

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 ореховые












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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав ореховых 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.).
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	<p>Общие требования к ореховым смесям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Доброкачественные, без признаков гниения и порчи; 2. Сухие, без чрезмерной поверхностной влажности; 3. Чистые, практически без видимых посторонних веществ; 4. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые; 5. Текстура твердая, плотная, хрупкая. 	

5.1.1. Характеристика ядер грецкого ореха	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые; 2. Однородные по окраске, цвет ядер - от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, на изломе белые с желтым оттенком; 3. Вкус и запах: свойственные грецкому ореху, не прогорклый, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.2. Характеристика ядер миндаля	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые, нормально развитые, имеющие характерные внешний вид и форму; целые без сколов и царапин; 2. Цвет на изломе белый с кремоватым оттенком, кожица от светло-коричневого до темно-коричневого цвета; 3. Вкус и запах: свойственные ядрам миндаля, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.3. Характеристика кешью	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые, характерной изогнутой формы, без черных и коричневых пятен, без кожицы; 2. Цвет бледной слоновой кости, светло-пепельно-серый, светло-коричневый, цвета темной слоновой кости. 3. Вкус и запах: свойственные ядрам кешью, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.4. Характеристика ореха пекан	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые или половинки нормально развитые, здоровые; 2. Цвет однородный, от светло- до темно-коричневого; 3. Вкус и запах: свойственные ореху пекан, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.5. Характеристика арахиса очищенного	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые или половинки, нормально развитые, с семенной или без семенной оболочки; 2. Цвет семенной оболочки от светло-розового до красного цвета, цвет ядер от белого до кремового; 3. Вкус и запах: свойственные ядрам арахиса, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.6. Характеристика ореха бразильского	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые, с семенной оболочкой (шелухой), ее остатками или без нее; 2. Цвет ядер неоднородный, от белого до бледно-желтого, семенной оболочки (шелухи) - коричневый; 3. Вкус и запах: свойственные ядрам бразильского ореха, без посторонних привкусов и запахов. 	
5.1.7. Характеристика фундука	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра целые, с семенной оболочкой; 2. Цвет ядер на изломе белый с кремоватым оттенком, ядра в светло-коричневой или коричневой оболочке; 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 орехам.				
5.3. Цвет	Неоднородный, свойственный входящим в состав орехам.				
5.4. Допустимые дефекты					
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10% (без учета четвертинок грецких орехов и ореха пекан)				
5.4.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядра недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные, суммарно по всем видам орехов, входящих в смесь – 2,5%; 2. Наличие недоразвитых, сморщенных ядер орехов, от общего количества орехов данного вида в смеси – 2,5%; 3. Четвертинки ядер ореха грецкого и ореха пекан – 50% от общего количества орехов данных видов; 4. Ядра со сколами и механическими повреждениями – 5%. 				
5.4.3. Фото допустимых дефектов					
	Ядра сморщенные	Ядра со сколами	Ядра с мех. поврежд.	Четвертинки грецких орехов	
5.5. Отход					
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%				
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Засоренность скорлупой и другими посторонними примесями; 2. Наличие прогорклых, горьких орехов; 3. Наличие ядер гнилых, плесневелых; 4. Наличие орехов, поврежденных вредителями (насекомыми или грызунами); 5. Наличие живых и мертвых насекомых-вредителей, их личинок и яиц или иных следов их жизнедеятельности. 				
5.5.3. Фото отхода					
	Засоренность скорлупой	Прогорклые орехи	Плесневелые орехи	Поврежденные вредителями	Наличие вредителей

6. Метрические показатели			
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>		
		Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений
		г	% от г
		Св. 5 до 50 включ.	9
		" 50 " 100 "	-
		" 100 " 200 "	4,5
		" 200 " 300 "	-
		" 300 " 500 "	9
		" 500 " 1000 "	-
		" 1000 " 10000 "	15
			-
			1,5
			-
7. Объем выборки			
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.		
	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	
7.1.2. Для товара, расфасованного в индивидуальную потребительскую упаковку	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.		