**Введение**

Данные правила разработаны с учетом особенностей компании «ВкусВилл» и адаптированы для использования как сотрудниками так и нашими производителями.

 **Раздел 1. Общие требования к продукции.**

Продукция, поступающая на склады компании «ВкусВилл» и «ТилСи» должна соответствовать всем нижеперечисленным требованиям!

1. **Требования к групповой упаковке (ГУ)**

Внешний вид гофрокоробов должен быть:

- без повреждений (порезов, замятий, заломов, проколов, порезов, оторванных частей и т.д.), - иметь правильную форму, - без пятен природного (грязь, песок, масло/жир, вода/лед/снег) и иного происхождения (ГСМ, химические реагенты, иное), - без посторонних запахов (природных, в т.ч. продуктов жизнедеятельности животных, и искусственных), - аккуратно заклеены клейкой лентой по всей длине «крышек», - с прочным дном (во избежание выпадения продуктов).

Групповой штрих-код (ГШК) должен быть:

- четко пропечатан без дефектов («проплешин», структуры «решетки», затертостей, срезов информации по контуру, отстутствия или наличия лишних частей цифр, букв), - легко считываемым сканером, - корректным: иметь соответствие информации «зашитой» в шк наименованию товара (номенклатура, производитель, квант, вес /количество шт., дата изготовления, срок годности), - дата изготовления на групповой этикетке должна совпадать с датой изготовления на штучной этикетке (для всех видов продукции).

1. **Требования к индивидуальной упаковке (ИУ)**

Проверка внешнего вида упаковки на предмет:

- повреждений (целостность подложки, термоформовочной пленки, покровной пленки, вакуум-пакета, коррекса, и т.д.), иные дефекты, - отсутствия частиц продуктов (под крышками, между запаечными швами, на внешней части упаковки), их следов, разводов, пятен, грязи, волос, шерсти, иных видов загрязнения - отсутствия/наличия избытков ГМС,вакуум/развакуум, - посторонних предметов и включений.

Проверка этикетки/термочека и штучного штрих-кода (ШШК) на предмет:

- соответствия и корректности данных в базе (номенклатура, производитель, квант, вес/шт., дата изготовления, срок годности, наличие названия производителя и его юр. адреса), температурные режимы. - переклейки (следов клея по периметру, частиц от ранее имеющихся этикеток/термочеков, потертости поверхности, обрывки, исправления, вычерки, стикеры, иные явные следы воздействия на место нанесения этикеток/термочеков). Этикетки должны находиться в определенных местах, быть ровно и качественно наклеены, иметь корректную маркировку даты изготовления, без дефектов, - маркировки (даты изготовления, сроки годности), - даты изготовления и ее корректности: без использования стикеров, качественно и четко нанесена или выбита в определенных местах, не должна легко удаляться и стираться пальцами рук, должна иметь четкие очертания и однозначно трактоваться (цифры 8 как 3, 6 как 5 и т.д.).

1. **Качественные показатели**

- Температура.

Температура продукта замеряется снаружи (пирометром) и внутри (штыревым термометром) у двух (не менее) разных наименований продукции производителя одной партии/даты изготовления. Этот параметр должен соответствовать данным указанным на этикетке/термочеке. Допускаются отклонения +/- несколько °С, в теплый сезон с апреля по сентябрь обязательный замер. Для каждой категории указан диапазон допустимых погрешностей.

- Запах.

Исключаются все посторонние, нехарактерные запахи, а так же запахи соответствующие начальной стадии порчи продукта. В теплый сезон с апреля по сентябрь необходимо с особой тщательностью проверять данный параметр.

- Жидкость/влажность.

Не допускается содержание излишков влаги (конденсата), крови, сукровицы, излишков сыворотки, расслоения продукта. Для каждой категории указаны допустимые пределы.

- Цвет.

Характерный для свежего продукта соответствующей категории. Для каждой категории указаны свои параметры.

- Вкус и консистенция

Вкус (для термообработанной продукции – без признаков нарушения технологии приготовления) и консистенция должны соответствовать свежему продукту. Для каждой категории указаны необходимые параметры.

Не допускается наличие перечисленных и/или иных, не указанных выше, видов нарушений, допущенных во время изготовления продукта и влияющих на его качество.