



*Правила обращения с продукцией
Икра «Тобико» и «Масаго»
бренды «EAST WOOD» и «Sea Star»*



ОБРАЩЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!

Мы рады, что Вы выбрали нашу продукцию под брендами «EAST WOOD» и «SEA STAR» - икру «ТОБИКО» и «МАСАГО», для приготовления блюд японской кухни.

Мы уверены в том, что Ваш выбор продукции под брендами «EAST WOOD» и «SEA STAR» продиктован отменным качеством продукции и сложившимися партнерскими отношениями с нашим эксклюзивным дистрибьютором ООО «Компания ЕС».

Принимая во внимание наш многолетний опыт производства икры «ТОБИКО» и «МАСАГО», считаем необходимым, в целях поддержки наших партнеров, предоставить Вашему вниманию настоящие Правила обращения с продукцией.

Полагаем, что Правила обращения с продукцией «ТОБИКО» и «МАСАГО» сыграют позитивную роль в решении многих вопросов в процессе реализации продукции.

Коллектив нашей компании разделяет ответственный подход к потребителю и стремится обеспечить предоставление только свежих и качественных продуктов питания потребителю. Положения настоящих Правил продиктованы заботой о потребителе, для которого мы и создаем наши продукты.

С уважением, коллектив Компании ООО «СИА СТАР»

*По вопросам качества продукции на территории РФ
Вы можете обращаться к ООО «Компания ЕС»
по следующим реквизитам:*

*г. Москва, пр-д Березовой рощи, 12
Тел: +7(495)984-96-65
E-mail: info@east-sea.ru
www.tobikko.ru*

СОДЕРЖАНИЕ:

Раздел № 1. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА

Раздел № 2. ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Раздел № 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Раздел № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Раздел № 5. ПРИЗНАКИ ЯВНОЙ ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

РАЗДЕЛ № 1. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРОИЗВОДСТВА

Производство на всех этапах подвергается обширному производственному контролю, в том числе лабораторному, в соответствии с действующими ветеринарными, санитарными и иными нормами РФ:

- Тщательный подбор качественного сырья квалифицированными специалистами;
- Ветеринарный, технологический и лабораторный контроль входящего сырья, ингредиентов и упаковки;
- Лабораторный контроль воды, используемой для производства продукции;
- Контроль режимов и параметров технологического процесса;
- Лабораторный и визуальный контроль санитарного состояния производственных помещений, оборудования и инвентаря;
- Контроль соблюдения правил личной и профессиональной гигиены работниками, участвующими в производстве продукции, а также своевременное прохождение ими медицинских осмотров и гигиенических аттестаций;
- Контроль выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: дезинфекция, дезинсекция, дератизация, обработка воздуха ультрафиолетовыми лампами.

Готовая продукция вырабатывается в соответствии с нормативно-техническими документами, оформленными и зарегистрированными в установленном порядке – техническим условием и технологическими инструкциями, а также соответствует требованиям государственных нормативных документов (СанПиН).

Готовая продукция проходит следующий контроль качества и безопасности:

- Ежедневный контроль по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, влажность, температура)
- Ежемесячный лабораторный контроль по показателям микробиологической безопасности и массовой доли поваренной соли
- Ежегодный лабораторный контроль на содержание токсических элементов, контроль пищевой и энергетической ценности.
- Производитель подтверждает соответствие производства всем ветеринарным, санитарными и иными нормами РФ, а также качество и безопасность готовой продукции комплектом сопроводительной документации:
 - Декларация о соответствии;
 - Ветеринарное свидетельство;
 - Удостоверение о качестве;

Для решения спорных случаев по качеству продукции, производитель ввел практику сохранения продукции по одному образцу с каждой произведенной партии пищевой продукции, в течение 3-х месяцев от даты изготовления.

РАЗДЕЛ № 2. ХРАНЕНИЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Срок годности икры не более 12 месяцев от даты изготовления при температуре минус 18°C.

При хранении, перемещении и транспортировке пищевой продукции, в целях обеспечения качества и безопасности, сохранения потребительских свойств пищевой продукции, а также в целях обеспечения заявленных сроков годности требуется в обязательном порядке соблюдение следующих основных условий:

- Соблюдение температурного режима хранения не выше **минус 18°C**;
- Стабильность температурного режима (после размораживания пищевой продукции не допускается повторное замораживание);
- Целостность упаковки производителя.

Производитель осуществляет передачу пищевой продукции покупателю в гофрокоробах (картонные коробки) из пятислойного гофрокартона с дополнительными горизонтальными гофро-вкладышами между рядами банок в целях обеспечения дополнительной защиты пищевой продукции от внешнего механического воздействия в условиях перемещения и транспортировки.

