

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 пшеничная (полтавская, артек)**








**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<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. 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	Полтавская	№ 1	Зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами. Консистенция сыпучая.	  Артек                      Полтавская №2                      Полтавская №1
		№ 2	Частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами. Консистенция сыпучая.	
		№ 3 и № 4	Частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы округлой формы и зашлифованы. Консистенция сыпучая.	
	Артек	Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек. Частицы крупы зашлифованы. Консистенция сыпучая.		

5.2. Вкус и запах	Свойственные пшеничной крупе. <b>Вкус:</b> без посторонних привкусов, не кислый, не горький. <b>Запах:</b> без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый.	
5.3. Цвет	Желтый.	
5.4. Допустимые дефекты		
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	3,0%	
5.4.2. Виды допустимых дефектов	1. Обработанные зерна ржи и ячменя не более 3,0 %.	
5.4.3. Фото допустимых дефектов	Зерна ржи и ячменя в крупе 	
5.5. Отход		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%	
5.5.2. Виды отхода	1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних предметов в продукции; 3. Увлажнение (слеживание); 4. Продукты жизнедеятельности грызунов, насекомых, птиц и др; 5. Целые насекомые любой стадии развития (яйца, личинки, взрослые насекомые) и их части (мертвые или живые, включая клещей); 6. Потеря сыпучести; 7. Наличие плесени; 8. Комкование; 9. Испорченные ядра; 10. Поврежденные упаковки; 11. Наличие сорной примеси.	

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	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.																															
		<table border="1" data-bbox="768 619 1111 914"> <thead> <tr> <th>Номинальное количество нетто, г или мл</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th></th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>" 1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Номинальное количество нетто, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений			% 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	-			
Номинальное количество нетто, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений																															
	% 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	-																														
6.3. Калибр		<table border="1" data-bbox="768 914 1048 1177"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Вид крупы</th> <th colspan="2">Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения</th> <th rowspan="2">Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее</th> </tr> <tr> <th>прохода</th> <th>схода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">Полтавская</td> </tr> <tr> <td>Крупная №1</td> <td>3,5</td> <td>3,0</td> <td rowspan="5">80</td> </tr> <tr> <td>Средняя №2</td> <td>3,0</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Средняя №3</td> <td>2,5</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Мелкая №4</td> <td>2,0</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Артек</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Вид крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее	прохода	схода	Полтавская				Крупная №1	3,5	3,0	80	Средняя №2	3,0	2,5	Средняя №3	2,5	2,0	Мелкая №4	2,0	1,5	Артек	1,5	-				
Вид крупы	Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения			Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее																												
	прохода	схода																														
Полтавская																																
Крупная №1	3,5	3,0	80																													
Средняя №2	3,0	2,5																														
Средняя №3	2,5	2,0																														
Мелкая №4	2,0	1,5																														
Артек	1,5	-																														
7. Объем выборки	<table border="1" data-bbox="421 1177 1111 1350"> <thead> <tr> <th>Объем партии (число транспортной тары с продукцией)</th> <th>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>До 100 включительно</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>От 101 до 300 включительно</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>От 301 до 500 включительно</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>От 501 до 1000 включительно</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Свыше 1000</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	До 100 включительно	2	От 101 до 300 включительно	3	От 301 до 500 включительно	4	От 501 до 1000 включительно	5	Свыше 1000	6	<p data-bbox="421 1350 2168 1414">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.</p>																		
Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)																															
До 100 включительно	2																															
От 101 до 300 включительно	3																															
От 301 до 500 включительно	4																															
От 501 до 1000 включительно	5																															
Свыше 1000	6																															