

Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок

« _____ » _____ 20__ г.

**Паспорт качества
на 2023 год**

Согласовано

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

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

Паспорт качества: Консервы закусочные из фасоли			
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 0°С до 25°С	
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		Обязательное требование законодательства.	
3.1.1 Дополнительная информация			
3.2. Состав		Обязательное требование законодательства. В случае, если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду.	
3.3. Количество		Количество указывается в единицах массы (кг/гр), объема (л/мл), 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		Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трехстилизованных 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.).
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	Внешний вид овощей. Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов - по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Консистенция овощей. Овощи плотные, неразваренные, без пустот, с недоразвитыми семенами. Внешний вид фасоли. Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Консистенция фасоли. Зерна целые, мягкие, но не разваренные. Внешний вид грибов. Грибы целые или резаные, однородные по размеру, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов. Консистенция грибов. Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов – хрупкая.	
5.2. Вкус и запах	Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах.	
5.3. Цвет	Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов - по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Портулак, черемша - целые или нарезанные побеги, веточки. Консистенция овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами.	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестанадарта	10,0%	
5.4.2 Виды нестандарта	1. Единичные экземпляры неоднородных по размеру плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов; 2. Разрывы на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда (при условии сохранения формы плодов) не должны превышать 15 мм; 3. Допускается наличие треснувших и сморщенных целых плодов в потребительской таре вместимостью до 1 дм включительно не более 30% (по массе), вместимостью более 1 дм - не более 10% (по массе); 4. Допускаются единичные зерна фасоли , незначительно отличающиеся по цвету от основной массы; 5. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10% по массе и незначительное желеобразование заливки.	
5.4.3. Фото нестандарта		
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 в продукции; 3.Наличие плесени; 4.Деформация и нарушение герметичности банок; 5.Бомбаж (вздутие крышек); 6.Острые выступы жести по окружности доньшка или крышки банки или обоих; 7.Банки с хлопающими дном и или/крышкой; 8.Коррозия и темные пятна на поверхности банки; 9.Изменение окраски продукта; 10.Не допускается наличие продукции поврежденной сельхозвредителями.																			
5.5.3. Фото отхода	Наличие плесени 	Бомбаж 	Коррозия 																	
6. Метрические показатели																				
6.1. Температура продукта	от 0°C до 25°C																			
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке.																			
		Номинальное количество нетто, г или мл Св. 5 до 50 включ. " 50 " 100 " " 100 " 200 " " 200 " 300 " " 300 " 500 " " 500 " 1000 " "1000 " 10000 "	Предел допускаемых отрицательных отклонений <table><tr><th>% от</th><th>г или мл</th></tr><tr><td>9</td><td>-</td></tr><tr><td>-</td><td>4,5</td></tr><tr><td>4,5</td><td>-</td></tr><tr><td>-</td><td>9</td></tr><tr><td>3</td><td>-</td></tr><tr><td>-</td><td>15</td></tr><tr><td>1,5</td><td>-</td></tr></table>	% от	г или мл	9	-	-	4,5	4,5	-	-	9	3	-	-	15	1,5	-	
% от	г или мл																			
9	-																			
-	4,5																			
4,5	-																			
-	9																			
3	-																			
-	15																			
1,5	-																			
7. Объем выборки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)		Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)																	
	До 100 включительно		2																	
	От 101 до 300 включительно		3																	
	От 301 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.	