

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: Финики сушеные



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	От +5°C до +20°C
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	Финики сушеные
3.2. Состав	Финики сушеные
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 +20°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 Мебиус		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 обеспечивать сохранность качества в течение всего срока годности.	
5. Органолептические показатели		
5.1. Внешний вид	1. Доброкачественными, без признаков гниения и порчи 2. Без чрезмерной поверхностной влажности 3. Чистыми, практически без видимых посторонних веществ; 4. Без плесени 5. Без живых и мертвых вредителей, их личинок 6. Без повреждений, причиненных вредителями, без мертвых насекомых и/или клещей 7. Целые плоды сушеного финика, одного вида, нормально развитые, овальной формы, с матовой кожицей не слипающиеся при сжатии. 8. Консистенция - от суховатой до мягкой, эластичной, легко раскусывается и разжевывается 9. Допускается комкование, устраняемое при незначительном механическом воздействии 10. Допускается наличие паутины, без присутствия взрослой особи вредителя, личинки и других примесей 	
5.2. Цвет	Цвет - от светло-коричневого до темно- коричневого	
5.3. Запах	Вкус и запах - сладкие, свойственный сушеному финику	
5.4. Нестандарт		



5.4.1. Максимально допустимый % нестандарт	10%
5.4.2. Виды нестандарт	1. Незрелые плоды, плоды с поверхностными пороками, участками с изменениями в окраске, солнечными ожогами 2. Плоды с отклонением по калибру 3. Незначительные механические повреждения (растрескивание кожицы не затрагивающие мякоти)
5.4.3. Фото нестандарт	 Незначительные механические повреждения (растрескивание кожицы не затрагивающие мякоти)
5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%
5.5.2. Виды отхода	1. Грубые механические повреждения (плоды, поврежденные в результате раздавливания; растрескивание мякоти; плоды с оголенной косточкой и т.д.) 2. Грязные, исключая ингредиенты покрытия 3. Плоды подверженные гниению или порче 4. Финики с косточкой (для фиников, которые должны быть без косточки) 5. Наличие посторонних примесей (в том числе наличие паутины с посторонними примесями) 6. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок (Ориентироваться на фото) - при наличии дефекта отказ в приемке 7. Вздутые плоды (с признаками спиртового брожения) 8. Металлопримеси, минеральные и примеси ощутимые органолептически 9. Наличие плесени и гнили 10. Посторонний вкус и запах

