

Товарная экспертиза качества товаров



Товарная экспертиза

- **Экспертиза** – самостоятельное исследование предмета экспертизы (товара) проводимое компетентным специалистом (экспертом) с целью получения достоверного решения поставленной задачи.
- **Экспертами** могут быть опытные специалисты, ученые, которые владеют специальными профессиональными знаниями, необходимыми для решения вопросов, связанных с идентификацией и фальсификацией товаров. эксперт – от латинского слова *expertus* – опытный.



Объект экспертизы

- ▣ **Объектом** экспертизы являются потребительские свойства товаров, проявляющиеся при их взаимодействии с субъектом - человеком-потребителем в процессе потребления.
- ▣ Потребительское свойство - объективная особенность продукции удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением, которая может проявиться при создании продукции, эксплуатации или потреблении.

Критерии оценки потребительских свойств

- Критерии, используемые при анализе и оценке потребительских свойств товаров, подразделяются на общие и конкретные.
- **Общие критерии** – это сложившиеся в обществе ценностные нормы и представления, руководствуясь которыми эксперты судят о потребительской ценности товара.
- **Конкретные критерии** – это реальные требования к качеству товаров данного вида, зафиксированные в отечественных или зарубежных стандартах, ТД, а также совокупность базовых значений показателей, характеризующих качество планируемой или проектируемой продукции, реально существующих изделий, выпускаемых в стране или за рубежом.
- В зависимости от целей экспертизы или анализируемых показателей экспертизы эксперты могут принимать один или несколько различных критериев. При проведении отдельных потребительских свойств товара эксперты могут формулировать **ценностные шкалы** в виде базовых рядов образцов. Эти критерии используются при экспертизе эстетических свойств товаров и представляют собой ряд изделий-аналогов, упорядоченных по уровню их качества и разделенных на группы.

Комплексная и оперативная экспертиза

- Виды экспертизы можно классифицировать по ряду признаков. На практике применяется комплексная и оперативная экспертиза.
- **Комплексная экспертиза** проводится для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления. В процессе экспертизы формируются критерии оценки, отбираются базовые образцы и показатели качества.
- **Оперативная экспертиза** товаров основывается на результатах предварительно комплексных экспертиз, что позволяет экспертам резко сократить сроки экспертных работ при сохранении требуемой глубины и обоснованности экспертных заключений. Оперативная экспертиза предусматривает:
 - ❖ Использование собранных ранее данных о товарах определенного вида, их потребителях, условиях потребления, результатах исследования.
 - ❖ Сокращенные сроки проведения;
 - ❖ Вынесения коллективного суждения экспертов о потребительском уровне качества продукции.



Экологическая экспертиза

- **Экологическая экспертиза** товара осуществляется с целью оценки показателей, характеризующих свойства продукции оказывать влияние на человека (безопасность) и окружающую среду (экологичность) в процессе потребления (эксплуатации).
- При проведении экологической экспертизы исходят из норм, регламентируемых стандартами и другими ТД, а также правилами Европейского сообщества, ИСО и др. организаций, занимающихся разработкой методологии охраны окружающей среды и практикой ее применения и реализации.

Экономическая экспертиза

- **Экономическая экспертиза** проводится экспертом в области экономики с целью установления фактического состояния дел и обстоятельств для правильного решения вопросов, возникающих в процессе правоотношений. (определяют общую сумму приписок, при расследовании дел при фальсификации товаров, сохранности продукции при хранении и транспортировке, при реализации и т. п.)


Товарная экспертиза

- Товарная экспертиза подразделяется в зависимости от объектов, которые подвергаются экспертному исследованию, на экспертизу продовольственных и непродовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, оборудования. Источником информации являются первичные документы (СТО, ГОСТы, ТУ, контракты (договоры, ТН ВЭД СНГ).
- В зависимости **от цели проведения** товарные экспертизы классифицируются:



Контрактные товарные экспертизы


- ❖ На **контрактные** – по выполнению условий договоров-контрактов;
 - Проверка уровня качества образцов товаров;
 - Предотгрузочный контроль;
 - Состояние транспортных и упаковочных средств;
 - Проверка соответствия поступившей партии товара условиям контракта по количеству, качеству, упаковке, маркировке и др.;
 - Экспертиза уровня качества по потребительским свойствам или уровню дефектности и соответствию действующим в РФ нормам;



Таможенные товарные экспертизы


❖ Таможенные ;

- Идентификация товара;
- Определение страны происхождения;
- Уточнение характеристик товара и определение кода по ТН ВЭДСНГ;
- Фиксирование состояния товара, характеристика товара, упаковки, количества в момент передачи (получения) на склад временного хранения на таможенной территории;
- Отбор образцов для испытания;
- Расчеты норм выхода продукта переработки и расходования сырья и идентификация продукта переработки;
- Определение экспортной продукции как продукта собственного производства.




Страховая товарная экспертиза

- ❖ **Страховые** (для страховых компаний);
 - Оценка причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении с учетом качества или фактического количества при наступлении страхового события, стихийного бедствия, пожара, аварии систем отопления, хищения имущества или его повреждения





Банковская товарная экспертиза

- ❖ **Банковские** – определение количества, качества, и ориентировочной стоимости имущества, передаваемого под залог, с учетом уровня качества, сезонности, срока службы (годности) и др.




