

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: конфеты корпусные



Период действия паспорта: Постоянный

Требования	Наименование
<b>1. Сопроводительная документация</b>	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.
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
<b>3. Маркировка</b>	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.).
<b>4. Внешний вид упаковки</b>		

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.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Конфеты глазированные должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности.</p> <p>Шоколадные конфеты с начинками ("Ассорти") должны иметь блестящую лицевую поверхность с четким рисунком без "поседения" и значительных повреждений. Конфеты неглазированные должны иметь сухую, нелипкую поверхность.</p> <p>Неглазированные конфеты с помадными корпусами и конфеты, глазированные сахарной или помадной глазурью, не должны иметь на поверхности скоплений укрупненных кристаллов сахара в виде светлых пятен. На поверхности неглазированных конфет, вырабатываемых на поточно-механизированных линиях, допускаются незначительные следы крахмала.</p> <p>В конфетах с ликерными корпусами, формируемых методом отливки в крахмал, допускается частичное засахаривание корпуса.</p> <p>Поверхность может быть покрыта различными крупками, с декором или без него, поэтому допускается неровная поверхность, в том числе для конфет глазированных с декором из мелкоизмельченных орехов. Конфеты кристаллической структуры должны иметь мягкую консистенцию при раскусывании.</p> <p>Допускаются незначительные повреждения (крошки, царапины, мелкие сколы) поверхности при выработке конфет на механизированных линиях и при машинном упаковывании.</p> <p>Допускается просвечивание корпуса на донышке конфет.</p>	
5.2. Вкус и запах	Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом.	
5.3. Цвет	Свойственные основному составу компонентов конфет.	

5.4. Допустимые дефекты			
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	-		
5.4.2 Виды допустимых дефектов			
5.4.3. Фото допустимых дефектов			
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%		
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отслоение глазури или шоколада при удалении упаковки конфеты. Не допускается просачивание конфетной массы, начинки или капель (пятен) жира на поверхность глазированной конфеты;</li> <li>2. Деформация конфет;</li> <li>3. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салостого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкуся;</li> <li>4. Крупные кристаллы и агломераты сахара и других веществ;</li> <li>5. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</li> <li>6. Наличие посторонних предметов в продукции;</li> <li>7. Наличие плесени;</li> <li>8. Поврежденные упаковки;</li> <li>9. Трещины в глазури;</li> <li>10. «Поседение»;</li> <li>11. Наличие вредителей личинок, насекомых, иных организмов на всех стадиях развития или следов их жизнедеятельности .</li> </ol>		
5.5.3. Фото отхода	<p>Поседения</p> 	<p>Наличие вредителей</p> 	<p>Плесень</p> 

<b>6. Метрические показатели</b>			
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). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.		
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>
		Св. 5 до 50 включ.	9
		" 50 " 100 "	-
		" 100 " 200 "	4,5
		" 200 " 300 "	-
		" 300 " 500 "	9
		" 500 " 1000 "	3
	" 1000 " 10000 "	-	
		15	
		1,5	-
<b>7. Объем выборки</b>	<b>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</b>	<b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</b>	
	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	
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.			