

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: крупа овсяная



### 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.
3.1.1. Дополнительная информация	Крупа овсяная, в зависимости от внешнего вида и способа обработки и сортности: - Крупа овсяная дробленая; - Хлопья овсяные (экстра - №1, №2, №3; геркулес; лепестковые).
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), 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	Крупа овсяная дробленая		Дробленое зерно овса, консистенция сыпучая.	   <p style="text-align: center;">Хлопья                      Крупа овсяная</p>
	Хлопья овсяные	Экстра	№1 - хлопья из целой крупы, консистенция сыпучая.	
			№2 - хлопья мелкие из резаной крупы, консистенция сыпучая.	
			№3 - хлопья быстрорастворимые из резаной крупы, консистенция сыпучая.	
		Геркулес	Хлопья из овсяной крупы высшего сорта, консистенция сыпучая.	
	Лепестковые	Хлопья из овсяной крупы высшего сорта, консистенция сыпучая.		
5.2. Вкус и запах	Дробленая		<b>Вкус:</b> свойственный овсяной пропаренной крупе, со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов. <b>Запах:</b> свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов.	
	Хлопья		<b>Вкус:</b> свойственный овсяной крупе, без привкуса горечи и посторонних привкусов. <b>Запах:</b> свойственный овсяной крупе, без затхлого, плесневелого и других посторонних запахов.	
5.3. Цвет	Дробленая		Серовато-желтый различных оттенков.	
	Хлопья		Белый с оттенками от кремового до желтоватого.	
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	<b>0%</b>				
5.5.2. Виды отхода	<p>1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям;</p> <p>2. Наличие посторонних предметов в продукции;</p> <p>3. Увлажнение (слеживание);</p> <p>4. Продукты жизнедеятельности грызунов, насекомых, птиц и др;</p> <p>5. Целые насекомые любой стадии развития (яйца, личинки, взрослые насекомые) и их части (мертвые или живые, включая клещей);</p> <p>6. Потеря сыпучести;</p> <p>7. Наличие плесени;</p> <p>8. Комкование;</p> <p>9. Поврежденные упаковки;</p> <p>10. Наличие сорной примеси.</p>				
5.5.3. Фото отхода	Наличие насекомых	Наличие посторонних предметов в продукции	Наличие плесени	Поврежденные упаковки	Комкование
					
<b>6. Метрические показатели</b>					
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.				
6.2. Вес нетто	<p>Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).</p> <p>* Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.</p>				
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>		
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>	<b>г или мл</b>	
		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	-	

	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)
<b>7. Объем выборки</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.		