Утверждаю:
Директор службы по
управлению цепочками поставок
_____

«_____» _____ 20___ г.

Паспорт качества
на _____ год

Согласовано

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

Подготовил

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Начальник отдела качества			

Паспорт качества: смеси фруктовые, ягодные, компотные

Период действия паспорта:	
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 +5°С до +20°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.
3.2. Состав	Обязательное требование законодательства. Состав фруктовых, ягодных смесей может различаться в зависимости от рецептур на конкретное наименование смеси.
3.3. Количество	Количество указывается в единицах массы (г/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	От +5°С до +20°С
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	EAC	Изображение единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза представляет собой сочетание трех стилизованных 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	01 код PET идентификатор материала (ISO)	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	Общие требования к фруктовым, ягодным смесям: 1. Доброкачественные, без признаков гниения и порчи; 2. Сухие, без чрезмерной поверхностной влажности; 3. Чистые, практически без видимых посторонних веществ; 4. Целые фрукты, ягоды или их кусочки различной формы; 5. Текстура: для сушеных и вяленых компонентов состава смеси – эластичная, не пересушенная, не жесткая, плоды легко разрезаются и разжевываются. Для цукатов – плоды упругие, но не жесткие, равномерно проваренные, без скомкованных кристаллов сахара на поверхности, плоды легко разрезаются и разжевываются.	
5.1.1.Характеристика изюма	1. Целые высушенные плоды винограда различных сортов; 2. Цвет – однородный. Для изюма коричневого – от светло коричневого до темно коричневого; для белого изюма – желтый, золотистый, зеленовато-желтый, светлый янтарный; для изюма темно-синего – темно-синий; 3. Вкус и запах: свойственные сушеному винограду – сладкий или сладко-кислый.	
5.1.2.Характеристика сушеных яблок	1. Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти), не слипающиеся при сжатии; 2. Цвет: неоднородный, от светло-желтого до кремового; 3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, кисло-сладкий, без постороннего вкуса и запаха.	

5.1.3. Характеристика сушеной груши	1. Половинки груши равномерно проваренные, легко разрезающиеся. Одного размера, с легким напылением сахарной пудры, без видимых посторонних веществ; исключая ингредиенты покрытия, не слипающиеся при сжатии; 2. Цвет: от светло-желтого до кремового, матовые не прозрачные; 3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида.	
5.1.4. Характеристика кураги	1. Плоды или половинки сушеного абрикоса, без косточки, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, матовые, непрозрачные, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, круглой или овальной формы, без повышенной влажности, не слипающиеся при сжатии. 2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного; 3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий.	
5.1.5. Характеристика чернослива	1. Плоды чернослива целые, мясистые, чистые, без косточки, нормально развитые, округлой формы, с неповрежденной кожицей, имеющие характерные внешний вид, без повышенной влажности; 2. Цвет: однородныйчерный с синеватым оттенком, глянцевый; 3. Вкус и запах: свойственные сушеному чернослив, от сладкого до кисло-сладкого.	
5.1.6. Характеристика урюка	1. Плоды сушеного абрикоса, с косточкой, одного вида, целые, чистые, нормально развитые, матовые, непрозрачные, умеренно сморщенные, с неповрежденной кожицей, имеющие характерный внешний вид, правильной круглой или овальной формы, не слипающиеся при сжатии. 2. Цвет: однородный, яркий, от светло-желтого до оранжево-красного; 3. Вкус и запах: свойственные сушеному абрикосу, кисло-сладкий.	
5.1.7. Характеристика цукатов из экзотических фруктов	1. Упругие, но не жесткие кусочки плодов в форме лепестков, кубиков, палочек, однородные по форме и размеру, без выступающих капель влаги и скомкованных кристаллов сахара на поверхности; плоды равномерно проварены, легко разрезаются, раскусываются и разжевываются. 2. Цвет: разнообразный, однородный, яркий, в зависимости от вида и сорта используемых фруктов и/или используемых пищевых красителей; 3. Вкус и запах: свойственные видам фруктов, из которых изготовлены цукаты, с различно выраженной степенью сладости.	
5.1.8. Характеристика сушеных бананов	1. Кусочки сушеных фруктов круглой или продолговатой формы, ровные, одного вида, не слипающиеся при сжатии; 2. Цвет: неоднородный, различные оттенки желтого; 3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, сладковатые, без постороннего вкуса и запаха.	
5.1.8. Характеристика кумквата	1. Целые плоды кумквата, с кожурой, проваренные в сахарном сиропе, имеющие характерные внешний вид, форму, размеры для данной разновидности, с мягкой, эластичной и непересушенной консистенцией; без скомкованных кристаллов сахара на поверхности; 2. Цвет: однородный, от светло- до ярко-оранжевого; 3. Вкус и запах: свойственные фруктам данного вида, терпкий, кисло-сладкий.	

