

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 ячменная (перловая, ячневая)



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. 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 (упорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.	
3.12. Символ упаковки (упорочного 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	Перловая.	Консистенция сыпучая. Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа N 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Крупа N 3, 4 и 5 по форме должна быть шарообразной.	 <p style="text-align: center;">Перловая <span style="margin-left: 150px;">Ячневая</span></p>
	Ячневая.	Консистенция сыпучая. Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек.	
5.2. Вкус и запах	<b>Вкус:</b> свойственный нормальной ячменной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. <b>Запах:</b> свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов.		
5.3. Цвет	Перловая - белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками. Ячневая - белый с желтоватым, иногда зеленоватым оттенками.		
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	<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	
					
<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	-	
6.3 Калибр		<b>Номер крупы перловой</b>	<b>Диаметр отверстий, мм, двух смежных сит для определения калибра</b>		<b>Норма прохода и схода двух смежных сит, %</b>
			<b>прохода</b>	<b>схода</b>	
		1	4,0	3,0	Не менее 80
		2	3,0	2,5	
		3	2,5	2,0	
		4	2,0	1,5	
5	1,5	-			
7. Объем выборки	<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.				