

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества**  
на \_\_\_\_\_ год

**Согласовано**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор департамента безопасности			
Директор службы управления розничной сетью			
Директор коммерческой службы			

**Подготовил**

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества			

# Паспорт качества: Бразильский орех



Период действия паспорта: Постоянно

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
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	От +5°C до +25°C
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	Бразильский орех
3.2. Состав	Бразильский орех
3.3. Количество	Количество указывается в штуках (шт), в килограммах (кг)
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
3.5. Срок годности	Обязательное требование законодательства
3.6. Условия хранения	От +5°C до +25°C
3.7. Наименование и адрес изготовителя	Согласно маркировке и декларации о соответствии
3.8. Рекомендации и (или) ограничения по использованию	Согласно маркировке
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		Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трех стилизованных букв "Е", "А" и "С", графически исполненных с применением прямых углов, имеет одинаковые высоту и ширину, составляет точные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне
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.).
<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 обеспечивать сохранность качества в течении всего срока годности.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доброточастственными, без признаков гниения и порчи</li> <li>2. Сухими, без чрезмерной поверхностной влажности</li> <li>3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ</li> <li>4. Без плесени</li> </ol> <p><b>5. Без живых и мертвых вредителей, их личинок</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей</li> <li>7. Ядра бразильского ореха, normally развитые, имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности</li> <li>8. Текстура твердая, плотная, хрустящая</li> </ol> <p><b>9. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителей, личинок и других примесей.</b></p>	
5.2. Цвет	Цвет неоднородный, от белого до бледно-желтого, с коричневой шелухой.	



5.3. Запах	Вкус и запах свойственный ядрам бразильского ореха. Посторонние вкус и запах не допускаются		
5.4. Нестандарт			
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%		
5.4.2. Виды нестандарта	1. Ядра недостаточно развитые, усохшие или сморщеные 2. <b>Механические повреждения (ломаные (расщепленные на половинки) ядра, ядра со сколами)</b> 3. <b>Плоды с отклонением по калибру</b>		
5.4.3. Фото нестандарта	  		
5.5. Отход			
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%		

5.5.2. Виды отхода	1. Наличие прогорклых орехов 2. Наличие посторонних примесей, в том числе наличие паутины с посторонними примесями. 3. Наличие плесени и гнили 4. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 5. Кусочки ядер, менее половины ядра 6. Ядра с приставшей скорлупой 7. Горелые ядра 8. Посторонний вкус и запах
5.5.3. Фото отхода	    <p>Наличие личинок</p> <p>Наличие посторонних примесей, в том числе наличие паутины с посторонними примесями.</p>
	   <p>Кусочки ядер, менее половины ядра</p> <p>Ядра с приставшей скорлупой</p> <p>Наличие живых и мертвых вредителей</p>
<b>6. Метрические показатели</b>	
6.1. Температура продукта	От +5°C до +25°C
6.2. Вес нетто	Согласно маркировке
6.3. Калибр	Размер: длина 25-40 мм, ширина 12-18мм
<b>7. Объем выборки</b>	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет