Допускается наличие желтых пятен на разрезе и незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами.	
5.5. Вкус и запах	Чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. При добавлении вкусовых компонентов и/или ароматизаторов - обусловленный добавленными компонентами и/или ароматизаторами..	
<b>5.6. Допустимые дефекты</b>		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	Слабо выраженный вкус и запах	
<b>5.7. Отход</b>		
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%	

5.9.2. Виды отхода	<p>1) Прогорклый 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, плотная консистенция;</p> <p>3) Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой;</p> <p>4) Деформированный сыр;</p> <p>5) Расплывшаяся форма;</p> <p>6) Развитие на сыре посторонней плесени;</p> <p>7) Загрязненные;</p> <p>8) Наличие посторонних включений</p>	
5.7.3. Фото отхода	<u>Излишне нежное, расплывающееся тесто с вытекающей жидкой массой</u>	<u>Развитие на сыре посторонней плесени</u>
		
<b>6. Метрические показатели</b>		
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	-
<b>7. Объем выборки</b>	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>		