Консультационная товарная экспертиза

- **Консультационная** экспертиза, констатирует причины образования дефектов товара, поврежденного при хранении, транспортировании и др.
- 




Потребительская товарная экспертиза

- ◆ Экспертиза качества товара, бывшего в употреблении, по определению причин образования дефектов или процента снижения качества;
- Оценочные (качества количества и цены) товара с учетом уровня качества, гарантийного срока, срока службы (годности);
- транспортных средств (с учетом собственного износа и технического состояния);
- Определение ориентировочной цены товара с учетом его фактического качества;



Технологическая товарная экспертиза

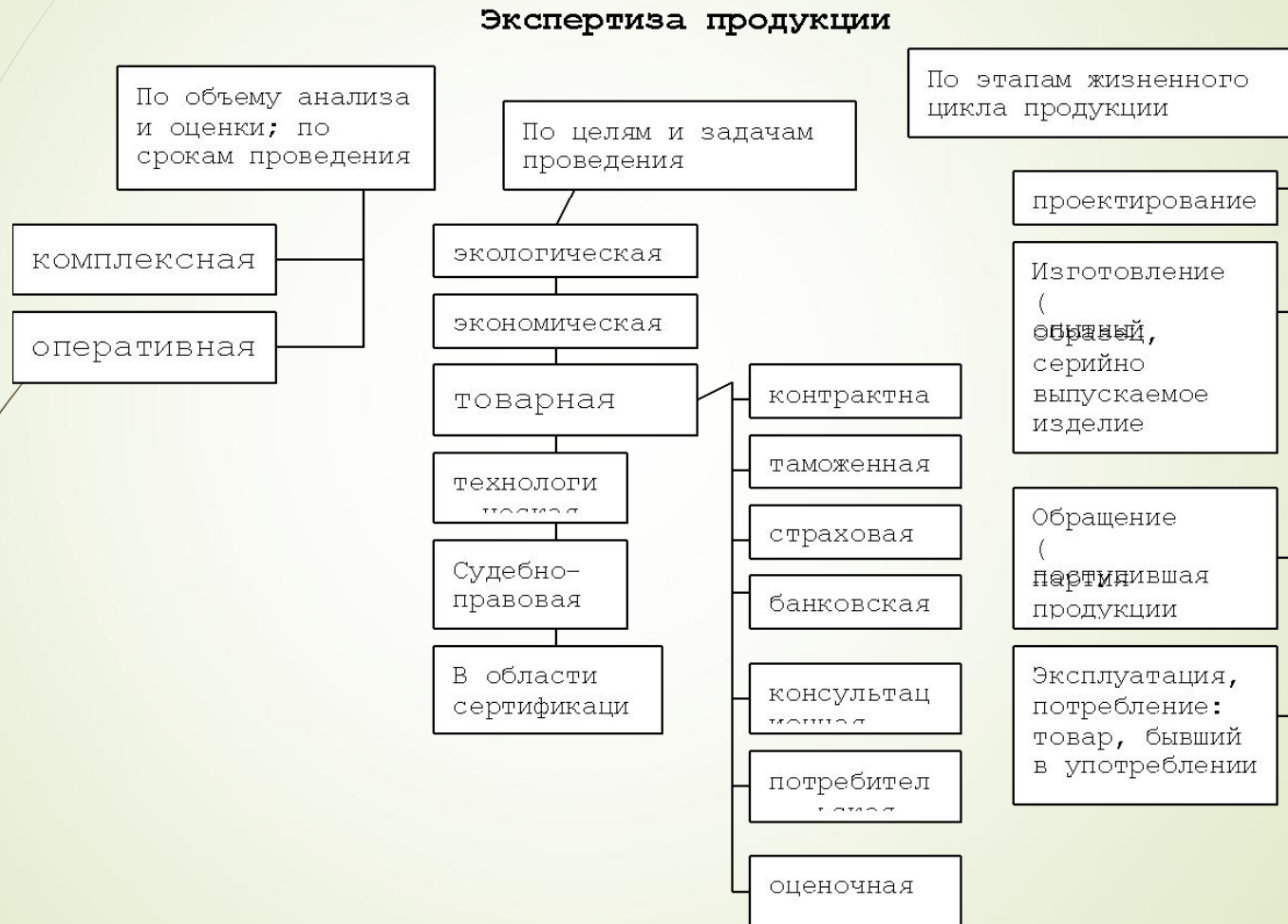
- ◆ **Технологическая товарная экспертиза применяется** как исследование технологии обработки сырья, полуфабрикатов, изделий, изготовления продукции;
- Определения соответствия продукции технологическим режимам и нормативам по количественному и качественному состоянию;
- Определение правильности выбора технологического оборудования, приспособлений, моделей, инструмента и др.;



Судебно-правовая экспертиза

- ❖ **Судебно-правовая экспертиза**
– это исследование,
проводимое в порядке,
предусмотренном
процессуальным
законодательством для
установления по материалам
уголовного или гражданского
дела фактических данных и
обстоятельств;


Экспертиза продукции





Классификация требований к экспертам

- Требования, предъявляемые к профессиональной подготовленности экспертов, порядок их аттестации отражены и исполняются в соответствии с нормативами , исходя из направления деятельности эксперта.



