

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. | | |









Паспорт качества: изделия хлебобулочные сухарные



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 (кг, г), 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 | <p>Форма: в виде высушенных ломтей разнообразной формы: полуовальная, полуцилиндрическая, продолговатая, прямоугольная, квадратная и др.</p> <p>Поверхность: без сквозных трещин и пустот с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса. С отделкой или без отделки отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Для сухарных хлебобулочных изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, мак, дробленые ядра орехов и т.д. - с включениями зерновых продуктов, мака, дробленых ядер орехов и т.д.</p> <p>Консистенция: сухарные хлебобулочные изделия должны быть хрупкими.</p> |  |
| 5.2. Вкус и запах | <p>Вкус: свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего привкуса.</p> <p>Запах: свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего запаха.</p> <p>и запахи пряно-ароматического сырья, используемого при изготовлении продукции определенных наименований.</p> <p style="text-align: right;">Допускаются вкусы</p> | |
| 5.3. Цвет | От желтого до коричневого, без подгорелости. | |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| 5.4. Допустимые дефекты | | | | | |
| 5.4.1. Максимально допустимый % допустимых дефектов | 10,0% | | | | |
| 5.4.2. Виды допустимых дефектов | 1. Лом, горбушки, сухари уменьшенного размера (относительно всей продукции в упаковочной единице) - не более 10%. | | | | |
| 5.4.3. Фото допустимых дефектов |  |  |  |  | |
| | Наличие сахарного лoma | | Сухари уменьшенного размера | Горбушки | |
| 5.5. Отход | | | | | |
| 5.5.1. Максимально допустимый % отхода | 0% | | | | |
| 5.5.2. Виды отхода | <ol style="list-style-type: none"> 1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям; 2. Наличие посторонних предметов, включений и примесей в продукции; 3. Наличие насекомых, личинок и других живых и мертвых организмов на всех стадиях их развития или следов их жизнедеятельности; 4. Нарушение герметичности упаковки; 5. Подгоревшая продукция; 6. Излишняя увлажненность, которую можно определить визуально; 7. Наличие плесени. | | | | |
| 5.5.3. Фото отхода |  |  |  |  |  |
| | Наличие посторонних предметов в продукции | Наличие насекомых, личинок | Подгоревшая продукция | Излишняя увлажненность | Плесень |

