

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.		




Пресервы рыбные: филе, филе-кусочки, филе-ломтики (лосось, горбуша, кижуч, кета, скумбрия, сельдь)



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. Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на этикетке
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, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "Пресервы"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (Например, "горбуша"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например "филе-кусочки"); - вид обработки (например, "в масле");
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства


3.3. Количество	помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду
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. Внешний вид	<p>Филе-кусочки - филе, разрезанное на поперечные куски, целые с ровными срезами.</p> <p>Филе-ломтики - филе, разрезанное поперек наклонным срезом к внутренней части филе на равные ломтики, целые с ровными срезами.</p> <p>Филе - рыба с удалением головы, внутренностей, икры, молок, плавников, чешуи, пленок, без кожи, позвоночных и крупных реберных костей, разрезанная на две продольные половинки, чистая с ровными срезами.</p>	
		



5.2. Цвет	Свойственный данному виду, непотускневший: кета - от розового до розовато-красноватого, горбуша - розовый кижуч - красный лосось - различные оттенки розового сельдь - светло-серый скумбрии - кремово-розовый
5.3. Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом пряностей, гарнира, соуса или заливки.
5.4. Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе, гарниру, соусу или заливки. Без порочащего привкуса.
5.5. Консистенция	Мяса рыбы: Нежная сочная, для лососевых упругая Овощей и фруктов (при наличии): Плотная или мягкая
5.6. Состояние заливки	Свойственное данному виду. Допускается желеобразное для пресервов из сельди и заливок с корицей.

5.7. Порядок укладки	<p>Филе: Внешней стороной вверх, взаимно перекрещивающимися рядами. В цилиндрические банки допускается укладывание филе по окружности банок внешней стороной филе к корпусу банки; середину заполняют филе, свернутыми в рулеты. В фигурные банки филе укладывают попарно, параллельными рядами.</p> <p>Филе-кусочки: В банки - плашмя внешней стороной к крышке банки или поперечным срезом к донышку в один или два ряда внешней стороной к корпусу банки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в цилиндрические банки - радиально или в форме "звездочки"; - в фигурные банки - "елочкой" или плашмя или в один (два) ряда по длине (ширине) банки. <p>Филе-ломтики: Плотными рядами по форме тушки рыбы; для лосося, семги, трески - плашмя взаимно перекрещивающимися рядами; для дальневосточных лососевых, клыкача и трески - плашмя поперечным срезом к корпусу банки с легким наклоном в один или два ряда; для форели допускается укладывание плашмя с легким наклоном взаимно перекрещивающимися рядами.</p>
5.8. Допустимые дефекты	
5.8.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	10%
5.8.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слипание созревших филе, филе-кусочков и филе-ломтиков, когда разъединение возможно без повреждения кожицы; 2. Наличие налета белкового происхождения; 3. Желеобразное состояние заливки; 4. Незначительное повреждение кожи филе, филе-кусочков, филе-ломтиков; 5. Допускаются единичные чешуйки на коже; 6. Наличие филе-кусочков менее высоты банки; 7. Наличие филе-кусочков более 3 см при укладывании плашмя. 8. Расслоение мяса на разрезе для скумбрии
5.9. Отход	
5.9.1. Максимально допустимый % отхода	0%

5.9.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Мажущая консистенция; 3. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 4. Наличие реберных костей 5. Наличие паразитов не допускается; 6. Наличие плесени не допускается; 7. Бомбаж банок; 8. Нарушение целостности упаковки (развакуум) не допускается. 		
5.9.3. Фото отхода			
	Наличие паразитов		
6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта	Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем		
6.2. Вес нетто	<p>Согласно маркировке. 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>		

		Предел допускаемых отрицательных отклонений		
		Номинальное количество нетто,		
		г или мл	% 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	-		
7. Объем выборки	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 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>			