Нормативные документы, определяющие деятельность экспертов

- ГОСТ Р ИСО 19011-2021 Оценка соответствия. РУКОВОДЯЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ АУДИТА СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА
- ГОСТ Р 56041-2014 Оценка соответствия. ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЕРТАМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ, УСЛУГ, ПРОЦЕССОВ



Квалификационные критерии для экспертов

- Образование: кандидаты в эксперты-аудиторы должны иметь законченное среднее специальное образование.
- Кандидаты должны продемонстрировать способность ясно и свободно выражать концепции и идеи, устно или письменно на своем официально признанном языке.




Подготовка

- Кандидаты в эксперты-аудиторы должны пройти подготовку в необходимом объеме:
- знание и понимание стандартов;
- методы осмотра, опроса, проведение оценивания и подготовки отчета:
- дополнительные навыки.




Опыт

- Кандидаты в эксперты-аудиторы должны иметь четырехгодичный опыт соответствующей практической работы.
 - Весь соответствующий опыт должен быть современным.
- 



Личные качества


- Кандидат в эксперты-аудиторы должен иметь широкий кругозор и быть выдержанным;
 - обладать способностью реально оценивать ситуацию;
 - обладать логическим мышлением;
 - аналитическим складом ума и твердостью воли;
 - понимать сложные процессы с точки зрения главной перспективы.
- 

Личные качества

- Эксперт-аудитор должен уметь применить эти качества для того, чтобы:
- беспристрастно собирать и оценивать объективные доказательства;
- сохранять верность целям проверки;
- постоянно оценивать последствия проверки;
- строить положительные отношения с персоналом;
- с пониманием относиться к национальным обычаям;
- в процессе проверки не отвлекаться на второстепенное;
- посвящать все внимание проверке;
- реагировать быстро и адекватно в стрессовых ситуациях;
- сохранять верность заключению вопреки давлению внести изменения



Способность к руководству

- Кандидаты в эксперты-аудиторы должны продемонстрировать свои знания и возможность их применения, а также необходимые навыки по руководству, требуемые для осуществления проверки.
- 

Поддержание КОМПЕТЕНТНОСТИ

- Эксперты-аудиторы должны поддерживать свою компетентность путем:
- обеспечения современного уровня своих знаний в области стандартов
- обеспечения современного уровня своих знаний в области методов и методик проверок;
- участия в подготовке по повышению квалификации;
- анализа проделанной работы.
- все члены группы экспертов должны иметь в своем распоряжении лицо, владеющее необходимыми навыками технического языка и не подверженное давлению.




Независимость эксперта

- Эксперты должны быть независимыми от изготовителей и потребителей продукции, а также организаций и учреждений, являющихся объектами их деятельности.
- Условия работы экспертов должны исключать возможность коммерческого, финансового, административного или иного влияния на его деятельность.



Специальные качества

- Эксперт должен быть зрелым специалистом, иметь свое мнение и обладать умением:
- беспристрастно и объективно собирать и анализировать данные;
- реально оценивать ситуацию;
- логически обосновывать выводы;
- кратко, аргументировано излагать результаты проверки;
- сочетать пунктуальность с творческим поиском;
- адекватно и правильно реагировать на обстановку.




Сущность качества

- Качество – степень соответствия присущих характеристик требованиям.
- За рубежом уже в начале 80-х пришли к выводу о том, что успех бизнеса определяется прежде всего качеством продукции и услуг, поэтому качество является определяющим фактором реализации товара по выгодной цене. Отсюда вывод: овладение методами обеспечения качества базирующимися на триаде – стандартизация, метрология, подтверждение соответствия, является одним из главных условий выхода на рынок с конкурентоспособной продукцией


Понятие качество

- Понятие качество включает три элемента: объект, характеристика, потребности (требования).
- Объектом качества могут быть процесс, продукция, организация или отдельное лицо или любая комбинация из них.



Общие правила проведения экспертизы

- Экспертиза проводится после подачи заявки, в которой указывается вид экспертизы.
- Выбранные характеристики и нормативные документы указываются в заявке на испытания.
- По результатам экспертизы составляется акт экспертизы.




Качественная характеристика товаров

- **Качественная характеристика** товаров – совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности.
- Показатели качества продукции количественно характеризуют пригодность продукции удовлетворять те или иные потребности общества.




Качество продукции

- Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.
- Показатель качества продукции – количественная характеристика одного или нескольких свойств товара, входящих в его качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации, а также потребления.




Характеристика требований к качеству продукции

- Характеристика требований к качеству продукции .
- Наиболее универсальными, т.е. применительными к большинству товаров и услуг, являются требования:
 - назначения,
 - безопасности,
 - экологичности,
 - эргономики,
 - надежности, ресурсосбережения,
 - технологичности,
 - эстетичности.




Требования назначения

- ▣ **Требования назначения** – требования устанавливающие свойства продукции, определяющие ее основные функции, для выполнения которых она предназначена (точность, скорость, калорийность), функциональную пригодность, состав и структуру сырья, материалов, совместимость и взаимозаменяемость.




