

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« _____ » _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2020 год**

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы по сохранности	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.		

Пищевая рыбная продукция горячего копчения



Период действия паспорта:

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
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: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "Пищевая рыбная продукция горячего копчения"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "кета"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "брюшки"); - вид обработки (например, "горячего копчения").
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), в килограммах (кг)
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.
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	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		
3.11. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.
3.12. 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 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

Поверхность рыбы чистая, невлажная.

У рулетов - наличие на поверхности измельченного чеснока (при использовании) и пряностей, незначительные белково-жировые натеки на поверхности, незначительные ожоги; отпечатки сетки или прутков на поверхности (без загрязнения сажей). Рыба без наружных повреждений, кожный покров целый.

Брюшки (теша) - брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; сгустки крови и пленки зачищены.

Потрошенная - рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены.

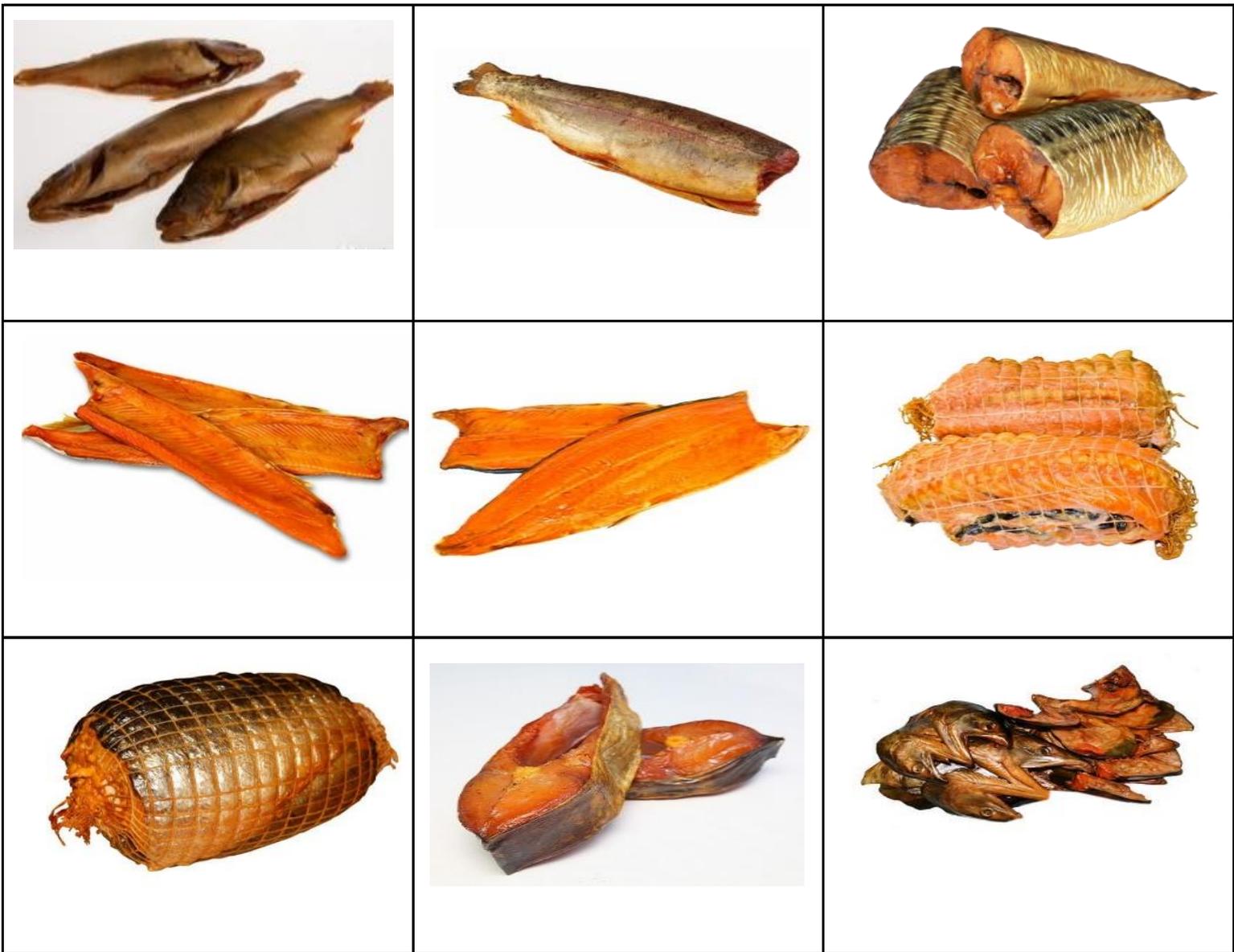
Потрошенная обезглавленная - потрошенная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями и грудными плавниками.

