Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок
_____

«_____» _____ 20___ г.

**Паспорт качества**
**на _____ год**

**Согласовано**

| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|
| Директор департамента безопасности | | | |
| Директор службы управления розничной сетью | | | |
| Директор коммерческой службы | | | |

**Подготовил**

| Должность | ФИО | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|
| Начальник отдела качества | | | |

# Паспорт качества: смеси орехово-фруктовые

| | | |
|---|---|---|
| **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. | |
| **2. Условия транспортировки** | | |
| 2.1. Температура в кузове автотранспортного средства | От +5°С до +20°С | |
| **3. Маркировка** | Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легкочитаемой, 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 | От +5°С до +20°С | |
| 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 | EAC | Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трех стилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне |
| 3.11. Символ - Петля Мебиуса | 01 код PET | Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств).<br>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. Консистенция и внешний вид | Общие требования к орехово-фруктовым смесям:<br>1. Доброкачественные, без признаков гниения и порчи;<br>2. Сухие, без чрезмерной поверхностной влажности;<br>3. Чистые, практически без видимых посторонних веществ;<br>4. Ядра орехов целые или половинки нормально развитые, здоровые;<br>5. Целые фрукты, ягоды или их кусочки различной формы;<br>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 скомкованных кристаллов сахара на поверхности, плоды легко разрезаются и разжевываются. | , |
| 5.1.1.Характеристика изюма | 1. Целые высушенные плоды винограда различных сортов;<br>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;<br>3. Вкус и запах: свойственные сушеному винограду – сладкий или сладко-кислый. | |
| 5.1.2.Характеристика сушеных яблок | 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;<br>2. Цвет: неоднородный, от светло-желтого до кремового;<br>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, кисло-сладкий, без постороннего вкуса и запаха. | |
| 5.1.3. Характеристика сушеной груши | 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;<br>2. Цвет: от светло-желтого до кремового, матовые не прозрачные;<br>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида. | |
| 5.1.4. Характеристика кураги | 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.<br>2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного;<br>3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий. | |

| | | |
|---|---|---|
| 5.1.5. Характеристика чернослива | 1. Плоды чернослива целые, мясистые, чистые, без косточки, нормально развитые, округлой формы, с неповрежденной кожицей, имеющие характерные внешний вид, без повышенной влажности;<br>2. Цвет: однородныйчерный с синеватым оттенком, глянцевый;<br>3. Вкус и запах: свойственные сушеному черносливу, от сладкого до кисло-сладкого. | |
| 5.1.6. Характеристика урюка | 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.<br>2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного;<br>3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий. | |
| 5.1.7. Характеристика цукатов из экзотических фруктов | 1. Упругие, но не жесткие кусочки плодов в форме лепестков, кубиков, палочек, однородные по форме и размеру, без выступающих капель влаги и скомкованных кристаллов сахара на поверхности; плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются.<br>2. Цвет: разнообразный, однородный, яркий, в зависимости от вида и сорта используемых фруктов и/или используемых пищевых красителей;<br>3. Вкус и запах: свойственные видам фруктов, из которых изготовлены цукаты, с различно выраженной степенью сладости. | |
| 5.1.8. Характеристика сушеных бананов | 1. Кусочки сушеных фруктов круглой или продолговатой формы, ровные, одного вида, не слипающиеся при сжатии;<br>2. Цвет: неоднородный, различные оттенки желтого;<br>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, сладковатые, без постороннего вкуса и запаха. | |
| 5.1.8. Характеристика кумквата | 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 скомкованных кристаллов сахара на поверхности;<br>2. Цвет: однородный, от светло- до ярко-оранжевого;<br>3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, терпкий, кисло-сладкий. | |
| 5.1.9. Характеристика фиников | 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;<br>2. Цвет: от светло-коричневого до темно- коричневого;<br>3. Вкус и запах: сладкие, свойственные сушеному финику. | |
| 5.1.10. Характеристика дыни вяленой/сушеной | 1. Кусочки сушеных/вяленых плодов в виде пластин, лепестков, со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии.<br>2. Цвет: оттенки желтого;<br>3. Вкус и запах: сладкие, свойственные дыне. | |
| 5.1.11. Характеристика сушеных ягод | 1. Целые ягоды, однородные по форме и размеру, упругие, но не жесткие; без выступающих капель влаги и скомкованных кристаллов сахара на поверхности;<br>2. Цвет: разнобразный, в зависимости от используемых видов и сортов ягод;<br>3. Вкус и запах: от кислого до кисло-сладкого, свойственные используемым видам и сортам ягод. | |