Требования эргономики ресурсосбережения

- **Требования эргономики** – согласованность конструкции с особенностями человеческого организма для удобства пользования.
- **Требования** – экономичное использование сырья, материалов, топлива, энергии и трудовых ресурсов.



Требования технологичности

- ▣ **Требования технологичности** – приспособленность продукции к изготовлению, эксплуатации и ремонту с минимальными затратами при заданных показателях качества.
- 



Эстетические требования

- **Эстетические требования** – способность продукции или услуги выражать художественный образ, социально-культурную значимость в чувственно воспринимаемых человеком признаках формы (цвет, отделка, направление моды, конфигурация) .

Оценка качества

- **Оценка качества – это систематическая проверка того, насколько объект способен выполнять установленные требования (в документах: стандартах, ТУ, контрактах, договорах и пр.**
- **Невыполнение требований является несоответствием. Для устранения причин несоответствия организация осуществляет корректирующие действия.**
- **Любой контроль включает два элемента:**
 - ◆ **Получение информации о фактическом состоянии объекта (качественные и количественные характеристики) ;**
 - ◆ **Сопоставление полученной информации с установленными требованиями с целью определения соответствия, т.е. получение вторичной информации.**


Контроль качества продукции

- **Контроль качества продукции** – контроль количественных и качественных характеристик продукции.
- *В процедуру контроля входят операции измерения, анализа, испытания.*
 - **Измерение** как самостоятельная процедура является объектом метрологии.
 - **Анализ продукции** (структуры и состава сырья) осуществляется **аналитическими методами** – химическим, микроскопическим, микробиологическим анализами.
 - **Испытания** – техническая операция, заключающаяся в определении одной или нескольких характеристик данной продукции, процесса или услуги в соответствии установленной процедурой.



□ **Например:** Контроль качества ткани

- контроль качественных характеристик (внешние дефекты, с соответствие утвержденному образцу-эталону по цвету, рисунку)
- Контроль количественных характеристик путем простейших измерений (длины, ширины, толщины)
- Испытаний (на сопротивление истиранию, разрывную прочность) .
- Химического анализа (определение волокнистого состава) .



Экспертиза непродовольственных товаров

- Экспертиза непродовольственных товаров исследование вопросов качества, решение которых требует специальных знаний с предоставлением мотивированного заключения.
- Согласно ГОСТ 15467-79 оценка уровня качества продукции – это совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми.



Основа современной системы качества

- Современная система качества базируется на двух подходах: **техническом и управленческом**.
- **Технический** подход базируется на стандартах и предусматривает применение статистических методов, методов метрологии и др. научных методов, используемых для оценки стабильности производственных процессов и обеспечения достоверности результатов измерений, контроля и испытаний продукции.




Управленческий подход

- **Управленческий подход базируется на требованиях ИСО 9000, принципах и методах менеджмента** – "скоординированной деятельности по руководству и управлению организацией".
- Долголетний опыт борьбы за качество в России и за рубежом показал, что никакие разрозненные, эпизодические мероприятия не могут обеспечить устойчивое улучшение качества. Эта проблема может быть решена только на основе четкой системы постоянно действующих мероприятий. На современном этапе принята система качества (СК), установленная в международных стандартах ИСО серии 9000.

Жизненный цикл продукции

Фундаментальным понятием в учении о системах качества является – понятие ЖЦП – совокупность взаимосвязанных процессов изменения состояния продукции от ее создания до утилизации





Товарная экспертиза непродовольственных товаров

- Экспертиза, которая подразделяется в зависимости от объектов, подвергаемых экспертному исследованию.
- В процессе экспертизы этих объектов определяют: **соответствие товарных качеств**, действующим нормативным документам, договорным условиям между поставщиком и покупателем, снижение сортности товаров в процессе производства и транспортировки, соответствие качества товара преysкурантной или договорной цене.



Экспертиза качества обуви

- Экспертиза проводится с целью определения соответствия качества и количества обуви сопроводительным документам и требованиям ТД.
- В результате экспертизы могут быть выявлены допустимые и недопустимые отклонения в значении показателей качества обуви.

Классификация обуви

- Классификация обуви производится на основании требований Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2), а также на основании ГОСТ 23251-83 ОБУВЬ. Термины и определения.
- К функциональным признакам по которым формируются видовые группы обуви относятся: назначение,
 - высота заготовки верха,
 - половозрастные характеристики,
 - материалы применяемые для изготовления деталей верха и низа обуви,
 - конструкции заготовки верха и низа,
 - метод крепления деталей низа к заготовке.

Обувь относят к классу и подразделяют на взаимосвязанные группы :

- по виду материала верха,
 - половозрастной принадлежности,
 - назначению,
 - виду,
 - материалам низа,
 - сезону носки и разновидностям, которые перечислены в прейскурантах и в дополнениях к ним.
 - Основные классификационные признаки включены в 10-разрядный код: два первых знака кода означают признак отраслевой принадлежности: по одному знаку (от 3-го до 7-го разряда) отведено 5 основным классификационным группам обуви, три последних знака кода означают прейскурантное перечисление признаков. Класс включает подклассы.
- Подкласс включает следующие группы обуви, образованных по половозрастной принадлежности:
 - мужскую,
 - женскую,
 - мальчиковую,
 - девичью,
 - для школьников (для девочек и мальчиков),
 - дошкольную,
 - для ясельного возраста,
 - пинетки.




