Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок
_____

«_____» _____ 20___ г.

Паспорт качества
на 2023 год

Согласовано

Должность	Подпись	Дата
Директор департамента безопасности		
Директор службы управления розничной сетью		
Директор коммерческой службы		

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Паспорт качества: П/Ф для выпечки замороженные

Период действия паспорта: Постоянный	
Требования	**Наименование**
1. Сопроводительная документация	Товарно-сопроводительные документы, содержащие номер декларации о соответствии; дата начала и дата окончания срока действия декларации; наименование лица, принявшего декларацию.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Минус (18 ± 2) °С
3. Маркировка	Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, 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	Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (г/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 водздуха.	
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 по использованию	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровья потребителей , их имуществу.	
3.9. Рекомендации по ограничению	Недопустимо повторное замораживание хлебобулочного полуфабриката.	
3.10. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.	
3.11. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляетточные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне
3.12. Символ - Петля Мебиуса	01 код PET идентификатор материала (ISO)	Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.13. 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		

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	Внешний вид и форма соответствующие хлебобулочному полуфабрикату конкретного наименования. Допускается незначительная морщинистость, наличие мучной крошки в упаковке, незначительный отпечаток транспортерной ленты. Без следов непромеса.
5.2. Вкус и запах	Запах- свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.
5.3. Цвет	Свойственный данному виду хлебобулочного полуфабриката.
5.4. Нестандарт	
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%
5.4.2. Виды нестандарта	1. Трещины, подрывы на поверности, не более 2 см. 2. Слипы не более 3 см

5.4.3. Фото нестандарта						
5.5. Отход						
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%					
5.5.2. Виды отхода	1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям. 2. Наличие посторонних предметов и примесей в продукции. 3. Наличие плесени. 4. Деформация изделия, изломы, вмятины. 5. Наличие пустот и следов непромеса. 6. Прогорклый или сальный вкус. 7. Наличие следов насекомых, вредителей, грызунов. 9. Хруста от минеральных примесей. 10. Признаки болезней.					
5.5.3. Фото отхода	 Ломаные изделия	 Плесень				
6. Метрические показатели						
6.1. Температура продукта	Минус (18 ± 2) °С					

6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. * 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 (число транспортной тары с продукцией)**	**Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)**	
	До 100 включительно	2	
	От 101 до 300 включительно	3	
	От 101 до 500 включительно	4	
	От 501 до 1000 включительно	5	
	Свыше 1000	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.		