| | | |
|---|---|---|
| 5.1.12.Характеристика ядер грецкого ореха | 1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые;<br>2. Однородные по окраске, цвет ядер - от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, на изломе белые с желтым оттенком;<br>3. Вкус и запах: свойственные грецкому ореху, не прогорклый, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.13.Характеристика ядер миндаля | 1. Ядра целые, нормально развитые, имеющие характерные внешний вид и форму; целые без сколов и царапин;<br>2. Цвет на изломе белый с кремоватым оттенком, кожица от светло-коричневого до темно-коричневого цвета;<br>3. Вкус и запах: свойственные ядрам миндаля, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.14. Характеристика кешью | 1. Ядра целые, характерной изогнутой формы, без черных и коричневых пятен, без кожицы;<br>2. Цвет бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый, светло-коричневый, цвета темной слоновой кости.<br>3. Вкус и запах: свойственные ядрам кешью, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.15. Характеристика ореха пекан | 1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые;<br>2. Цвет однородный, от светло- до темно-коричневого;<br>3. Вкус и запах: свойственные ореху пекан, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.16. Характеристика арахиса очищенного | 1. Ядра целые или половинки, нормально развитые, с семенной или без семенной оболочки;<br>2. Цвет семенной оболочки от светло-розового до красного цвета, цвет ядер от белого до кремового;<br>3. Вкус и запах: свойственные ядрам арахиса, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.17. Характеристика ореха бразильского | 1. Ядра целые, с семенной оболочкой (шелухой), ее остатками или без нее;<br>2. Цвет ядер неоднородный, от белого до бледно-желтого, семенной оболочки (шелухи) - коричневый;<br>3. Вкус и запах: свойственные ядрам бразильского ореха, без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.1.18. Характеристика фундука | 1. Ядра целые, с семенной оболочкой;<br>2. Цвет ядер на изломе белый с кремоватым оттенком, ядра в светло-коричневой или коричневой оболочке;<br>3. Вкус и запах: свойственные орехам фундука, без прогорклости и посторонних привкусов и запахов. | |
| 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. Нестандарт | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта | 10% |
| 5.4.2. Виды нестандарта | 1. Ядра орехов недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные, суммарно по всем видам орехов, входящих в смесь<br>2. Ядра орехов со сколами и механическими повреждениями, плоды с механическими повреждениями<br>3. Примеси растительного происхождения;<br>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 |
| 5.4.3. Фото нестандарта | Сморщенные орехи<br> Орехи со сколами<br> Примеси раст. происх.<br> Изменения окраски цукатов |
| 5.5. Отход | |
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | 3% |
| 5.5.2. Виды отхода | 1. Засоренность посторонними примесями;<br>2. Наличие плесени и гнили<br>3. Чрезмерная поверхностная влажность, определяемая визуально;<br>4. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок, яиц или иных следов их жизнедеятельности (при наличии дефекта отказ в приемке)<br>5. Посторонний вкус и запах |
| 5.5.3. Фото отхода | Засоренность пост. примесями<br> Наличие плесени<br> Наличие вредителей |
| **6. Метрические показатели** | |
| 6.1. Температура продукта | От +5°С до +20°С |
| 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.<br>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **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 | - | |
| **7. Объем выборки** | | | | | |
| 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 | **Объем партии (число транспортной тары с продукцией)** | | **Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)** | | |
| | 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. | | | | |