

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: Овощные смеси замороженные




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 декларацию..
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно маркировке
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	Обязательное требование законодательства
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства
3.3. Количество	Количество упакованной пищевой продукции указывается в маркировке этой продукции в единицах массы (г, кг) или счета (шт.).
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства

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	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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей , их имуществу.
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	 <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p>
3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	 <p>Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).</p>

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 показатели	
5.1.1. Внешний вид	<p>Смесь в виде целых овощей, соцветий или нарезанных овощей, соответствующих требованиям по внешнему виду к каждому из составляющих компонентов смеси, чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей</p> 
5.2. Цвет	Однородный, свойственный соответствующим видам и помологическим сортам овощей в свежем или термически подготовленном виде
5.3. Запах	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим видам овощей в свежем или термически подготовленном виде, без постороннего запаха
5.4. Вкус	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим видам овощей в свежем или термически подготовленном виде, без постороннего привкуса
5.5. Консистенция	В замороженном состоянии - твердая, в размороженном состоянии - слегка размягченная, близкая к консистенции овощей, сохранивших свою форму
5.6. Допустимые дефекты	

5.6.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%	
5.6.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неравномерно нарезанные овощи; 2. Мелочь и обрезки; 3. Смерзшиеся овощи 	
5.7. Отход		
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	2%	
5.7.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается; 2. Поврежденные насекомыми или вредителями; 3. Наличие насекомых не допускается; 4. Примеси растительного происхождения не допускаются; 5. Посторонние примеси не допускаются; 6. Плохо подрезанные соцветия; 7. Пораженные сельхоз.болезнями; 8. Соцветия с желтым и коричневым оттенком не допускаются; 9. Перезревшие соцветия не допускаются; 10. Наличие гнилых и плесневелых овощей не допускается; 11. Механические повреждения. 12. Наличие снега в упаковке не допускается 	
5.7.3. Фото отхода		

	Поврежденные насекомыми	Поврежденные сельхоз.болезнями	Наличие плесени
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Согласно маркировке		
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке		
7. Объем выборки			
7.1. Объем выборки транспортной упаковки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
	До 25 включительно	2	
	От 26 до 90 включительно	2	
	От 91 до 150 включительно	3	
	От 151 и более	5	
Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			