Подгруппы обуви

- Подгруппы обуви включают в зависимости от назначения:
 - повседневная,
 - модельная,
 - спортивная,
 - легкая,
 - домашняя,
 - производственная
 - ортопедическая.
- Видовой ассортимент в подгруппах включает сапоги, сапожки, полусапожки, ботинки, полуботинки, туфли, сандалеты и туфли летние, сандалии и туфли комнатные, а также разновидность (деление каждого вида обуви) обуви по материалам подошв.



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТЕРИ КАЧЕСТВА ОБУВИ

- Определению потери качества обуви в процентах в зависимости от дефекта устанавливается на основании существующих принципов:
 - Потеря качества обуви устанавливается по наличию обнаруженных дефектов.
 - Оценка качества обуви производится по наиболее существенному дефекту.
 - Определение процента потери качества обуви, производится по худшей полупаре.
 - Величина процента потери качества зависит от вида и выраженности дефекта.




Экспертиза мебели

- Методы, применяемые экспертом должны быть указаны в контракте или в заявке заказчика.
- Применяют методы неразрушающего контроля.
- Применение методов разрушающего контроля без официального разрешения владельца товара не применяются.
- При оценке качества мебели и изделий из древесины предусматривается три группы показателей потребительских свойств изделий:
 - функциональные;
 - эстетические;
 - уровень применяемых материалов.

Оформление результатов экспертизы качества (дефектности) мебельных изделий

Оформление результатов экспертизы качества (дефектности) мебельных изделий осуществляется в следующем порядке:

- Установленные экспертом изделия с дефектами указываются в акте экспертизы отдельно и последовательно, в зависимости от характера дефектов:
 - 1) дефекты, связанные с некомплектной поставкой (некомплектность):
 - — набора (комплекта), блока, гарнитура (из-за отсутствия одного или нескольких изделий), фурнитуры, использования облицовочного материала в одном комплекте отличающегося по цвету, текстуре, фактуре;
 - — изделия (из-за отсутствия деталей, приборов, фурнитуры; неправильного подбора облицовочного материала в одном изделии по цвету, текстуре, фактуре и т. д.);
 - 2) дефекты производственного характера (дефекты, которые образовались из-за нарушения технологических режимов изготовления изделий):
 - — явные производственные дефекты, в том числе заметная реставрация, связанная с ремонтом (реставрацией) в условиях товаропроизводителя;
 - — скрытые производственные дефекты, проявившиеся в процессе эксплуатации;
 - 3) механические повреждения (могут быть отнесены также к дефектам непромышленного характера);
 - 4) дефекты непромышленного характера, образовавшиеся вне производственного процесса: при транспортировке, хранении, эксплуатации (различного рода повреждения, в том числе: подмочка, загрязнения, заметная реставрация в условиях товарополучателя (потребителя), в результате возгораний, химических воздействий, повреждения насекомыми, грызунами и т.д.)




Установление уровня снижения качества изделий, имеющих дефекты

- Уровень снижения качества изделий, имеющих дефекты, а также некомплектных изделий, в процентах, устанавливается только при наличии соответствующей заявки заказчика экспертизы.
- Уровень снижения качества комплектных наборов, гарнитуров, строительных блоков определяется в процентах, вначале для каждой единицы изделия, имеющего дефект, а затем рассчитывается на весь гарнитур, набор, комплект, блок и т. д.
- При наличии на поверхности одной детали изделия более одного дефекта, процент устанавливается по наибольшему дефекту.
- В каждом отдельном случае при установлении процента снижения качества необходимо учитывать вид изделия, место расположения и размер дефекта, возможности его устранения, реставрации и т. д.




Претензии по качеству мебели



Претензии по качеству мебели направляются в магазин, где она была куплена, в течение 24 мес. со дня приобретения; при этом предъявляется копия товарного чека. В течение этого срока все дефекты, выявленные при эксплуатации, предприятие-изготовитель (в случае соблюдения режима эксплуатации) устраняет безвозмездно. Мебель, дефект которой устранить невозможно, подлежит замене. Срок предъявления претензий по качеству импортной мебели — 6 мес.



Маркировка мебели



Мебель маркируют краской или этикеткой с указанием изготовителя, его подчиненности и местонахождения, наименования и индекса проекта и изделия по классификатору, даты выпуска, цены, номера ГОСТа и других сведений. Марку ставят на нелицевой поверхности, чтобы ее можно было легко прочесть и в то же время не ухудшить внешний вид изделия.

Потребительская маркировка

Различают маркировку потребительскую и транспортную.


Потребительская маркировка применяется для обозначения различных типов, видов, марок продукции и ее соответствия ГОСТ и ТУ.

Транспортная маркировка содержит данные о перевозке продукции:

- ⇒ Наименования пункта отправления
- ⇒ Наименование пункта назначения
- ⇒ Грузополучателя
- ⇒ Способы обращения с перевозимой продукцией ("Не кантовать", "Взрывоопасно")
- ⇒ Маркировка выражает товарную марку: имя, знак или символ (или сочетание их), идентифицирующие продукцию.


