

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.		

Паспорт качества: Мармелад



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
2. Условия транспортировки	В соответствии с маркировкой производителя.
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	В соответствии с маркировкой производителя.
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. Обязательное требование законодательства.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг, гр), 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 рассчитывается от даты изготовления.
3.6. Условия хранения	В соответствии с маркировкой производителя.

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		
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.).
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	
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>В многослойном мармеладе каждый слой должен иметь вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя.</p> <p>Консистенция: Для жележного мармелада на основе агароида, желатина, амидированного пектина, модифицированного крахмала, смеси пектина с желатином или модифицированным крахмалом допускается студнеобразная затяжистая.</p> <p>Форма соответствующая данному наименованию мармелада:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для формового - правильная, с четким контуром, без деформации. Допускаются незначительные наплывы. - для резаного - правильная, с четкими гранями, без деформации. - для пластового - форма упаковки, в которую разливают мармеладную массу. - для мармелада, изготовленного методом формования массы в сыпучий пищевой продукт, допускается нечеткий контур. <p>Поверхность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для жележного и жевательного - гляncованная, без обсыпки или обсыпанная сахаром, или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. - для фруктового (овощного) и жележно-фруктового (жележно-овощного) - с тонкокристаллической корочкой или обсыпанная сахаром, для жележно-фруктового (жележно-овощного) на желатине - гляncованная или обсыпанная сахаром или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой. - для мармелада, изготовленного на поточно-механизированных линиях, допускаются следы от пуансона или от отверстий в формах, остающиеся после выемки изделий из форм. - для гляncованного мармелада допускается тонкокристаллическая корочка. - для пластового мармелада допускается слегка увлажненная поверхность. - для глазированного мармелада - полностью покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков, трещин, поседения, допускается незначительное просвечивание с нижней стороны. - для частично глазированного мармелада - частично покрыта гладким или волнистым слоем глазури, без подтеков, трещин, поседения. - для мармелада, изготовленного методом отливки массы в крахмал, допускаются следы крахмала на поверхности.



5.2. Вкус и запах

Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов.

5.3. Цвет

Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фуцелларане допускается сероватый оттенок.

5.4. Допустимые дефекты

5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов

10%

5.4.2 Виды допустимых дефектов


1. Наличие деформированных изделий для весового желейного мармелада не более 4% к массе, для весового фруктового (овощного) и желейно-фруктового (желейно-овощного) мармелада и мармелада, изготавливаемого на поточно-механизированных линиях - не более 6% к массе, для фасованного резаного желейного и желейно-фруктового (желейно-овощного) мармелада - не более 10% (по счету) в партии для остальных видов фасованного мармелада - не более 6% (по счету) в партии.
2. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям.

5.4.3. Фото допустимых дефектов

Деформация изделий



5.5. Отход

5.5.1. Максимально допустимый % отхода	5%				
5.5.2. Виды отхода	1.Увлажнение поверхность. 2.Неоднородные по окраске. 3.Наличие следов плесени.				
5.5.3. Фото отхода	Плесень	Увлажнение поверхности			
					

6. Метрические показатели

6.1. Температура продукта	В соответствии с маркировкой производителя.		
6.2. Количество	Фиксированный вес. 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.		
		Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений
		г или мл	% от
		Св. 5 до 50 включ.	9
		" 50 " 100 "	-
		" 100 " 200 "	4,5
		" 200 " 300 "	-
		" 300 " 500 "	9
		" 500 " 1000 "	3
	" 1000 " 10000 "	-	
		1,5	15
			-

7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой
	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
<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллеты).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		