Производитель воздерживается от передачи пищевой продукции покупателю в местах не оборудованных для проведения погрузо-разгрузочных работ.

Производитель требует не допускать длительного размещения пищевой продукции в местах проведения погрузо-разгрузочных работ, на пандусах складских комплексов и т.п. Производитель руководствуется исключительно принципом «от холодильника к холодильнику».

Производитель при передаче пищевой продукции проверяет пирометром (инфракрасный термометр) и фиксирует на бумажном носителе в присутствии представителя покупателя температуру передаваемой пищевой продукции.

Производитель отказывается от передачи пищевой продукции покупателю, в случае предоставления последним под погрузку транспортного средства не обеспечивающего соблюдение температурного режима хранения пищевой продукции во время транспортировки. Производитель требует обеспечить нагнетание температуры до минус 18°C в изотермическом фургоне с рефрижератором транспортного средства заблаговременно до размещения пищевой продукции в нем.

Производитель рекомендует оборудовать транспортные средства регистраторами температуры с возможностью фиксации уровня температуры в изотермическом фургоне с рефрижератором на всем пути следования транспортного средства при междугородней перевозке пищевой продукции (регистратор температуры со встроенным принтером, регистратор температуры с последующим переносом данных на ПК через USB интерфейс, температурный датчик для мониторинга с помощью GPS/ГЛОНАСС оборудования).

РАЗДЕЛ № 3. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

В целях исключения разногласий и спорных вопросов по качеству пищевой продукции, которые могут в последующем возникнуть у сторон, участвующих в обороте пищевой продукции, целесообразно проводить входной контроль по количеству, ассортименту и качеству при приёмке пищевой продукции. Входной контроль пищевой продукции необходимо осуществлять на всех этапах приема-передачи продукции, как при передаче продукции дистрибьютору, так и при приемке продукции конечным потребителем - предприятием общественного питания.

Приемка продукции по количеству и ассортименту осуществляется путем установления соответствия количества и ассортимента фактически передаваемой продукции и данных, указанных в товаросопроводительных документах. Определение ассортимента фактически передаваемой продукции осуществляется на основании маркировки - информации на этикетке банки, где содержится информация о наименовании продукции и дате выработки. В случае несоответствия количества или ассортимента товара в товаросопроводительных документах должна быть сделана отметка о фактически принятом количестве и ассортименте товара.

Приемка продукции по качеству осуществляется на основании декларации о соответствии и ветеринарного свидетельства (удостоверения о качестве в случае необходимости), а так же осуществляются следующие действия:

- Визуальный контроль продукции на предмет отсутствия внешних повреждений тары, нарушений потребительской упаковки и иных видимых механических дефектов;
- Визуальный контроль продукции на предмет состояния непосредственно икры в условии сохранности потребительской упаковки – твердость замороженной продукции, уровень наполненности икрой полимерного контейнера с крышкой, заявленный цвет продукции на этикетке, однородность цвета продукции;
- Контроль температуры принимаемой продукции;
- Органолептический контроль продукции (масса-нетто банок, наличие посторонних примесей, цвет, консистенция, запах, вкус);
- Лабораторный контроль качества и безопасности пищевой продукции.

РАЗДЕЛ № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Настоящим рекомендуем перед непосредственным употреблением продукции в пищу и приготовлением из неё блюд осуществить следующие мероприятия.

1. *Проведение визуального контроля банки с икрой перед дефростацией*

- Визуальный контроль продукции на предмет отсутствия внешних повреждений полимерного контейнера с крышкой, нарушений потребительской упаковки и иных видимых механических дефектов;
- Визуальный контроль продукции на предмет состояния непосредственно икры в условии сохранности потребительской упаковки полимерного контейнера с крышкой – твердость замороженной продукции, уровень наполненности икрой полимерного контейнера с крышкой, заявленный цвет продукции на этикетке, однородность цвета продукции.

2. *Дефростация пищевой продукции – размораживание икры*

Возможно осуществить размораживание пищевой продукции одним из 2-х способов.

2.1. *«БЕЗОПАСНЫЙ» способ размораживания:*

- освободить полимерный контейнер с крышкой от плёнки и проверить органолептические свойства продукции;
- поместить полимерный контейнер с крышкой в холодильник и разморозить продукцию при температуре от -1°C до $+5^{\circ}\text{C}$ до температуры продукта от -1°C до $+5^{\circ}\text{C}$;
- общая продолжительность размораживания составляет приблизительно 12 часов;

Этот способ размораживания является самым безопасным для качества и безопасности продукции.

