

Утверждаю:  
Директор службы по  
управлению цепочками поставок

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Паспорт качества  
на 2024 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: Крабовые палочки, крабовое  
мясо**



**Период действия паспорта: Постоянный**

<b>Требования</b>	<b>Наименование</b>
<b>1. Сопроводительная документация</b>	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. Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя
<b>2. Условия транспортировки</b>	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	* для охлажденных крабовых палочек, крабового мяса: от -5 до +5 °С * для замороженных крабовых палочек и крабового мяса: не выше - 18 °С
<b>3. Маркировка</b>	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, включающее в себя: - наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "мороженая пищевая рыбная продукция"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "кальмар"); - вид разделки пищевой рыбной продукции (например, "тушка", "неразделанный"); - вид обработки (например, "мороженая", "охлажденная"); - сорт (при наличии) или категория (для мороженого рыбного филе).
3.2. Состав	Состав пищевой продукции не требуется указывать, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента.
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (кг), в количестве единиц (шт) в упаковке
3.4. Дата изготовления	Обязательное требование законодательства
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	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	В случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей , их имуществу.
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 трехстилизированных 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 снижать риск ухудшения различных параметров качества.	
<b>5. Органолептические показатели</b>		
5.1. Внешний вид	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Целые, неизогнутые, цилиндрической формы, срезы ровные, поверхность чистая, в индивидуальной оболочке из полимерной пленки без повреждений и влаги.</li> <li>2. Допускается деформация на срезах "крабовых" палочек, упакованных россыпью</li> </ol>	



5.2. Цвет (окрас)	От белого с сероватым оттенком до розовато-кремового; одна сторона поверхности "крабовой" палочки - от светло-розового до розовато-красного или светло-оранжевого
5.3.1. Поверхности	Естественный окрас филе тушки, свойственный крабу (от белого до розового - для кальмара без кожицы)
5.3.2. Запах после размораживания	Аналогичный запаху ракообразных
5.3.3. Вкус и запах после варки	Аналогичный мясу краба, без постороннего привкуса.
5.3.5. Консистенция	Сочная, упругая. При изгибе "крабовые" палочки не должны ломаться
<b>5.4. Допустимый нестандарт</b>	
5.4.1. Максимально допустимый % стандарта	<b>10%</b>
5.4.2. Виды стандарта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Морщинистость пленки (с возможностью прочтения маркировки);</li> <li>2. Наличие незначительного количества влаги в упаковке для охлажденной продукции;</li> <li>4. Небольшая деформация упаковки для мороженой продукции</li> </ol>

<b>5.5. Отход</b>		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	<b>0%</b>	
5.5.2. Виды отхода	1. Следы побитости, потускнение поверхности; 2. Посторонние запахи; 3. Наличие посторонних примесей (любого происхождения); 4. Плесень; 5. Нарушения целостности (порезы, проколы); 6. Липкость палочек.	
5.5.3. Фото отхода		
	Плесень	
<b>6. Метрические показатели</b>		
6.1. Температура продукта	*для охлажденных крабовых палочек и крабового мяса: от -5 до +5 °С *для замороженных крабовых палочек и крабового мяса: не выше - 18 °С	

6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества -в соответствии с ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).			
		<b>Номинальное количество нетто,</b>	<b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b>	
		<b>г или мл</b>	<b>% от</b>	<b>г или мл</b>
		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	-
7. Объем выборки	ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб" При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.			
	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)		
	От 2 до 150 включительно	2		
	От 151 до 280 включительно	3		
	От 281 до 500 включительно	4		
	От 501 до 1200 включительно	5		
	От 1201 до 3200 включительно	7		
	От 3201 до 10000 включительно	10		
	От 10001 до 35000 включительно	15		
	Свыше 35001	20		



