



Паспорт качества: Сливки питьевые





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 (для подконтрольной продукции).
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке
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. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции.

3.1.1. Дополнительная информация	<p>1. Для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "От ... до ..." в процентах дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом.</p> <p>2. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из нормализованных сливок; восстановленных сливок; их смесей.</p> <p>3. Для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне "От ... до ..." в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.</p>
3.2. Состав	<p>Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормализованных сливок; - восстановленных сливок; - их смесей. <p>Продукт по в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пастеризованный; - стерилизованный; - ультрапастеризованный.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (кг), объема (л/мл), в количестве единиц (шт) в упаковке
3.3.1 Допустимые отклонения количества товара в потребительской упаковке	Согласно приложения А (обязательное) ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
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 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	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке

3.7. Наименование и адрес изготовителя	<p>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.</p>
3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	<p>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.</p>
3.9.. Показатели пищевой ценности	<p>Энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.</p>
3.10. Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза	<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Пищевая продукция, соответствующая требованиям безопасности технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая процедуру оценки соответствия согласно технического регламента, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Союза.</p> </div>
3.11. Символ - Петля Мебиуса	<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.</p> </div>
3.12. Символ упаковки (укупорочного средства), предназначенного для контакта с пищевой продукцией	<div style="display: flex; align-items: center;">  <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> </div>
4. Внешний вид упаковки	
4.1. Целостность	<p>Упаковка, включая потребительскую, должна быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту товара от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества.</p>

5. Органолептические показатели	
5.1. Консистенция и внешний вид	<p>Однородная, в меру вязкая, непрозрачная жидкость. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.</p> 
5.2. Вкус и запах	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солонватый привкус.
5.3. Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок.
5.4. Допустимые дефекты	
5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов	-
5.4.2. Виды допустимых дефектов	-
5.4.3. Фото допустимых дефектов	-
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	-
5.5.2. Виды отхода	<ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям. 2. Наличие явных признаков микробиологической порчи товара, которые возможно определить визуально (плесень). 3. Наличие посторонних предметов в товаре. 4. Деформированный товар.
5.5.3. Фото отхода	<p><u>Наличие плесени</u></p> 

6. Метрические показатели			
6.1. Температура продукта		Температура в толще продукта должна соответствовать условиям хранения указанным производителем на маркировке	
6.2. Вес нетто		<p>Фиксированный вес. Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 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,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	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 выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
Объем партии (число транспортной тары с продукцией)			
От 2 до 150 включительно		2	
От 151 до 280 включительно		3	
От 281 до 500 включительно		4	
От 501		5	
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.			