




Сыр Пармезан




Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
1. Сопроводительная документация	Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя. Декларация о соответствии- копия, заверенная печатью поставщика или держателя подлинника.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
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. 1) Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. 2) Наименования молочных составных продуктов должны состоять из понятий, установленных для молочных продуктов, и дополняться информацией о наличии добавленных в них немолочных компонентов, например: сыр с пряностями. 3) Термин, характеризующий вид и тип сыра (твердый, полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный), может не использоваться в сочетании с наименованием сыра. 4) Наименование продукта указывается на передней стороне потребительской упаковки.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Значение массовой доли жира	Массовая доля жира в сухом веществе (в процентах).
3.4. Наименование и адрес изготовителя	Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии). Допускается наличие нескольких изготовителей, при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе позволяет однозначно определить изготовителя конкретной пищевой продукции.

3.5. Наименование и адрес импортера	Указывается для продукции, поставляемой из третьих стран.
3.6. Товарный знак изготовителя	Указывается при наличии.
3.7. Количество	Указывается в единицах массы (кг/г), в количестве единиц (шт) в упаковке.
3.8. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства. Слова "дата изготовления" в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами "дата производства" или аналогичными по смыслу словами.
3.9. Срок годности	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.
3.10. Условия хранения	Обязательное требование законодательства.
3.11. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Указывается в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу.
3.12. Сведения о наличии генно-модифицированных организмов	Информация должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке, самостоятельно или полученными им с участием других лиц.
3.13. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин
3.14. Обозначение документа, в соответствии с которым произведен и может быть идентифицирован продукт	Обозначение стандарта и/или документа, в соответствии с которым изготовлен сыр конкретного наименования
3.15. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	EAC
3.16. 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>
3.17. 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>
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	Низкий цилиндр или прямоугольный брус правильной формы со слегка выпуклой боковой поверхностью и скругленными гранями. Имеет плотную корку, без повреждений.	
5.2. Консистенция	Твердая	
5.3. Рисунок	На разрезе тесто плотное без глазков и пустот	
5.4. Цвет	От кремово-желтого до желтого.	
5.5. Вкус и запах	Выраженный сырный вкус с легкими ореховыми нотками	
5.6. Допустимые дефекты		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - 5%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	Неравномерный окрас сыра;	
5.8.3. Фото допустимых дефектов	<u>Неравномерный окрас сыра</u>	



			
5.9. Отход			
5.9.1. Максимально допустимый % отхода	Максимально допустимый суммарный % отхода - 0%		
5.9.2. Виды отхода	<p>1) Прогорклый вкус; творожистый вкус; кормовые привкусы; затхлый вкус и запах; гнилостный, тухлый, плесневелый вкус и запах; аммиачные вкус и запах; кислые вкус и запах; с запахом нефтепродуктов и химикатов;</p> <p>2) Излишне мажущееся творожистое тесто;</p> <p>3) Излишне мягкий оседающий сыр;</p> <p>4) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок);</p> <p>5) С наличием посторонних включений;</p> <p>6) Распльвшиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание);</p> <p>7) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень;</p> <p>8) Толстый подкорковый слой;</p> <p>9) Загрязненные;</p> <p>10) С гнилостными колодцами и трещинами;</p> <p>11) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов;</p> <p>12) Деформированный сыр;</p> <p>13) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом)</p>		
5.9.3. Фото отхода	<u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u>	<u>С наличием посторонних включений</u>	<u>Плесень</u>



Загрязненные



Толстый подкорковый слой



Трещины на корке



Излишне мягкий оседающий сыр



6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта

Температура в толще продукта должна соответствовать температуре, указанной производителем на этикетке

6.2. Вес продукта	<p>Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 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	Объем партии, количество транспортных упаковок (коробок)	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если сыр в головах	Объем выборки, количество отбираемых транспортных упаковок (коробок), если порционный сыр	
	До 100 включительно	3	2	
	От 100 до 300 включительно	4	3	
	От 301 до 500 включительно	5	4	
	От 501 до 1000 включительно	6	5	
	Свыше 1000	7	6	
	<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>			