2.1. *«БЫСТРЫЙ» способ размораживания:*

- освободить полимерный контейнер с крышкой от плёнки и проверить органолептические свойства продукции;
- продукцию в полимерном контейнере с крышкой разморозить при комнатной температуре не выше $+20^{\circ}\text{C}$ до температуры продукта от -1°C до $+5^{\circ}\text{C}$;
- общая продолжительность размораживания составляет приблизительно 4 часа.

3. *Проверка органолептических свойств продукции после размораживания*

4. *Контроль сроков хранения продукции после размораживания*

Оптимальный срок употребления продукции в пищу и для приготовлением блюд из нее после размораживания составляет **3 дня (72 часа)** в условиях хранения продукции в холодильнике при температуре от -1°C до $+5^{\circ}\text{C}$. При соблюдении указанных рекомендаций продукция будет сохранять свои органолептические свойства и безопасность по микробиологическим показателям.

РАЗДЕЛ № 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Производитель, руководствуясь обширной практикой рассмотрения случаев нарушения конечным потребителем - предприятием общественного питания правил обращения с пищевой продукцией, рекомендует следующее:

1. **Не допускать** размораживание продукции при **ВЫСОКОЙ** температуре, в том числе:
 - вблизи отопительных приборов;
 - в микроволновых печах;
 - под струёй горячей воды и т.п.

При контакте икринок с чрезмерно высокой температурой они приобретают белый-желтый цвет в следствии сваривание белка.

2. **Не допускать** повторного замораживания и размораживания продукции.
3. **Не допускать** длительного хранения размороженной продукции при комнатной температуре в производственных помещениях предприятия общественного питания.
4. **Не допускать** длительного хранения размороженной продукции в открытой таре (без крышки, пленки и пр.) в производственных помещениях предприятия общественного питания.
5. **Обеспечить** соблюдение элементарных санитарно-гигиенических правил личной и профессиональной гигиены работников общественного питания, содержания помещений, оборудования и инвентаря.

При несоблюдении вышеописанных условий обращения с пищевой продукцией неминуемо ухудшение её качества и безопасности по химическим и микробиологическим показателям, показателям пищевой ценности и органолептическим показателям (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус).

Внимание! Рост патогенной микрофлоры может сопровождаться без изменения органолептических показателей!

РАЗДЕЛ № 5. ПРИЗНАКИ ЯВНОЙ ПОРЧИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Производитель, руководствуясь обширной практикой рассмотрения случаев нарушения сторонами правил обращения с пищевой продукцией, считает необходимым сообщить распространенные признаки явной порчи пищевой продукции с целью ограничения оборота некачественной продукции.

Перечень признаков явной порчи продукции:

1. **Запах.** Присутствие кислого, затхлого, неприятного, «аммиачного» и несвойственного запаха данному продукту.

2. **Цвет.** Изменение цвета продукции. Изменение цвета проявляется в следующих вариантах:

- икринки обесцвечиваются полностью или частично;
- чёрный цвет продукции переходит в зеленоватый, фиолетовый и другие темные оттенки;
- оранжевый, красный, зелёный цвета продукции обесцвечиваются.

3. **Консистенция.** Возможно изменение консистенции икры:

- уплотнение икринок, уменьшение объёма в таре (усадка) из-за потери икринками влаги;
- пластилинообразная консистенция;
- «липкость» и «вязкость» икры;
- водянистая консистенция икры вплоть до жидкой, появление слизи и лишней влаги.

4. **Внешний вид.**

- рост плесневых грибов в крайне неблагоприятных условиях;

Отдельные признаки явной порчи продукции могут быть выявлены как до размораживания продукции, так и после размораживания продукции при вскрытии потребительской упаковки полимерного контейнера с крышкой.

Причиной изменения органолептических свойств продукции (запах, цвет, консистенция, внешний вид) является несоблюдении вышеописанных условий обращения с пищевой продукцией и связано с ростом различной микрофлоры, выделяющей токсины, разложением органических веществ, изменением кислотности продукта и другими химическими процессами.

К сожалению, основной и самой распространенной причиной порчи пищевой продукции является не соблюдение сторонами, участвующими в обороте пищевой продукции температурного режима хранения, перемещения и транспортировки.

Внимание!

При вышеописанных признаках порчи нельзя дегустировать продукцию на вкус.

Продукция также не пригодна к употреблению, даже в случае отсутствия видимых признаков порчи - по истечении срока годности, при хранении продукции в несоответствующих условиях.