

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.		

**Сушено-вяленая пищевая рыбная продукция. Янтарная путассу кусочки, соломка сушено-вяленые**





**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<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 этикетке
<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, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "сушено-вяленая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (Например, "янтарная северная путассу"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например "кусочки"); - вид обработки (например, сушено-вяленая");
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	 код Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка. PET ← идентификатор материала (ISO)
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 показатели</b>	
5.1. Внешний вид	<p>Сушеная или сушено-вяленая филейная часть рыбы, разделанная на кусочки; прессованная филейная часть рыбы без кожи, нарезанная в виде соломки. Поверхность чистая без загрязнений, ровная, гладкая. При наличии пряностей и специй в составе - поверхность рыбы должна быть равномерно посыпаной.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
	
5.2. Цвет	Свойственный данному виду рыбы, от оранжевого до светло-коричневого
5.3. Запах	Свойственный данной сушеной и сушено-вяленой рыбе, без посторонних запахов.
5.4. Вкус	Свойственный данной сушеной и сушено-вяленой рыбе со вкусом добавленных специй, без постороннего привкуса.
5.5. Консистенция	Плотная

<b>5.6. Размер</b>	Длина кусочков 40 - 70 мм, соломки 60-170 мм		
<b>5.7. Допустимые дефекты</b>			
5.7.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	<b>10%</b>		
5.7.2. Виды допустимых дефектов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отклонение по длине;</li> <li>2. Наличие белого солевого налета на поверхности продукта;</li> <li>3. Наличии липкости не связанной с порчей продукта;</li> <li>4. Срывы кожи.</li> </ol>		
5.7.3. Фото допустимых дефектов			
	Наличие белого солевого налета		
<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;</li> <li>2. Дряблость тканей;</li> <li>3. Наличие посторонних примесей (любого происхождения);</li> <li>4. Лом и крошка;</li> <li>5. Наличие паразитов не допускается;</li> <li>6. Наличие плесени не допускаются.</li> </ol>		

5.8.3. Фото отхода																																
	Наличие плесени																															
<b>6. Метрические показатели</b>																																
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>																															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>г или мл</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 500 " 1000 "</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>" 1000 " 10000 "</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений		% от	г или мл	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	-	
Номинальное количество нетто,	Предел допускаемых отрицательных отклонений																															
	% от	г или мл																														
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)
	От 2 до 150 включительно	2
	От 151 до 280 включительно	3
	От 281 до 500 включительно	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). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.</p>		