

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« ____ » _____ 20__ г.

Паспорт качества 2022 год

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы безопасности розницы	Шатый В.В.		
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 холодного копчения



Период действия паспорта: постоянно

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 холодного копчения"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "кета"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "брюшки"); - вид обработки (например, "холодного 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 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		
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.	

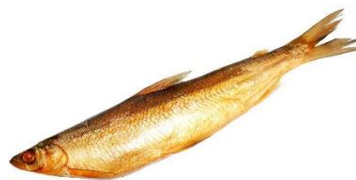
5. Органолептические показатели	
5.1. Внешний вид	<p>Поверхность рыбы чистая, не влажная; доускается частичная сбитость чешуи, отпечатки сетки или прутков (без загрязнения сажей), проколы от шомполов в хвостовой части; незначительный налет выкристаллизовавшейся соли у основания хвостового плавника; небольшие подсохшие белково-жировые натеки, небольшие трещины на срезах быльков; без посторонних включений.</p> <p>Кусок - обезглавленная или потрошенная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски.</p> <p>Кусочки - рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью (или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.</p> <p>Пласт с головой - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова разрезана вдоль до верхней челюсти; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены.</p> <p>Обезглавленный пласт - рыба, разрезанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; плечевые кости могут быть оставлены.</p> <p>Боковник - рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена.</p> <p>Филе - рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски.</p> <p>Брюшки (теша) - брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух продольных половинок.</p> <p>Неразделанная - рыба в целом виде.</p> <p>Тушка - рыба, у которой голова (с плечевыми костями), внутренности, икра или молоки удалены; тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей; сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены.</p>

Тушка полупотрошенная - обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей.


Филе-кусочки - рыба холодного копчения без кожи, позвоночной кости, плечевой кости, головы, внутренностей, плавников, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см.

Калтычок - брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками.

Потрошенная с головой - рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены.



			
			
5.2. Цвет	<p>Цвет кожного покрова: От светло-золотистого до темно-золотистого у рыб с серебристой окраской чешуи и более темный цвет у рыб с другой природной окраской или при отсутствии чешуи. Допускается подкожное пожелтение, не проникшее в мясо и не связанное с окислением жира.</p> <p>Цвет мяса: свойственный данному виду рыбы.</p>		
5.3. Запах	<p>Свойственные данному виду рыбы с ароматом копчености, без порочащих запахов. Могут быть не резко выраженные илистый и йодистый запахи.</p>		
5.4. Вкус	<p>Свойственные данному виду рыбы без порочащих привкусов. Могут быть не резко выраженный специфический кисловатый привкус.</p>		
5.5. Консистенция	<p>От нежной, сочной до плотной; допускается слегка расслаивающаяся.</p>		

5.6. Допустимый нестандарт			
5.6.1. Максимально допустимый % нестандартта	10%		
5.6.2. Виды нестандартта	1. Наличие белого солевого налета.		
5.6.3. Фото нестандартта			
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%		

<p>5.7.2. Виды отхода</p>	<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. Дряблая консистенция; 10. Наличие паратизов; 11. Поверхностная влажность 12. Для товара РЫБА Х/К СЕЛЬДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ВЕС. (БК 239028) вес 1 шт рыбы менее 400гр 		
<p>5.7.3. Фото отхода</p>			
	<p>Разная степень копчения</p>	<p>Дряблая консистенция</p>	<p>Плесень</p>



Срывы кожи



Наличие паразитов

6. Метрические показатели

Для товара **РЫБА Х/К СЕЛЬДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ВЕС. (БК 239028)** вес 1 шт рыбы не менее 400гр

6.1. Температура продукта

Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем.

6.2. Вес нетто

Согласно маркировке. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

	Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		% от	г или мл
	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 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"	
	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
	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.	