

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		

Паспорт качества: Овощные смеси замороженные



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..
2. Условия транспортировки	Не выше минус 18°C
2.1. Температура в кузове автотранспортного средства	Согласно маркировке
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	Количество упакованной пищевой продукции указывается в маркировке этой продукции в единицах массы (г, кг) или счета (шт.).
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 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		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		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	
5.1.1. Внешний вид	Смесь в виде целых овощей, соцветий или нарезанных овощей, соответствующих требованиям по внешнему виду к каждому из составляющих компонентов смеси, чистые, здоровые, без повреждений от насекомых и вредителей, без механических повреждений, без примесей растительного происхождения и других посторонних примесей   
5.2. Цвет	Однородный, свойственный соответствующим видам и помологическим сортам овощей в свежем или термически подготовленном виде
5.3. Запах	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим видам овощей в свежем или термически подготовленном виде, без постороннего запаха
5.4. Вкус	Хорошо выраженные, свойственные соответствующим видам овощей в свежем или термически подготовленном виде, без постороннего привкуса
5.5. Консистенция	В замороженном состоянии - твердая, в размороженном состоянии - слегка размягченная, близкая к консистенции овощей, сохранивших свою форму
5.6. Нестандарт	

5.6.1. Максимально допустимый % нестандарта	10%		
5.6.2. Виды нестандарта	1. Неравномерно нарезанные овощи; 2. Мелочь и обрезки; 3. Смерзшиеся овощи		
5.7. Отход			
5.7.1. Максимально допустимый % отхода	2%		
5.7.2. Виды отхода	1. Несоответствие органолептических показателей установленным требованиям не допускается; 2. Поврежденные насекомыми или вредителями; 3. Наличие насекомых не допускается; 4. Примеси растительного происхождения не допускаются; 5. Посторонние примеси не допускаются; 6. Плохо подрезанные соцветия; 7. Пораженные сельхоз.болезнями; 8. Соцветия с желтым и коричневым оттенком не допускаются; 9. Перезревшие соцветия не допускаются; 10. Наличие гнилых и плесневелых овощей не допускается; 11. Механические повреждения. 12. Наличие снега в упаковке не допускается		
5.7.3. Фото отхода			

	Поврежденные насекомыми	Поврежденные сельхоз.болезнями	Наличие плесени
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). 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.		
7. Объем выборки			
7.1. Объем выборки транспортной упаковки	Объем партии (число транспортной тары с продукцией)	Объем выборки (число отбираемой транспортной тары с продукцией)	
	До 25 включительно	2	
	От 26 до 90 включительно	2	
	От 91 до 150 включительно	3	
	От 151 и более	5	
	Для этого необходимо сделать отбор транспортных упаковок (коробок) продукта с разных мест паллет партии (т.е. сверху, из середины и нижней части паллета). При неоднородности брака на усмотрение менеджера по качеству выборка может быть увеличена.		