

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

«_____» _____ 20__ г.

**Паспорт качества
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.		


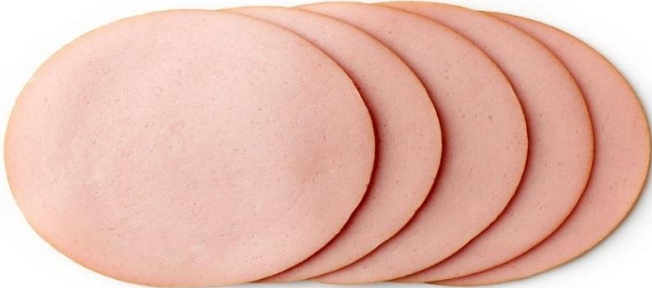
Колбасы вареные







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. Электронные ветеринарные документы (ЭВД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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. Наименование должно включать в себя: <ul style="list-style-type: none">- информацию о группе мясной продукции (например мясной, мясосодержащий, мясорастительный);- информацию о виде мясной продукции (например колбасное изделие, продукт из мяса)- информация о способе технологической обработки (например "вареные");- информация о термическом состоянии замороженной продукции ("замороженная")- информация о категории или сорте колбасных изделий (при наличии)
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства

3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
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	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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей , их имуществу.
3.9.. Показатели пищевой ценности	Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или долях единицах указанных величин
3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	
3.11. 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>
3.12. 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	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.	
		
5.2. Цвет и вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет от светло-розового до темно-розового. Для колбас с наличием шпика - кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком .	
5.3. Запах	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха, с ароматом пряностей	
5.4. Вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый	
5.5. Консистенция	Упругая	
5.6. Размер	Не регламентируется	
5.7. Допустимые дефекты		
5.7.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	

5.7.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца с желтоватым оттенком без признаков осаливания; 2. Наличие мелкой пористости на разрезе колбас; 3. Наличие на поверхности батонов (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона (батончика) кусочков шпика; 4. Незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас; 5. Наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане; 6. Наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере. 		
5.7.3. Фото допустимых дефектов			
	Наличие мелкой пористости на разрезе		
5.8. Отход			
5.8.1. Максимально допустимый % отхода	1%		

<p>5.8.2. Виды отхода</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается; 2. Загрязнения на оболочке и наплывы фарша над оболочкой; 3. Лопнувшие или поломанные батоны (батончики) не допускается; 4. Нарушение целостности оболочки батонов или упаковки (развакуум) не допускается; 5. Наличие бульонно-жировых отеков; 6. Наличие серых пятен на срезе или поверхности не допускается ; 7. Рыхлый фарш; 8. Наличие посторонних включений не допускается ; 9. Наличие плесени не допускается; 10. Ослизнение оболочки не допускается 11. Наличие крупных пустот на разрезе размером более 5 мм. 12. Деформированные батоны не допускаются 		
<p>5.8.3. Фото отхода</p>			
	<p>Лопнувшие батоны</p>	<p>Наличие посторонних включений</p>	<p>Наличие плесени</p>
<p>6. Метрические показатели</p>			
<p>6.1. Температура продукта</p>	<p>Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем</p>		

6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).		
		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 (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
	До 100	2	
	От 101 до 200	3	
	От 201 до 500	4	
	От 501 и более	5	
Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			