

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.		




Соленая пищевая рыбная продукция. Сельдь
соленая






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 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, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "соленая пищевая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "сельдь тихоокеанская"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "ломтики"); - вид обработки (например, "слабосоленая").
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 Мебиуса	 <p>код идентификатор материала (ISO)</p>	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	Сельдь в целом или разделанном виде. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений.	
5.2. Цвет	 <p>Свойственный сельди, тёмная с зелёным или синим оттенком, бока более светлые, брюхо серебристо-белое или белое. Цвет мяса - светло-серый.</p>	
5.3. Запах	Свойственный соленой сельди, без постороннего запаха.	

5.4. Вкус	Свойственный соленой сельди, без посторонних привкуса.					
5.5. Консистенция	Для малосоленой, слабосоленой - сочная, нежная; для средесоленой - сочная, плотная; для крепкосоленой - плотная.					
5.6. Допустимые дефекты						
5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%					
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Незначительный осадок белковых веществ на поверхности; 2. Легко удаляемый желтоватый налет на поверхности; 3. Потускневшая поверхность; 4. Незначительное подкожное окисление жира, не проникшее в мясо; 5. Следы обьячеивания в одной упаковочной единице; 6. Сбитость чешуи в одной упаковочной единице; 7. Повреждение головы в одной упаковочной единице; 8. Трещины, порезы, срывы кожи, слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей; 9. Допускается слегка ослабевшая или суховатая консистенция для крепкосоленой рыбы. 					
5.6.3. Фото допустимых дефектов						
5.7. Отход						
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	0%					
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; 2. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 3. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 4. Пожелтение поверхности; 5. Наличие паразитов; 6. Нарушение целостности упаковки (развакуум) не допускается; 7. Наличие гнили и плесени. 					

5.7.3. Фото отхода			
	Наружные повреждения	Пожелтение поверхности	Наличие паразитов
6. Метрические показатели			
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 8.579-2002 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	
		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	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
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.		