

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.		

# Пищевая рыбная продукция холодного копчения



Период действия паспорта:

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	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
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
<b>3. Маркировка</b>	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.).
<b>4. Внешний вид упаковки</b>		
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.	

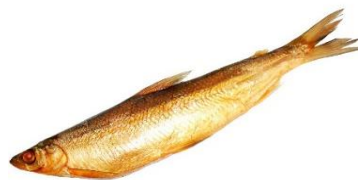
<b>5. Органолептические показатели</b>	
<b>5.1. Внешний вид</b>	<p>Поверхность рыбы чистая, не влажная; доускается частичная сбитость чешуи, отпечатки сетки или прутков (без загрязнения сажей), проколы от шомполов в хвостовой части; незначительный налет выкристаллизовавшейся соли у основания хвостового 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>		

<b>5.6. Допустимые дефекты</b>			
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>		
5.6.2. Виды допустимых дефектов	1. Наличие белого солевого налета.		
5.6.3. Фото допустимых дефектов			
	Белый солевой налет		
<b>5.7. Отход</b>			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>		
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разная степень копчения;</li> <li>2. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>3. Наличие плесени;</li> <li>4. Наличие посторонних примесей (любого происхождения);</li> <li>5. Надломы;</li> <li>6. Лопнувшее брюшко;</li> <li>7. Порезы кожи;</li> <li>8. Срывы кожи;</li> <li>9. Дряблая консистенция;</li> <li>10. Наличие паратизов;</li> <li>11. Поверхностная влажность</li> </ol>		



<p>5.7.3. Фото отхода</p>			
	<p>Разная степень копчения</p>	<p>Дряблая консистенция</p>	<p>Плесень</p>
			
	<p>Срывы кожи</p>	<p>Наличие паразитов</p>	
<p><b>6. Метрические показатели</b></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>			
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>	
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>	<b>г или мл</b>
		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"			
	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		
	<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>			