Экспертиза ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

- **Первый класс** (продукция, расходуемая при использовании подразделяется на 3 группы:
 - ◆ 1-я - сырье и топливно-природные ископаемые, прошедшие стадию добычи, жидкое, твердое и газообразное топливо и др.;
 - ◆ 2-я - материалы и продукты (лесоматериалы, искусственное топливо, масла и смазки, химические продукты и др.;
 - ◆ 3-я - расходные изделия (жидкое топливо в бочках, баллоны с газами, кабели в катушках и т.п.)



Номенклатура показателей качества продукции

- Номенклатуру показателей качества продукции устанавливают с учетом назначения и условий ее применения.
- При выборе номенклатуры показателей качества определяют:
 - Группу однородной продукции
 - входящие в нее подгруппы
 - входящие в нее виды,
 - Номенклатуру показателей качества групп
 - Номенклатуру показателей качества подгрупп.



В современных рыночных условиях маркировка продтоваров важна и необходима по нескольким причинам:

- ⇒ Происходит идентификация продукции (создается отличительный образ), при котором потребитель, намереваясь приобрести товар, вместо описания его ориентируется не на его описание, а на имя изготовителя или продавца.
- ⇒ Становится известно, какой субъект рынка отвечает за данную продукцию
- ⇒ Обеспечивается гарантия того, что товар обладает определенным уровнем качества
- ⇒ Снижается коммерческий риск потребителей
- ⇒ Марка - это реклама продукции, мышление покупателей ориентируется на торговую марку с ее параметрами
- ⇒ Уменьшается влияние ценового фактора, поскольку потребители ориентируются на различия товаров по маркам
- ⇒ Повышается престижность продукции по мере роста общественного признания торговой марки
- ⇒ Положительно зарекомендовавшая себя на рынке ТМ весьма привлекательна для каналов сбыта, обладает высокой степенью конкурентоспособности
- ⇒ Использование торговой марки облегчает маркетинговую сегментацию рынка.


Применяемость основных показателей качества по классам и группам продукции

Применяемость основных показателей качества по классам и группам продукции


Показатели качества продукции	Первый класс продукции			Второй класс продукции	
	1- группа	2- группа	3- группа	1- группа	2- группа
Назначения	+	+	+	+	+
Экономичности	+	+	+	+	+
Надежности:					
безотказности	-	-	-	+	+
долговечности	-	-	-	+	+
ремонтпригодности	-	+	+	-	+
сохраняемости	+	+	+	+	+
Эргономические	-	+	+	+	+
Эстетические	-	+	+	+	+
Технологичности	+	+	+	+	+
Транспортабельности	+	+	+	+	+
Стандартизации и унификации	-	-	+	+	+
Патентно-правовые	-	+	+	+	+
Экологические	+	+	+	+	+
Безопасности	+	+	+	+	+


Примечание :

1. Знак "+" означает применяемость показателей, знак "-" - неприменяемость.
2. Временные показатели ремонтпригодности для 2 и 3 групп продукции применяются показатели восстанавливаемости.
3. По согласованию с заказчиком (потребителем) могут быть допущены отклонения от рекомендуемой таблицы.



Требования к качеству ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

- Чай - напиток, который получают из молодых верхушечных побегов (флеше) многолетнего вечнозеленого кустарника или дерева, растущего в районах с субтропическим или тропическим климатом.
 - Качество чая характеризуется показателями:
 - пищевой ценностью;
 - органолептическими;
 - физико-химическими;
 - безопасности.
- 




Порядок проведения экспертизы чая

- Экспертиза качества чая проводится на основе органолептических и физико-химических показателей методами, изложенными в ТД.
- Определение органолептических показателей чая проводится ПО ГОСТ 32170-2013
- **ЧАЙ. Правила приемки**



Экспертиза качества кофе

- Кофе - это обработанные семена плодов вечнозеленого кофейного дерева, произрастающего в тропических странах.
- Сырой кофе не имеет аромата, обладает сильно вяжущим вкусом и для приготовления напитков не пригоден.
- Промышленное распространение получили 3 вида кофе:
 - арабийский - произрастающий в Эфиопии, Южной Америке;
 - либерийский - западное побережье Африки;
 - робуста - Юго-Восточная Азия



Органолептические показатели качества кофе

- К основным органолептическим показателям кофе в зернах, молотого и растворимого относятся:
- внешний вид;
- окраска;
- вкус;
- аромат.
- Зерна должны быть равномерно обжаренными, коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью, а молотый - коричневый порошок с включениями золотистой оболочки кофейных зерен.
- ГОСТ 34115-2017 КОФЕ ЖАРЕНый. Органолептический анализ

Дефекты кофе

- В кофе в зернах допускается не более 3% ломаных зерен.
- Недопустимы в жареном кофе
- дефекты вкуса: пустой, травянистый, грубоватый, винный, кислотный,
- дефекты запаха: плесневелый, затхлый.
- К нестандартным относят зерна кофе, неравномерно обжаренные, недожаренные или обугленные.




Сорта кофе



- В зависимости от вида используемого сырья кофе подразделяют на сорта:
- высший сорт вырабатывается из натуральных кофейных зерен высшего сорта ботанического вида Арабика;
- 1-й сорт вырабатывают из натуральных кофейных зерен 1-го сорта ботанического вида Арабика и Робуста;
- 2-ой сорт для промышленной переработки вырабатывают из натуральных зерен 2-го сорта ботанического вида Робуста.