Филе - рыба, у которой удалены чешуя, голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка, плечевые и крупные реберные кости, "жучки", разрезанная по спине вдоль позвоночника на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены.

Кусок - тушка или потрошенная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник, разрезанные на части.

Рулет - рыба, которая разделана на филе, боковник или тешу, свернута в рулон кожей наружу; чешуя удалена.

Хребты (спинка) - рыба, у которой срезана брюшная часть; жабры или голова с плечевыми костями удалены; сгустки крови и остатки внутренностей зачищены.



			
5.2. Цвет	<p>Цвет кожного покрова: От светло-золотистого до коричневого. Равномерный. Допускаются светлые пятна: от соприкосновения с сеткой (решеткой); в местах обвязки; - не охваченные коптильной средой (площадью не более 2 см²)</p> <p>Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы.</p>		
5.3. Запах	<p>Свойственные рыбе горячего копчения данного вида без постороннего запаха; для рулетов - с ароматом чеснока (при использовании) и пряностей. Допускаются слабовыраженный илистый запах или слабовыраженный йодистый запах.</p>		
5.4. Вкус	<p>Свойственные рыбе горячего копчения данного вида без постороннего привкуса. Допускается специфический кисловатый привкус.</p>		
5.5. Консистенция	<p>Плотная или мягкая, сочная, некрошащаяся. Допускается суховатая; незначительно крошащаяся (при разрезе).</p>		
5.6. Допустимые дефекты			
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1. Наличие белого солевого налета.		

5.6.3. Фото допустимых дефектов			
	Белый солевой налет		
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разная степень копчения; 2. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 3. Наличие плесени; 4. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 5. Надломы; 6. Лопнувшее брюшко; 7. Порезы кожи; 8. Срывы кожи; 9. Наличие паразитов 10. Поверхностная влажность 		

<p>5.7.3. Фото отхода</p>			
	<p>Разная степень копчения</p>	<p>Наличие паразитов</p>	<p>Плесень</p>
			
<p>Срывы кожи</p>			
<p>6. Метрические показатели</p>			
<p>6.1. Температура продукта</p>	<p>Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем.</p>		

6.2. Вес нетто	<p>Согласно маркировке. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>		
		<p>Номинальное количество нетто,</p>	<p>Предел допускаемых отрицательных отклонений</p>
		<p>г или мл</p>	<p>% от г или мл</p>
		<p>Св. 5 до 50 включ.</p>	<p>9 -</p>
		<p>" 50 " 100 "</p>	<p>- 4,5</p>
		<p>" 100 " 200 "</p>	<p>4,5 -</p>
		<p>" 200 " 300 "</p>	<p>- 9</p>
		<p>" 300 " 500 "</p>	<p>3 -</p>
		<p>" 500 " 1000 "</p>	<p>- 15</p>
		<p>"1000 " 10000 "</p>	<p>1,5 -</p>
7. Объем выборки	ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"		
	<p>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</p>	<p>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</p>	
	<p>От 2 до 150 включительно</p>	<p>2</p>	
	<p>От 151 до 280 включительно</p>	<p>3</p>	
	<p>От 281 до 500 включительно</p>	<p>4</p>	
	<p>От 501 до 1200 включительно</p>	<p>5</p>	
	<p>От 1201 до 3200 включительно</p>	<p>7</p>	
	<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		