

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.		

Выпечка С/М



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; орган, выдавший декларацию, для декларации – наименование лица, принявшего декларацию; Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции). В зависимости от кода ТН ВЭД и состава, продукция может быть как подконтрольной, так и не подконтрольной. От поставщика нужно письмо на бланке с информацией о подконтрольности товара в системе Меркурий с развернутым обоснованием, если товар не подконтролен.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. В информации о составе хлебобулочного полуфабриката приводятся сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: "пшеничная хлебопекарная мука первого сорта", "пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная", "пшеничная мука общего назначения", "ржаная хлебопекарная мука обдирная" и т.д.

3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. - дату изготовления и дату упаковывания (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов). Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
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	Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.
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.
3.12. Дополнительная информация	Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию: - информация о термическом состоянии ("замороженные"); - информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);

3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	 <p>Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.</p>	
3.11. 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>	
3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Материалы, контактирующие с пищевой продукцией в процессе ее хранения, перевозки и реализации, должны соответствовать требованиям безопасности материалов, контактирующих 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.).</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	Кулинарные изделия различной формы, поверхность шероховатая, без участков с признаками подсыхания, без трещин. Края изделия скреплены, начинка не выступает за края.	
5.2. Цвет	От светло-серого до светло-желтого, достаточно равномерный.	

5.3. Консистенция	В замороженном состоянии плотная, при постукивании полуфабрикат издаёт ясный, отчётливый звук. После тепловой обработки тесто мягкое, не должно прилипать к зубам и деснам, начинка мягкая, с равномерно смешанными ингредиентами.
5.4. Вкус и запах	Приятный, характерный для входящих в состав изделия продуктов и их тепловой обработки. Вкус в меру соленый или сладкий по характеристикам сырья, входящего в состав продуктов. Без посторонних привкусов и запахов.
5.5. Допустимые дефекты	
5.5.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%
5.5.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Небольшие сколы краев, не влияющие на целостность места соединения; 2. Незначительные трещины на тестовой оболочке, не превышающие в длину 1 см, не более 1 шт с трещиной в упаковке; 3. Незначительные отклонения от правильной формы.
5.6. Отход	
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	0%
5.6.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слипшиеся друг с другом; 2. Деформированные, потерявшие форму; 3. С признаками дефростации; 4. С плохо заделанными краями, раскрывшиеся; 5. Подсохшие участки; 6. С разрывами на тестовой оболочке; 7. С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке; 8. С механическими повреждениями; 9. С выступами начинки за края теста; 10. С наличием посторонних включений в тесте или в начинке; 11. С наличием снега на товаре; 12. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям; 13. Посторонний привкус или запах.

5.6.3. Фото отхода	<u>С наличием посторонних включений</u>	<u>С механическими повреждениями</u>	<u>С признаками дефростации</u>
			
	<u>С выступами начинки за края теста</u>	<u>С разрывами на тестовой оболочке</u>	<u>С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке;</u>
			
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке		
6.2. Вес нетто	<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
	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)	
	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	7	
	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.		