

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		

Полуфабрикаты Кулинарные из Рыбы



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 подконтролен.
2. Условия транспортировки	
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Не выше минус 18°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	Обязательное требование законодательства, включающее в себя: -наименование вида пищевой рыбной продукции (например, "рыбный кулинарный полуфабрикат"); - зоологическое наименование вида водного биологического ресурса или объекта аквакультуры (например, "из тихоокеанской сельди"); - вид разделки (например, "рубленные") - вид обработки (например, "замороженные")
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 нетто (кг/г)
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. Маркировка должна содержать один срок годности и один режим хранения
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	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 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	
3.12. Символ - Петля Мебиуса		Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств). Петля Мебиуса должна содержать цифровой код и (или) буквенное обозначение материала, из которого изготовлена упаковка.	
3.13. 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	Рубленые полуфабрикаты	Готовые блюда из рыбы	

	Разнообразной формы, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без панировки), без разорванных и ломанных краев.	Куски рыбы или филе рыбы различной формы и размера с использованием соуса/маринада или без и гарнир, либо без гарнира. Поверхность полуфабрикатов покрыта однородной не расслоившейся массой, с включением рецептурных ингредиентов.	
5.2. Цвет	Свойственный цвету используемого в данном наименовании полуфабриката рыбного сырья, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, соусов, маринадов и панировки, предусмотренных рецептурой.		
5.3. Консистенция	Для готовых блюд: в размороженном состоянии консистенция свойственная применяемым компонентам, плотная, не вязкая. Для рубленых полуфабрикатов: консистенция в готовом виде сочная, некрошливая.		
5.4. Вкус и запах	В сыром виде - свойственный доброкачественному сырью; в готовом виде - свойственный данному наименованию полуфабрикатов с учетом используемых рецептурных компонентов (пряностей, панировки), без постороннего запаха и вкуса.		
5.5. Нестандарт			
5.5.1. Максимально допустимый % нестандарта	-		
5.5.2. Виды нестандарта	-		
5.5.3. Фото нестандарта	-		
5.6. Отход			
5.6.1. Максимально допустимый % отхода	0%		

5.6.2. Виды отхода	1. Разорванные и ломанные края; 2. Наличие паразитов; 3. С наличием посторонних включений; 4. С наличием снега на товаре; 5. Несоответствие органолептических показателей, установленным требованиям; 6. Посторонний привкус или запах; 7. Развакуум упаковок (в случае если товар упакован под вакуумом).			
5.6.3. Фото отхода	Развакуум упаковок (если товар упакован под вакуумом)			
				
6. Метрические показатели				
6.1. Температура продукта	Не выше минус 18°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,	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
		г или мл	% от	г или мл
		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	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		
	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.			