

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« _____ » _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2021 год**

Согласовано

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор службы безопасности Розницы	Шатый В.В.		
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: соковая продукция (соки, нектары, морсы, компоты)



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	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.
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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах объема (л), 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 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	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		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.
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 показатели

5.1. Консистенция и внешний вид

1. Прямого отжима (неосветленные): однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.

Допускается:

- осадок на дне упаковки.
- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков.
- наличие темного кольца - для соков из темноокрашенных фруктов.

Прямого отжима осветленные: прозрачная жидкость, стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция.

Прямого отжима с мякотью: однородная текучая жидкость с равномерно распределенной мякотью фруктов по всей массе сока.

Допускается:

- единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета - для соков из темноокрашенных фруктов.
- незначительное расслаивание и небольшой осадок частиц мякоти или клеток цитрусовых фруктов на дне упаковки, а вишневом и сливовом соках - оседание мякоти;
- наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в соках из груш и айвы.
- наличие цветного маслянистого кольца на поверхности соков и/или наличие темного кольца - для соков из темноокрашенных фруктов.



2. Восстановленные (неосветленные): однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее.

Допускается:

- осадок на дне упаковки, наличие частиц мякоти указанных фруктов.
- более темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов (овощей) и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов (овощей).

Восстановленные осветленные: прозрачная жидкость стабильная в процессе хранения, допускается легкая опалесценция. Допускаются темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов(овощей) и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов.

Восстановленные с мякотью: однородная текучая жидкость с мякотью фруктов (овощей), допускается небольшое расслоение и незначительный осадок на дне упаковки. Допускаются темные оттенки в соках из светлоокрашенных фруктов(овощей) и незначительное обесцвечивание соков из темноокрашенных фруктов. Допускаются незначительный осадок на дне упаковки и небольшое расслоение.

3. Нектары (неосветленные): естественно мутная жидкость, прозрачность необязательна, осадок на дне упаковки.

Нектары осветленные: прозрачная жидкость, допускается легкая опалесценция.

Нектары с мякотью: однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной фруктовой (овощной) мякотью соответствующих фруктов (овощей), допускается наличие камедистых (твердых) частиц мякоти в нектарах из груш и айвы.

Компоты: Плоды, ягоды или части плодов равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие форму. Сироп прозрачный или слабо опалесцирующий без посторонних примесей.

Морс: Естественно мутная жидкость с наличием фруктовой (ягодной) мякоти соответствующих фруктов и ягод. Допускается осадок на дне упаковки. Для облепихового морса допускается взвешенные частицы (мякоть, кожица ягоды) вверху потребительской упаковки..



5.2. Вкус и запах	<p>Прямого отжима: натуральные, хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Для соков, изготовленных из цитрусовых, допускается горечь и привкус эфирных масел. Для обогащенных соков допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ.</p> <p>Восстановленные: хорошо выраженные, свойственные соответствующим концентрированным сокам. Допускаются для соков из дикорастущих ягод - естественная горечь; для соков из цитрусовых плодов - натуральная, естественная горечь и легкий привкус эфирных масел.</p> <p>Нектары: хорошо выраженные, свойственные использованным фруктовым (овощным) сокам или пюре (или их смеси). Допускаются для нектаров из дикорастущих ягод - естественная горечь; для нектаров из цитрусовых фруктов - естественная горечь и привкус эфирных масел; для обогащенных нектаров допускается привкус и запах вносимых биологически активных веществ.</p> <p>Компоты: хорошо выраженные, свойственные консервированным плодам, из которых изготовлен компот, без посторонних запаха и привкуса.</p> <p>Морс: Выраженный, свойственный использованным плодам и ягодам, без постороннего запаха и привкуса.</p>
5.3. Цвет	<p>Соки, морсы, нектары, компоты: Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных фруктов, фруктовых (овощных) соков и/или пюре, плодов и ягод, из которых изготовлена продукция.</p> <p>Компоты, морсы цвет плодов и ягод: Свойственный данному виду и помологическому сорту плодов (ягод), однородный.</p>
5.4. Нестандарт	-
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	-
5.4.2 Виды нестандарта	-
5.4.3. Фото допустимых дефектов	-
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%

5.5.2. Виды отхода	1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних предметов и примесей, в т.ч. и растительных в продукции; 3. Бомбаж; 4. Деформация и нарушение герметичности тары; 5. Для упаковки с клапаном – его отсутствие, повреждения, невозможность открывания. 6. Плесень.																																							
5.5.3. Фото отхода	Посторонние предметы 	Деформированные упаковки 	Повреждение клапана 	Наличие плесени 																																				
6. Метрические показатели																																								
6.1. Температура продукта	Согласно условиям хранения, указанным производителем на маркировке продукции.																																							
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.																																							
		<table border="1" data-bbox="904 1050 1234 1385"> <thead> <tr> <th colspan="2">Номинальное количество нетто,</th> <th colspan="2">Предел допускаемых отрицательных отклонений</th> </tr> <tr> <th>г или мл</th> <th></th> <th>% от</th> <th>г или мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Св. 5 до 50 включ.</td> <td></td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 50 " 100 "</td> <td></td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>" 100 " 200 "</td> <td></td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 200 " 300 "</td> <td></td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>" 300 " 500 "</td> <td></td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>" 500 " 1000 "</td> <td></td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>"1000 " 10000 "</td> <td></td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	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	-		
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	-																																					
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией) До 100 включительно		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией) 2																																					

7. Объем выборки

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.