

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: Печенье






### 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  |
| <b>2. Условия транспортировки</b>                    | В соответствии с маркировкой производителя.   |
| 2.1. Температура в кузове автотранспортного средства | В соответствии с маркировкой производителя.   |
| <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.<br>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).<br>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</b>   |   |   |
| 5.1. Консистенция и внешний вид   | <p>В зависимости от способа приготовления печенье подразделяют глазированное, неглазированное а так же:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. С добавлениями тонкоизмельченных, дробленых или целых пищевых ингредиентов (молоко, сливки, молочная сыворотка, йогуртовый порошок, тертые орехи, арахис, молотый кофе и др.)</li> <li>2. С добавлениями крупных ингредиентов (целые, половинки или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовую стружку, вафельную стружку, какао-крупку и др.)</li> </ol> |   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>3. Сахарное печенье: Печенье плоской формы с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой, переслоенное начинкой или без нее.</p> <p>4. Затяжное печенье: Печенье плоской формы, переслоенное начинкой или без нее, со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры.</p> <p>5. Сдобное печенье: Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой или без нее, с добавлением сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки</p> <p>6. Овсяное печенье: Печенье круглой или овальной формы, в состав которого входит не менее 14% овсяной муки и (или) хлопьев</p> <p>7. Печенье с начинкой: Мучное кондитерское изделие, которое состоит из печенья отделанного, и/или наполненного, и/или переслоенного начинкой, массовая доля печенья в котором составляет не менее чем 60% от массы изделия.</p> |
|   |   |
| 5.2. Вкус и запах                                   | Свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.   |
| 5.3. Цвет   | Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице   |
| 5.4. Допустимые дефекты                             |   |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | 4%  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 5.4.2 Виды допустимых дефектов         | <p>1.Изделия с односторонним надрывом(след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 2 шт. в упаковочной единице.</li> <li>- не более 3% к массе в весовом печенье.</li> <li>- с количеством штук в 1 кг более 200 - не более 4% к массе печенья.</li> <li>- изделия с незначительной деформацией не более 4% к массе печенья.</li> </ul> <p>2.Изделия надломанные.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г.</li> <li>- не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г.</li> </ul> <p>3.Углубления в виде раковин площадью не более 10 мм, но не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4% к массе в весовом печенье.</p> <p>4.Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям.</p> |  |  |
| 5.4.3. Фото допустимых дефектов        |  | <p>Надломанные изделия</p>  |  |
| 5.5. Отход                             |  |  |  |
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | 3%   |  |  |
| 5.5.2. Виды отхода                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Вытекание начинки.</li> <li>2.Наличие пустот и следов непромеса</li> <li>3.Неоднородные по окраске.</li> <li>4.Пригорелость</li> <li>5.Промаслившиеся упаковка.</li> <li>6.Ломанне изделия (1/4 размера изделия), не более 3% к массе упаковки.</li> </ol>  |  |  |

|                    |  |   |  |
|--------------------|--|---|--|
| 5.5.3. Фото отхода | <p>Вытекание начинки</p>  | <p>Пригорелость</p>  | <p>Ломанье изделия</p>  |
|--------------------|--|---|--|

|                                  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|
| <b>6. Метрические показатели</b> |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|

|                           |   |  |  |
|---------------------------|---|--|--|
| 6.1. Температура продукта | В соответствии с маркировкой производителя. |  |  |
|---------------------------|---|--|--|

|                 |   |  |  |
|-----------------|---|--|--|
| 6.2. Количество | <p>Фиксированный вес. 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> |  |  |
|-----------------|---|--|--|

|  | Номинальное количество нетто,<br>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   | -        |

|                         |  |  |
|-------------------------|--|--|
| <b>7. Объем выборки</b> | <b>Объем партии (число транспортной тары с</b> | <b>Объем выборки (число отбираемой транспортной тары</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).<br>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена. |   |