Согласовано

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

Подготовил

Должность	Подпись	Дата
Начальник отдела качества		

			Утвер	жда	ю:
		Дирек	тор служ	бы г	Ю
упра	авлени	ю цепо	чками по	став	ок
*	>>		2	00	г.
					-

Паспорт качества 2023 год

Хлебобулочные изделия



Период действия паспорта: Постоянный

	Tiephog generalli nachopian interopian				
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 6°С до 28°С Замороженая продукция минус 18 ± 2 °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	Обязательное требование законодательства.				
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства.				
3.3. Количество	Указывается в единицах массы (г/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 водздуха.				

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 здоровья 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	EAC	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, составляетточные пропорции квадрата на светлом или на контрастном фоне	
3.11. Символ - Петля Мебиуса	201 код РЕТ — идентификатор материала (80)	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	R	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			
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. Внешний вид Внешний вид и форма разнообразная, изделия могут быть нарезанными под разным углом. Допускается незначительная морщинистость, наличие хлебной крошки в упаковке, наличие шва от Формовые или делителя-укладчика. Изделия пропеченые, не влажные на ощупь, без следов непромеса. подовые Для лаваша тонкого поверхность слегка пузырчатая с румяной (поджаристой) окраской этих вздутий и бледной окраской остальной поверхности. Лаваши, лепешки Лепешки разнообразной формы с твёрдой корочкой. Изделия пропеченые, не влажные на ощупь, без следов непромеса. Внешний вид и форма разнообразная, изделия могут быть нарезанными под разным углом, находиться как в упаковке так и без нее. Поверность глянцевая, со следами надреза, без трещин, Батоны, багеты притисков. Изделия пропеченые, не влажные на ощупь, без следов непромеса. Хлеб Лаваши, лепешки Батоны, багеты

5.2. Вкус и запах	Вкус-свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Запах- свойственный данному виду изделия, без			
	постороннего запаха.			
5.3. Цвет	Разнообразный, свойственный определенному виду сырья.			
5.4. Нестандарт				
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%			
5.4.2. Виды нестандарта	1. Трещины, подрывы на поверности, не более 2 см. 2. Мучнистость для подового хлеба.			
5.4.3. Фото нестандарта	Почемия	Thousand the Hopenhall of the Hopenhall		
5.5. Отход	Подрывы	Трещины на поверхности		
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	0%			
5.5.2. Виды отхода	 Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям. Подгорелые штучные или весовые изделия. Наличие посторонних предметов и примесей в продукции. Наличие плесени. Деформация изделия, изломы, вмятины. Наличие пустот и следов непромеса. Прогорклый или сальный вкус. Наличие следов насекомых, вредителей, грызунов. Твердая консистенция (подсохший). 			

5.5.3. Фото отхода	Подгорелые изделия	Деформация	Пустоты	Насекомые	Плесень	
(M	подгорелые изделия	деформация	Пустоты	Пасскомыс	Тыссень	
6. Метрические						
показатели						
6.1. Температура продукта	от 6° С до 28° С Замороженая продукция минус $18 \pm 2^{\circ}$ С					
6.2. Вес нетто						
	производстве, фасовании, продаже и импорте. * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. Номинальное количество нетто, Предел допускаемых отрицательных отклонений					
	поминальное кол	ичество нетто,	11p	едел допускаемых (отрицательных отклонении	
	гили		% от		Г ИЛИ МЛ	
	Св. 5 до 50	включ.	9		-	
	" 50 " 1 " 100 " 2		- 4 5		4,5	
	" 200 " 3		4,5		9	
	" 300 " :		3		- -	
	" 500 " 1		-		15	
	"1000 " 1	0000 "	1,5		-	
	Объем партии (чис. тары с прод	• •	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)			
	До 100 вклю		2			
	От 101 до 300 в		3			
	От 101 до 500 включительно 4					
7. Объем выборки	От 501 до 1000 в		5			
	Свыше 1000 6				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.