

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2021 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: Ягода сушёная



Период действия паспорта: Постоянный

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.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг/г), 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>Ягоды сушёные, вполне спелые, но не перезревшие, чистые, без плодоножек, целые, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности;</p> <p>Ягоды однородные по размеру и окраске;</p> <p>Целые ягоды, упругие, но не жесткие; без выступающих капель влаги и скомоканных кристаллов сахара на поверхности.</p>		
5.2. Вкус и запах	Запах, вкус: Свойственный данному виду ягод, без посторонних запахов.		
5.3. Цвет	Плодов: Ягоды могут быть разнородными по размеру и окраске в зависимости от используемых видов и сортов ягод.		
5.4. Допустимые дефекты	Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты ягод при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	7,0%		

5.4.2 Виды допустимых дефектов	Другие части растения (кусочки веточек, листьев, чашелистиков и плодоножек) – 1%; Почерневшие, пригоревшие, поврежденные – 3%; Недозрелые плоды (от зеленой до желтой окраски) – 2%; Посторонние примеси: органической (части других неядовитых растений) – 1%.			
5.4.3. Фото допустимых дефектов	 <p>Почерневшие, пригоревшие плоды</p>	 <p>Другие части растения</p>	 <p>Недозрелый плод</p>	
5.5. Отход				
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%			
5.5.2. Виды отхода	1. Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, со следами химических средств защиты; 2. Наличие плесени и признаков гниения; 3. Чрезмерная поверхностная влажность плодов, определяемая визуально; 4. Наличие живых и мертвых организмов-вредителей, их личинок и яиц или иных следов их жизнедеятельности; 5. Наличие несъедобных и ядовитых ягод других видов растений (крушина ломкая, паслен сладко-горький и др.), минеральной примеси (песок, пыль и др.)			
5.5.3. Фото отхода	 <p>Наличие плесени</p>	 <p>Чрезмерная влажность</p>	 <p>Наличие следов жизнедеятельности вредителей</p>	 <p>Наличие личинок</p>
6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.			

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. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.			
		Номинальное количество нетто, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 "	Предел допускаемых отрицательных отклонений % от - 4,5 - 9 3 - 15 1,5 -	г или мл - 4,5 - 9 - 15 -
7. Объем выборки	Объединенная проба 250 г из 3 транспортных упаковок, 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.			