

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: Вафли



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	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, легкочитаемой, 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		

<p>5.1. Консистенция и внешний вид</p>	<p>Поверхность: - вафель без отделки - с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин, не липкая, без сколов. - вафель с отделкой - сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. - вафли с начинкой - края вафли должны соприкоснуться с начинкой. Начинка должна быть распределена равномерно и не выступать за края продукта. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.) Форма: разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Консистенция: Однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т.д.) распределены в начинке равномерно)</p>	
<p>5.2. Вкус и запах</p>	<p>Свойственный данному виду вафельных изделий, обусловленный добавленными компонентами, без постороннего привкуса и запаха.</p>	
<p>5.3. Цвет</p>	<p>Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски однотонный, от белого до темно-коричневого, при применении красителя цвет начинки в соответствии с цветом красителя.</p>	
<p>5.4. Допустимые дефекты</p>		
<p>5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов</p>	<p>10%</p>	
<p>5.4.2 Виды допустимых дефектов</p>	<p>1. До 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки - до 10% в партии ломаных вафель. 2. До 4% в партии неглазированных и частично глазированных вафель с начинками с неплотным прилеганием вафель к начинке. 3. До 6% вафель с начинками в партии со следами начинки на поверхности и незаполненными начинкой полостями. 4. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям.</p>	

5.4.3. Фото допустимых дефектов			
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		
5.5.2. Виды отхода	<p>1.Поседения, засахаривания или увлажнения глазури, повышенная влажность на ощупь. 2.Прогорклый, салистый привкус, загрязненные и плесневелые вафли. 3.Неоднородные по окраске. 4.Промаслившиеся упаковка. 5.Вафли ломанные, помятые, с поврежденными углами, неровными обрезами, трещинами. 6.Пригорелость, подтеки начинки.</p>		
5.5.3. Фото отхода	Поврежденные углы	Наличие следов плесени	Увлажнения глазури
			
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, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений
		г или мл	% от
		Св. 5 до 50 включ.	9
		" 50 " 100 "	-
		" 100 " 200 "	4,5
		" 200 " 300 "	-
		" 300 " 500 "	3
		" 500 " 1000 "	-
		"1000 " 10000 "	1,5
7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с
	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). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.		