

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	Соколова О.В.		
Директор коммерческой службы	Дьяков Д.В.		

Подготовил

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества	Манчилина Е.С.		



Соленая пищевая рыбная продукция. Скумбрия





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: <ul style="list-style-type: none">- наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "соленая пищевая рыбная продукция");- зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "скумбрия");- 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). В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду	
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	<p>Скумбрия в целом или разделанном виде. Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду. Без наружных повреждений.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	
5.2. Цвет	Свойственный данному виду рыбы, сине-зеленый, с черными, слабо изогнутыми полосками, нижняя часть тушки и брюхо белого цвета. Цвет мяса - кремово-розовый	
5.3. Запах	Свойственный соленой скумбрии, без постороннего запаха.	
5.4. Вкус	Свойственный соленой скумбрии, без посторонних привкуса.	
5.5. Консистенция	Для малосоленой, слабосоленой - сочная, нежная; для остальной - сочная, плотная. Может быть жестковатая или ослабевшая.	

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. Небольшое пожелтение на поверхности кожи, брюшной полости и разрезах, не проникшее в мясо у крепкосолёной рыбы; 2. Пожелтение мяса на разрезах у разделанной скумбрии; 3. Подкожное пожелтение, не связанное с окислением жира; 4. Допускается расслоение мяса. 					
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. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 3. Наличие паразитов; 4. Дряблость тканей, подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры; 5. Нарушение целостности упаковки (развакуум) не допускается; 6. Наличие гнили и плесени. 					

5.7.3. Фото отхода			
	Наличие паразитов		
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем.		
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>		
	Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
г или мл	% от	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 31339-2006 "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.		