

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества  
2021 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.		








## Паспорт качества: смеси фруктовые, ягодные, компотные










Период действия паспорта: постоянный




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.
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
<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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав фруктовых, ягодных смесей может различаться в зависимости от рецептур на конкретное наименование смеси.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (г/кг), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
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 воздуха.
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения 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	Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции.
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		Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке 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>			
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Общие требования к фруктовым, ягодным смесям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доброкачественные, без признаков гниения и порчи;</li> <li>2. Сухие, без чрезмерной поверхностной влажности;</li> <li>3. Чистые, практически без видимых посторонних веществ;</li> <li>4. Целые фрукты, ягоды или их кусочки различной формы;</li> <li>5. Текстура: для сушеных и вяленых компонентов состава смеси – эластичная, не пересушенная, не жесткая, плоды легко нарезаются и разжевываются. Для цукатов – плоды упругие, но не жесткие, равномерно проваренные, без скомоканных кристаллов сахара на поверхности, плоды легко нарезаются и разжевываются.</li> </ol>	 <p>Компотная смесь</p>	 <p>Фруктовая смесь</p>
5.1.1. Характеристика изюма	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Целые высушенные плоды винограда различных сортов;</li> <li>2. Цвет – однородный. Для изюма коричневого – от светло коричневого до темно коричневого; для белого изюма – желтый, золотистый, зеленовато-желтый, светлый янтарный; для изюма темно-синего – темно-синий;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные сушеному винограду – сладкий или сладко-кислый.</li> </ol>		
5.1.2. Характеристика сушеных яблок	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, с неповрежденной кожей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии;</li> <li>2. Цвет: неоднородный, от светло-желтого до кремового;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, кисло-сладкий, без постороннего вкуса и запаха.</li> </ol>		

5.1.3. Характеристика сушеной груши	<p>1. Половинки груши равномерно проваренные, легко разрезающиеся. Одного размера, с легким напылением сахарной пудры, без видимых посторонних веществ; исключая ингредиенты покрытия, не слипающиеся при сжатии;</p> <p>2. Цвет: от светло-желтого до кремового, матовые не прозрачные;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида.</p>	
5.1.4. Характеристика кураги	<p>1. Плоды или половинки сушеного абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, матовые, непрозрачные, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, круглой или овальной формы, без повышенной влажности, не слипающиеся при сжатии.</p> <p>2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий.</p>	
5.1.5. Характеристика чернослива	<p>1. Плоды чернослива целые, мясистые, чистые, без косточки, нормально развитые, округлой формы, с неповрежденной кожицей, имеющие характерные внешний вид, без повышенной влажности;</p> <p>2. Цвет: однородный черный с синеватым оттенком, глянцевый;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные сушеному черносливу, от сладкого до кисло-сладкого.</p>	
5.1.6. Характеристика урюка	<p>1. Плоды сушеного абрикоса, с косточкой, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, матовые, непрозрачные, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, правильной круглой или овальной формы, не слипающиеся при сжатии.</p> <p>2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий.</p>	
5.1.7. Характеристика цукатов из экзотических фруктов	<p>1. Упругие, но не жесткие кусочки плодов в форме лепестков, кубиков, палочек, однородные по форме и размеру, без выступающих капель влаги и скомоканных кристаллов сахара на поверхности; плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются.</p> <p>2. Цвет: разнообразный, однородный, яркий, в зависимости от вида и сорта используемых фруктов и/или используемых пищевых красителей;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные видам фруктов, из которых изготовлены цукаты, с различно выраженной степенью сладости.</p>	
5.1.8. Характеристика сушеных бананов	<p>1. Кусочки сушеных фруктов круглой или продолговатой формы, ровные, одного вида, не слипающиеся при сжатии;</p> <p>2. Цвет: неоднородный, различные оттенки желтого;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, сладковатые, без постороннего вкуса и запаха.</p>	
5.1.8. Характеристика кумквата	<p>1. Целые плоды кумквата, с кожурой, проваренные в сахарном сиропе, имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности, с мягкой, эластичной и непересушенной консистенцией; без скомоканных кристаллов сахара на поверхности;</p> <p>2. Цвет: однородный, от светло- до ярко-оранжевого;</p> <p>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, терпкий, кисло-сладкий.</p>	

5.1.9. Характеристика фиников	<p>1. Целые плоды сушеного финика, одного вида, нормально развитые, овальной формы, с матовой кожицей не слипающиеся при сжатии. Консистенция - от суховатой до мягкой, эластичной, легко раскусывается и разжевывается;</p> <p>2. Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого;</p> <p>3. Вкус и запах: сладкие, свойственные сушеному финику.</p>			
5.1.10. Характеристика дыни вяленой/сушеной	<p>1. Кусочки сушеных/вяленых плодов в виде пластин, лепестков, со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии.</p> <p>2. Цвет: оттенки желтого;</p> <p>3. Вкус и запах: сладкие, свойственные дыне.</p>			
5.1.11 Характеристика сушеных ягод	<p>1. Целые ягоды, однородные по форме и размеру, упругие, но не жесткие; без выступающих капель влаги и скопированных кристаллов сахара на поверхности;</p> <p>2. Цвет: разнообразный, в зависимости от используемых видов и сортов ягод;</p> <p>3. Вкус и запах: от кислого до кисло-сладкого, свойственные используемым видам и сортам ягод.</p>			
5.2. Вкус и запах	Вкус и запах свойственные входящим в состав сухофруктам и сушеным ягодам.			
5.3. Цвет	Неоднородный, свойственный входящим в состав сухофруктам и сушеным ягодам.			
5.4. Допустимые дефекты				
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%			
5.4.2. Виды нестандарта	<p>1. Плоды, утратившие характерную окраску в ходе хранения и/или технологической обработки (бледные, потемневшие, почерневшие, пригоревшие) – 3%;</p> <p>2. Плоды с механическими повреждениями – 6 %;</p> <p>3. Примеси растительного происхождения (черенки, плодоножки, листья) – 1 %.</p>			
5.4.3. Фото нестандарта	 <p>Потемневшие плоды</p>	 <p>Пригоревшие плоды</p>	 <p>Плоды с механ. поврежд.</p>	 <p>Примеси раст. происхождения</p>



5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.5.2. Виды отхода	1. Засоренность посторонними примесями <b>не более 3%;</b> 2. Наличие плесени и признаков гниения; 3. Чрезмерная поверхностная влажность, определяемая визуально; 4. Наличие живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц или иных следов их жизнедеятельности.		
5.5.3. Фото отхода			
	Наличие плесени	Наличие вредителей	Чрезмерная влажность
<b>6. Метрические показатели</b>			
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.		
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.		
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>
		<b>г</b>	<b>% от</b>
		Св. 5 до 50 включ.	9
		" 50 " 100 "	-
		" 100 " 200 "	4,5
		" 200 " 300 "	-
		" 300 " 500 "	9
		" 500 " 1000 "	3
		" 1000 " 10000 "	-
			15
			1,5
			-
<b>7. Объем выборки</b>			
7.1.1. Для весового товара	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет. При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.		
7.1.2. Для товара, расфасованного в индивидуальную потребительскую упаковку	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с</b>	
	До 100 включительно	2	
	От 101 до 300 включительно	3	
	От 101 до 500 включительно	4	
	От 501 до 1000 включительно	5	
	Свыше 1000	6	
Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			