

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.		




# Сосиски




## 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. Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Температура в кузове автотранспортного средства должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
<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. Наименование должно включать в себя: <ul style="list-style-type: none"><li>- информацию о группе мясной продукции (например мясной, мясосодержащий, мясорастительный);</li><li>- информацию о виде мясной продукции (например колбасное изделие, продукт из мяса)</li><li>- информация о способе технологической обработки (например "вареные");</li><li>- информация о термическом состоянии замороженной продукции ("замороженная")</li><li>- информация о категории или сорте колбасных изделий (при наличии)</li></ul>
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства

3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
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 долях 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>

<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. Внешний вид	Открученные или перевязанные батончики с чистой, сухой поверхностью		
			
5.2. Цвет и вид на разрезе	Светло-розовый или темно-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан		
5.3. Запах	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха, с ароматом пряностей		
5.4. Вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего привкуса, с ароматом пряностей, в меру соленый		
5.5. Консистенция	Нежная, сочная		
<b>5.6. Размер</b>	Не регламентируется		
<b>5.7. Допустимые дефекты</b>			
5.7.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>		
5.7.2. Виды допустимых дефектов	1. Наличие мелкой пористости на разрезе сосисок; 2. Наличие конденсата в упаковках сосисок, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.		

5.7.3. Фото допустимых дефектов			
	Наличие мелкой пористости на разрезе		
<b>5.8. Отход</b>			
5.8.1. Максимально допустимый % отхода	<b>1%</b>		
5.8.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается;</li> <li>2. Загрязнения на оболочке и наплывы фарша над оболочкой;</li> <li>3. Лопнувшие или поломанные батоны (батончики) не допускается;</li> <li>4. Нарушение целостности оболочки батонов или упаковки (развакуум) не допускается;</li> <li>5. Наличие бульонно-жировых отеков;</li> <li>6. Наличие серых пятен на срезе или поверхности не допускается ;</li> <li>7. Рыхлый фарш, наличие пустот;</li> <li>8. Наличие посторонних включений не допускается ;</li> <li>9. Наличие плесени не допускается;</li> <li>10. Ослизнение оболочки не допускается</li> <li>11. Деформированные батончики не допускаются</li> </ol>		

5.8.3. Фото отхода			
	Наличие плесени	Наличие посторонних включений	Рыхлый фарш, наличие пустот

**6. Метрические показатели**

6.1. Температура продукта  
Температура в толще продукта должна соответствовать температуре хранения, установленной изготовителем

6.2. Вес нетто  
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 "	-	4,5
" 100 " 200 "	4,5	-
" 200 " 300 "	-	9
" 300 " 500 "	3	-
" 500 " 1000 "	-	15
"1000 " 10000 "	1,5	-

<b>7. Объем выборки</b>	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)    Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
	До 100	2
	От 101 до 200	3
	От 201 до 500	4
	От 501 и более	5
<p>Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета).</p> <p>При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		