

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.		

# Паспорт качества: смеси орехово-фруктовые





## 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.
<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 орехово-фруктовых смесей может различаться в зависимости от рецептур на конкретное наименование смеси; в состав смесей могут входить глазированные компоненты.
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 долях единиц 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		<p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией		<p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>
<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 орехово-фруктовым 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. Ядра орехов целые или половинки нормально развитые, здоровые;</li> <li>5. Целые фрукты, ягоды или их кусочки различной формы;</li> <li>6. Текстура орехов твердая, плотная, хрупкая; для сушеных и вяленых фруктов и ягод – эластичная, не пересушенная, не жесткая, плоды легко разрезаются и разжевываются; для цукатов – плоды упругие, но не жесткие, равномерно проваренные, без скомоканных кристаллов сахара на поверхности, плоды легко разрезаются и разжевываются.</li> </ol>	 <p>Орехово-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 кожицей, 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2. Цвет: от светло-желтого до кремового, матовые не прозрачные;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида.</li> </ol>	
5.1.4. Характеристика кураги	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий.</li> </ol>	

5.1.5. Характеристика чернослива	<p>1. Плоды чернослива целые, мясистые, чистые, без косточки, нормально развитые, округлой формы, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный 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 характерный 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 скомоканных 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>	

5.1.12. Характеристика ядер грецкого ореха	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые;</li> <li>2. Однородные по окраске, цвет ядер - от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, на изломе белые с желтым оттенком;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные грецкому ореху, не прогорклый, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.13. Характеристика ядер миндаля	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые, нормально развитые, имеющие характерные внешний вид и форму; целые без сколов и царапин;</li> <li>2. Цвет на изломе белый с кремоватым оттенком, кожица от светло-коричневого до темно-коричневого цвета;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные ядрам миндаля, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.14. Характеристика кешью	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые, характерной изогнутой формы, без черных и коричневых пятен, без кожицы;</li> <li>2. Цвет бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый, светло-коричневый, цвета темной слоновой кости.</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные ядрам кешью, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.15. Характеристика ореха пекан	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые;</li> <li>2. Цвет однородный, от светло- до темно-коричневого;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные ореху пекан, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.16. Характеристика арахиса очищенного	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые или половинки, нормально развитые, с семенной или без семенной оболочки;</li> <li>2. Цвет семенной оболочки от светло-розового до красного цвета, цвет ядер от белого до кремового;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные ядрам арахиса, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.17. Характеристика ореха бразильского	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые, с семенной оболочкой (шелухой), ее остатками или без нее;</li> <li>2. Цвет ядер неоднородный, от белого до бледно-желтого, семенной оболочки (шелухи) - коричневый;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные ядрам бразильского ореха, без посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.1.18. Характеристика фундука	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ядра целые, с семенной оболочкой;</li> <li>2. Цвет ядер на изломе белый с кремоватым оттенком, ядра в светло-коричневой или коричневой оболочке;</li> <li>3. Вкус и запах: свойственные орехам фундука, без прогорклости и посторонних привкусов и запахов.</li> </ol>	
5.2. Вкус и запах	Вкус и запах свойственные входящим в состав сухофруктам, сушеным ягодам и орехам.	
5.3. Цвет	Неоднородный, свойственный входящим в состав сухофруктам, сушеным ягодам и орехам.	
5.4. Допустимые дефекты		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	



5.4.2. Виды допустимых дефектов	<p>1. Ядра орехов недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные, суммарно по всем видам орехов, входящих в смесь – 2,5%;</p> <p>2. Ядра орехов со сколами и механическими повреждениями, плоды с механическими повреждениями – 5%;</p> <p>3. Примеси растительного происхождения – 0,5%;</p> <p>4. Цукаты с изменениями в окраске и пятнами, которые явно контрастируют с остальной поверхностью продукта и покрывают в совокупности более 20% поверхности плода, не более 2%.</p>																																						
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p>Сморщенные орехи</p>	 <p>Орехи со сколами</p>	 <p>Примеси раст. происх.</p>	 <p>Изменения окраски цукатов</p>																																			
5.5. Отход																																							
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%																																						
5.5.2. Виды отхода	<p>1. Засоренность посторонними примесями;</p> <p>2. Наличие плесени и признаков гниения;</p> <p>3. Чрезмерная поверхностная влажность, определяемая визуально;</p> <p>4. Наличие живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц или иных следов их жизнедеятельности.</p>																																						
5.5.3. Фото отхода	 <p>Засоренность пост. примесями</p>	 <p>Наличие плесени</p>	 <p>Наличие вредителей</p>																																				
<b>6. Метрические показатели</b>																																							
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.																																						
6.2. Вес нетто	<p>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.</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>																																						
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th colspan="2">г</th> <th>% от</th> <th>г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td colspan="2">" 1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Номинальное количество нетто,		Предел допускаемых отрицательных отклонений		г		% от	г	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	-	
Номинальное количество нетто,		Предел допускаемых отрицательных отклонений																																					
г		% от	г																																				
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	-																																				

<b>7. Объем выборки</b>		
7.1. 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.	
7.2. Для товара, расфасованного в индивидуальную потребительскую упаковку	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</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.		