

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2020 год**

Согласовано

| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|--|---------------|---------|------|
| Директор службы по сохранности собственности | Ефремов Е.Г. | | |
| Директор службы управления розничной сетью | Соколова О.В. | | |
| Директор коммерческой службы | Дьяков Д.В. | | |

Подготовил


| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|---------------------------|----------------|---------|------|
| Начальник отдела качества | Манчилина Е.С. | | |



Тушка кальмара






Период действия паспорта: Постоянный

| Требования | Наименование |
|--|--|
| 1. Сопроводительная документация | Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя |
| 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, включающее в себя: <ul style="list-style-type: none">- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция");- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "кальмар");- вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "тушка", "неразделанный");- вид обработки (например, "мороженая", "охлажденная");- сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе). |
| 3.2. Состав | Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента. |

| | |
|--|---|
| 3.3. Количество | Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке |
| 3.4. Дата изготовления | Обязательное требование законодательства |
| 3.5. Срок годности | Обязательное требование законодательства. 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. |
| 3.6. Условия хранения | Обязательное требование законодательства. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха. |
| 3.7. Наименование и адрес изготовителя | В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции. |
| 3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию | В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу. |
| 3.9.. Показатели пищевой ценности | Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин |
| 3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза | EAC |
| 3.11. Символ - Петля Мебиуса |  <p>Возможность утилизации использованной упаковки (упаковочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| <p>3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией</p> |  <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> | |
| <p>4. Внешний вид упаковки</p> | | |
| <p>4.1. Целостность</p> | <p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p> | |
| <p>5. Органолептические показатели</p> | | |
| <p>5.1. Длина (см)</p> | <p>15+</p> | |
| <p>5.2. Внешний вид</p> | <p>1. Поверхность тушки чистая, целая с ровной поверхностью; 2. Блоки кальмаров чистые, плотные, с ровной поверхностью.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | |
| <p>5.3. Цвет (окрас)</p> | | |

| | |
|---|--|
| 5.3.1. Поверхности | Естественный окрас филе тушки, свойственный кальмару (от белого до розового - для кальмара без кожицы) |
| 5.3.2. Запах после размораживания | Свойственный данному виду кальмара без постороннего запаха. |
| 5.3.3. Вкус и запах после варки | Приятные, свойственные данному виду продукции без посторонних признаков и горечи. |
| 5.3.5. Консистенция | После размораживания - упругая, эластичная. После варки - от сочной до плотной, но не жесткая. |
| 5.4. Допустимые дефекты | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | 10% |
| 5.4.2. Виды допустимых дефектов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Незначительные впадины на поверхности отдельных блоков; 2. Нарушения целостности мантии (порезы, проколы); 3. Нарушения кожного покрова - для продукции с кожицей; 4. Незначительное наличие кожного покрова - для продукции без кожицы. |
| 5.5. Отход | |
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | 0% |
| 5.5.2. Виды отхода | <ol style="list-style-type: none"> 1. Следы побитости, потускнение поверхности; 2. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; 3. «Нечистые» запахи; 4. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 6. Глазурь более 5%; 7. Наличие сперматофор (для потрашенного кальмара); 8. Наличие паразитов. |

| 5.5.3. Фото отхода |  |  |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|----------|------|----------|--------------------|---|---|--------------|---|-----|---------------|-----|---|---------------|---|---|---------------|---|---|----------------|---|----|-----------------|-----|---|--|
| 6. Метрические показатели | Глазурь более 5% | Наличие паразитов | Наличие сперматофор (для потрашеного кальмара) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1. Температура продукта | Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.2. Вес нетто | Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества -в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="719 932 1211 1018">Номинальное количество нетто, г или мл</th> <th colspan="2" data-bbox="1218 932 1711 1018">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th data-bbox="719 1023 1211 1054">г или мл</th> <th data-bbox="1218 1023 1464 1054">% от</th> <th data-bbox="1471 1023 1711 1054">г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="719 1059 1211 1091">Св. 5 до 50 включ.</td> <td data-bbox="1218 1059 1464 1091">9</td> <td data-bbox="1471 1059 1711 1091">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1096 1211 1128">" 50 " 100 "</td> <td data-bbox="1218 1096 1464 1128">-</td> <td data-bbox="1471 1096 1711 1128">4,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1133 1211 1165">" 100 " 200 "</td> <td data-bbox="1218 1133 1464 1165">4,5</td> <td data-bbox="1471 1133 1711 1165">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1169 1211 1201">" 200 " 300 "</td> <td data-bbox="1218 1169 1464 1201">-</td> <td data-bbox="1471 1169 1711 1201">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1206 1211 1238">" 300 " 500 "</td> <td data-bbox="1218 1206 1464 1238">3</td> <td data-bbox="1471 1206 1711 1238">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1243 1211 1275">" 500 " 1000 "</td> <td data-bbox="1218 1243 1464 1275">-</td> <td data-bbox="1471 1243 1711 1275">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="719 1279 1211 1311">"1000 " 10000 "</td> <td data-bbox="1218 1279 1464 1311">1,5</td> <td data-bbox="1471 1279 1711 1311">-</td> </tr> </tbody> </table> | Номинальное количество нетто, г или мл | 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 | - | |
| Номинальное количество нетто, г или мл | 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 | ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб" При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Объем партии (число транспортной тары с продукцией) | Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией) |
|---|---|
| От 2 до 150 включительно | 2 |
| От 151 до 280 включительно | 3 |
| От 281 до 500 включительно | 4 |
| От 501 до 1200 включительно | 5 |
| От 1201 до 3200 включительно | 7 |
| От 3201 до 10000 включительно | 10 |
| От 10001 до 35000 включительно | 15 |
| Свыше 35001 | 20 |