5.1.9. Характеристика фиников	1. Целые плоды сушеного финика, одного вида, нормально развитые, овальной формы, с матовой кожицей не слипающиеся при сжатии. Консистенция - от суховатой до мягкой, эластичной, легко раскусывается и разжевывается; 2. Цвет: от светло-коричневого до темно- коричневого; 3. Вкус и запах: сладкие, свойственные сушеному финику.	
5.1.10. Характеристика дыни вяленой/сушеной	1. Кусочки сушеных/вяленых плодов в виде пластин, лепестков, со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, не слипающиеся при сжатии. 2. Цвет: оттенки желтого; 3. Вкус и запах: сладкие, свойственные дыне.	
5.1.11 Характеристика сушеных ягод	1. Целые ягоды, однородные по форме и размеру, упругие, но не жесткие; без выступающих капель влаги и скомкованных кристаллов сахара на поверхности; 2. Цвет: разнобразный, в зависимости от используемых видов и сортов ягод; 3. Вкус и запах: от кислого до кисло-сладкого, свойственные используемым видам и сортам ягод.	
5.2. Вкус и запах	Вкус и запах свойственные входящим в состав сухофруктам и сушеным ягодам.	
5.3. Цвет	Неоднородный, свойственный входящим в состав сухофруктам и сушеным ягодам.	
5.4. Нестандарт		
5.4.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%	
5.4.2. Виды нестандарта	1. Плоды, утратившие характерную окраску в ходе хранения и/или технологической обработки (бледные, потемневшие, почерневшие, пригоревшие); 2. Плоды с механическими повреждениями ; 3. Примеси растительного происхождения (черенки, плодоножки, листья).	
5.4.3. Фото нестандарта	Потемневшие плоды	Пригоревшие плоды
		Плоды с механич. повредж.
		Примеси раст. происхождения

5.5. Отход	
5.5.1. Максимально допустимый % отхода	3%
5.5.2. Виды отхода	1. Засоренность посторонними примесями; 2. Наличие плесени и гнили 3. Чрезмерная поверхностная влажность, определяемая визуально; 4. Наличие живых и мертвых вредителей, их личинок, яиц или иных следов их жизнедеятельности (при наличии дефекта отказ в приемке) 5. Посторонний вкус и запах
5.5.3. Фото отхода	Наличие плесени Наличие вредителей Чрезмерная влажность
6. Метрические показатели	
6.1. Температура продукта	От +5°С до +20°С
6.2. Вес нетто	Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто от номинального количества - в соответствии с ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров при их 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**	
г	**% от**	**г**
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		
7.1.1. Для весового товара	Объединенная проба 400 г из 5 транспортных упаковок, с разных мест паллета (верх, середина, низ), с разных паллет. При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.	
7.1.2. Для товара,расфасованного в индивидуальную потребительскую упаковку	**Объем партии (число транспортной тары с продукцией)**	**Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с**
	До 100 включительно	2
	От 101 до 300 включительно	3
	От 101 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.	