



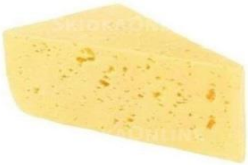
# Сыр Сметанковый



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. <b>Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.</b>
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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Компоненты сыр или смесь сыров могут быть заменены наименованием вида пищевой продукции СЫР.
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. В отношении продукции с особыми условиями хранения указывается температура и относительная влажность воздуха.
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	<b>EAC</b>

3.16. Символ - Петля Мебиуса	 <p>код идентификатор материала (ISO)</p>	<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>
<b>4. Внешний вид упаковки</b>		
4.1. Целостность	<p>Упаковка без признаков нарушения целостности. Упаковочные материалы и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества и безопасности сыров при перевозках, хранении и реализации.</p>	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Внешний вид	<p>Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями. Внешний вид - корка ровная, тонкая без толстого подкоркового слоя.</p>	
5.2. Консистенция	<p>Эластичная, однородная во всей массе.</p>	
5.3. Рисунок	<p>На разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы равномерно расположенных по всей массе</p>	
5.4. Цвет	<p>От белого до светло-желтого, однородный по всей массе.</p>	
5.5. Вкус и запах	<p>Выраженный, слегка кисловатый, без посторонних привкусов и запахов.</p>	
<b>5.6. Допустимые дефекты</b>		
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	<p>Максимально допустимый суммарный % допустимых дефектов - <b>5%</b></p>	

5.6.2. Виды допустимых дефектов	1) Отсутствие глазков; 2) Неравномерный окрас сыра; 3) Слабовыраженные вкус и запах.	
5.6.3. Фото допустимых дефектов	<u>Отсутствие глазков</u>	<u>Неравномерный окрас сыра</u>
		
5.7. Отход	5.7.1. Максимально допустимый % отхода Максимально допустимый суммарный % отхода - <b>0%</b>	

5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) Твердая, грубая консистенция;</li> <li>3) Крошливое тесто;</li> <li>4) Колющаяся консистенция (самокол);</li> <li>5) Излишне мажущееся творожистое тесто;</li> <li>6) Излишне мягкий оседающий сыр;</li> <li>7) Внутренние свищи (разрывы, щелевидный рисунок);</li> <li>8) С наличием посторонних включений;</li> <li>9) Распльвишиеся и вздутые (потерявшие форму, раннее или позднее вспучивание);</li> <li>10) Трещины на корке; подопревшая корка; подкорковая плесень;</li> <li>11) Толстый подкорковый слой;</li> <li>12) Наличие посторонних включений;</li> <li>13) С глубокими зачистками (более 2-3 см);</li> <li>14) С нарушением герметичности полимерных материалов</li> <li>15) Загрязненные;</li> <li>16) С гнилостными колодцами и трещинами;</li> <li>17) С развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов;</li> <li>18) Наличие заветренных краев и белого налета;</li> <li>19) Деформированный сыр;</li> <li>20) Развакуум упаковки (если товар упакован под вакуумом)</li> </ol>		
5.7.3. Фото отхода	<u>Развакуум упаковки (товар упакован под вакуумом)</u>	<u>С наличием посторонних включений</u>	<u>Плесень</u>
			

	<u>Сетчатый рисунок</u>	<u>Толстый подкорковый слой</u>	<u>Крошливое тесто</u>
			
	<u>Излишне мягкий оседающий сыр</u>	<u>Трещины на корке</u>	<u>Наличие белого налета</u>
			

**6. Метрические показатели**

6.1. Температура продукта

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

6.2. Вес продукта

Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).  
\* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.

	Номинальное количество нетто,		Предел допускаемых отрицательных	
	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>			