Экспертиза плодоовощной консервной продукции

- Консервы - плодоовощные продукты, фасованные в тару, герметично упакованные и подвергнутые тепловой обработке при температуре 110-120°C или пастеризации при температуре 100°C.
- 




Консервы овощные

- по способу производства делят:
- Натуральные
- соки и напитки овощные
- консервы овощные закусочные
- консервированные маринады
- консервированные первые обеденные блюда
- консервы овощные закусочные
- консервированные полуфабрикаты
- консервированные томатопродукты
- консервы овощные диетические
- консервы овощные для детского питания




Консервы плодово-ягодные

- Компоты
- соки
- пюре
- соусы
- маринады плодовые
- стерилизованные, пастеризованные джемы, повидло, варенье




Требования к качеству консервов

- Оценка качества консервов производится по следующим показателям:
- назначению
- эргономичности
- сохраняемости
- эстетическим
- безопасности



Показатели назначения и сохраняемости консервов

- Физико-механические показатели характеризуют
- пищевую и диетическую ценность,
- функциональное назначение, профилактическую ценность
- чистоту и структуру консервов
- К показателям сохраняемости относится основной показатель - состояние внутренней поверхности металлической тары (для всех консервов) и специфический - срок хранения.




Эргономические и эстетические показатели

□ Эргономические показатели регламентируют органолептические свойства консервов:

- внешний вид
- цвет
- вкус
- запах

□ Эстетические показатели регламентируются внешним видом потребительской тары: состоянием внешней поверхности; маркировки; оформлением этикетки




Показатели безопасности консервов

- Качество укупоривания
- микробиологические показатели
- массовая доля консервантов
- массовая доля тяжелых металлов
- массовая доля пестицидов
- массовая доля микотоксина патулина
- микробиологическую стабильность
- промышленную стабильность



Экспертиза количества

- В задачу экспертизы входит определение количества и качества консервов одновременно.
- Эксперт проверяет:
- условия хранения продукции (тип хранилища, температуру хранения, относительную влажность воздуха);
- внешнее состояние транспортной тары (наличие следов повреждений, подмочки, вскрытия, наличие и правильность маркировки на таре).



Экспертиза качества консервов


- В соответствии с ГОСТ 26313-2014 проверка качества включает следующие виды контроля:
- проверка маркировки и состояния транспортной и потребительской тары;
- проверка органолептических показателей качества продукции;
- проверка массы нетто (или объема);
- проверка физико-химических показателей качества;
- проверка партии по микробиологическим показателям и по безопасности.

Возможные дефекты

- Бомбаж (банки со вздутыми доньшками и крышками);
- хлопушки (выпуклость доньшек и крышек банки, которая исчезает на одном конце и одновременно появляется на другом, издавая хлюпающий звук);
- признаки микробиологической порчи продуктов (плесневение, брожение, осклизнение);
- подтеки - следы продукта, вытекающего из банки;
- ржавчина, после удаления которой остается раковина;
- пробойны и сквозные трещины;
- перекосящиеся крышки на стеклянных банках;
- вдавленные крышки стеклянных банок;
- трещины или сколы стекла у закаточного шва.




КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ

- **ГОСТ 34177-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. Общие технические условия**
- 

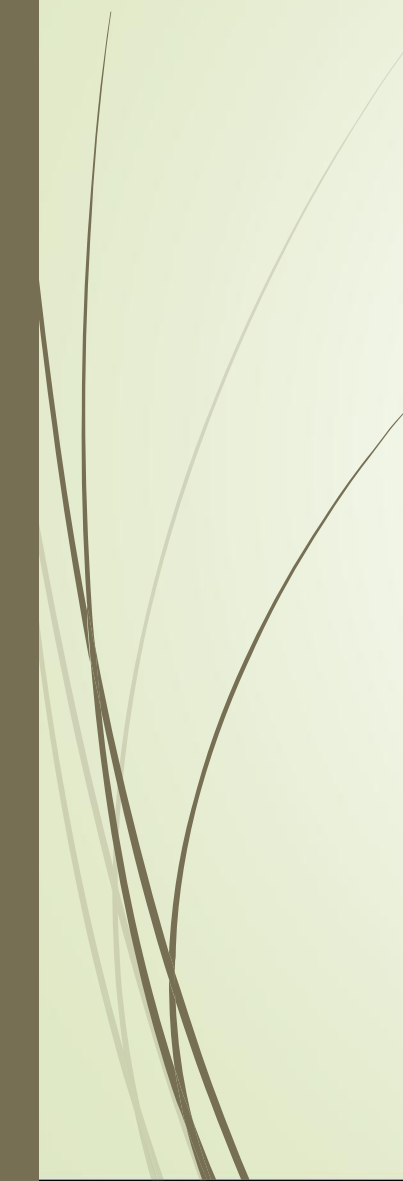
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ


В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют

- - на кусковые;
- - рубленые;
- - фаршевые;
- - паштетные;
- - ветчинные;
- - эмульгированные;
- - первые обеденные блюда;
- - вторые обеденные блюда.




