

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 | | |

Блины



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; Электронные ветеринарные документы (эВСД), подтверждающие происхождение данного товара и его безопасность для потребителя (для подконтрольной продукции). В зависимости от кода ТН ВЭД и состава, продукция может быть как подконтрольной, так и не подконтрольной. От поставщика нужно письмо на бланке с информацией о подконтрольности товара в системе Меркурий с развернутым обоснованием, если товар не |
| 2. Условия транспортировки | |
| 2.1. Температура в кузове автотранспортного средства | Минус (18 ± 2) °С |
| 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 |
| 3.1. Наименование продукции | Обязательное требование законодательства. Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. |
| 3.2. Состав | Обязательное требование законодательства. |
| 3.3. Количество | Количество указывается в единицах массы (кг), 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. Дополнительная информация | Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию: - информация о термическом состоянии ("замороженные"); - информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов); | |
| 3.11. 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 |
| 3.12. Символ - Петля Мебиуса |  | Возможность утилизации использованной упаковки (упорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка. |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.13. 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. Внешний вид | Изделия цилиндрические, прямоугольные, целые, не слипшиеся, не деформированные, без разрывов и выступов начинки (если иное не предусмотрено по рецептуре). Поверхность гладкая, с мелкой пористостью |  |
| 5.2. Цвет | Цвет теста от светло-кремового до светло-коричневого, достаточно равномерный. Цвет начинок соответствует входящим по рецептуре продуктам. | |
| 5.3. Консистенция | В замороженном состоянии плотная, при постукивании полуфабрикат издаёт ясный, отчётливый звук. После тепловой обработки тесто мягкое, не должно прилипать к зубам и деснам, начинка мягкая, с равномерно смешанными ингредиентами. | |
| 5.4. Вкус и запах | Приятный, характерный для входящих в состав изделия продуктов и их тепловой обработки. Вкус в меру соленый или сладкий по характеристикам сырья, входящего в состав продуктов. Без посторонних привкусов и запахов. | |
| 5.5. Нестандарт | | |
| 5.5.1. Максимально допустимый % нестандарта | 5% | |

| | | | |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.5.2. Виды нестандарта | 1. Небольшие сколы; 2. Незначительные трещины на тестовой оболочке, не превышающие в длину 1 см, не более 1 шт с трещиной в упаковке; 3. Незначительные отклонения от правильной формы. | | |
| 5.6. Отход | | | |
| 5.6.1. Максимально допустимый % отхода | 0% | | |
| 5.6.2. Виды отхода | 1. Слипшиеся друг с другом; 2. Деформированные, потерявшие форму; 3. С признаками дефростации; 4. Раскрывшиеся; 5. Подсохшие участки; 6. С разрывами на тестовой оболочке; 7. С трещинами более 1,0 см на тестовой оболочке; 8. С механическими повреждениями; 9. С выступами начинки за края теста (если иное не предусмотрено по рецептуре); 10. С наличием посторонних включений в тесте или в начинке; 11. С наличием снега на товаре; 12. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям; 13. Посторонний привкус или запах. | | |
| 5.6.3. Фото отхода | <u>С наличием снега на товаре</u> | <u>С выступами начинки за края теста</u> | <u>С признаками дефростации</u> |
| |  |  |  |
| 6. Метрические показатели | | | |
| 6.1. Температура продукта | Минус (18 ± 2) °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). * Среднее содержимое нетто партии должно быть не менее номинального количества, указанного на упаковке. | | |
| | | Номинальное количество нетто, | Предел допускаемых отрицательных отклонений |
| | | г или мл | % от |
| | | г или мл | % от |
| | | Св. 5 до 50 включ. | 9 |
| | | " 50 " 100 " | 4,5 |
| | | " 100 " 200 " | 4,5 |
| | | " 200 " 300 " | - |
| | | " 300 " 500 " | 3 |
| | | " 500 " 1000 " | - |
| | | "1000 " 10000 " | 15 |
| | | | - |
| 6.3. Калибр | | Категория | Диаметр отверстий, мм, сита для определения калибра |
| | | Крупная | 6,3 |
| | | Средняя | 5,2 |
| | | Мелкая | 4,8 |
| | | | Содержание семян на сите, %, не менее |
| | | | 80 |
| 7. Объем выборки | 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 | |
| | Свыше 1201 | 7 | |
| | 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. | | |