В зависимости от используемых мясных ингредиентов консервы подразделяют:

- ИЗ ГОВЯДИНЫ;
 - СВИНИНЫ;
 - баранины;
 - КОНИНЫ;
 - оленины;
 - мяса прочих видов убойных (продуктивных) животных;
 - мяса различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении;
 - субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных;
 - мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении.
- 



В зависимости от вида
термической обработки
консервы подразделяют:

- - на стерилизованные;
 - - пастеризованные.
- 

Органолептические и физико-химические показатели для паштетных консервов (пример)


Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетных консервов		
	из печени	из печени и мяса	из мяса
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная или со структурными мясными и/или немясными ингредиентами. Допускается незначительное количество выплавленного жира		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Коричневато-серый	Светло-коричневый	От розовато-серого до коричневато-серого
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	8,0		
Массовая доля жира, %, не более	30,0	43,0	30,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005		
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5 , %, не более**	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (E250).

** При применении пищевых фосфатов (E339, E450, E451, E452).



Не допускается применение

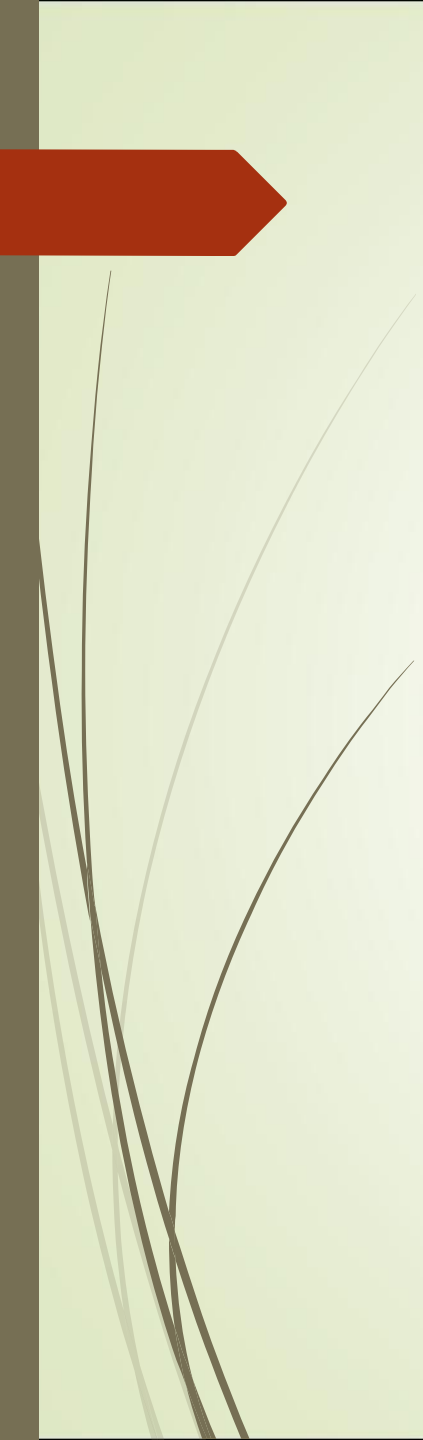
- - мяса некастрированных взрослых самцов всех видов убойных (продуктивных) животных (при наличии специфического запаха);
 - - мясного сырья, замороженного более одного раза;
 - - мясного сырья с признаками окислительной порчи;
 - - генетически модифицированных сырьевых компонентов.
- 

Экспертиза качества консервов

- В соответствии с ГОСТ 34177-2017 **КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. Общие технические условия**
- проверка качества включает следующие виды контроля:
- проверка маркировки и состояния транспортной и потребительской тары;
- проверка органолептических показателей качества продукции;
- проверка массы нетто (или объема);
- проверка физико-химических показателей качества;
- проверка партии по микробиологическим показателям и по безопасности.

Правила приемки консервов

- Консервы принимают партиями. объем выборок - по [ГОСТ 8756.0](#).
- Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут. при соблюдении условий хранения стерилизованных или пастеризованных консервов.
- Массовые доли составных частей кусковых консервов, формованных изделий из фарша, первых обеденных блюд (кроме однородных), вторых обеденных блюд (кроме блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) определяют в каждой партии готового продукта, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.
- Массовые доли мясных ингредиентов рубленых, фаршевых (кроме формованных изделий из фарша), паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых обеденных блюд (однородных), вторых обеденных блюд (в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов) установлены в технологических (рецептурных) журналах или других аналогичных документах строгой отчетности предприятия-изготовителя.
- Показатели массовой доли составных частей (см. 6.3), массовой доли мясных ингредиентов (см. 6.4), хлористого натрия (поваренной соли), микробиологические и органолептические показатели определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации или потребителя с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

- 
- Показатели массовых долей белка, жира определяет изготовитель с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.
 - Каждую партию консервов контролируют по показателям качества и безопасности (кроме диоксинов), с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.
 - Каждая партия выпускаемых консервов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.
 - Контроль за содержанием диоксинов в продуктах осуществляют в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.
 - Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям нормативных или технических документов, в соответствии с которыми они изготовлены, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и определение содержания ГМО проводят при подозрении на фальсификацию консервов по требованию контролирующей организации или потребителя.