

Государственный комитет Республики Башкортостан
по конкурентной политике



Методические рекомендации по оценке качества
пищевых продуктов

Содержание

Хлеб и хлебобулочные изделия	3
Мясо и мясопродукты	6
Рыба и рыбопродукты	8
Яйца, птица	10
Молоко и молочные продукты	12
Овощи и фрукты	17
Крупы, макаронные изделия и бобовые	19
Сахар и кондитерские изделия	23

Хлеб и хлебобулочные изделия.

Качество хлеба оценивается по органолептическим (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах) и физико-химическим показателям.

Хлеб хорошего качества должен быть:

- хорошо пропечённым;
- иметь гладкую поверхность без крупных трещин и надрывов,
- корка без подгорелости и бледности, не должна отставать от мякиша;
- мякиш равномерно пористый, без пустот и уплотнений.

Характеристика органолептических показателей качества хлеба.

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика	Пример
1	Внешний вид	Форма изделий должна быть правильной, соответствующей данному виду изделия.	У подового хлеба форма овальная, удлинённая или округлая, без выпльвов, у формового - со слегка выпуклой коркой, без выпльвов. 
2	Состояние корки	Поверхность гладкая, без крупных трещин, надрывов, пузырей и загрязнений.	Цвет корки пшеничного хлеба - от золотисто-желтого до светло-коричневого, ржаного - от коричневого до темно-коричневого, толщина корки - не более 3-4 мм.
3	Состояние мякиша	Мякиш должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая.	
4	Вкус и запах	Вкус и запах должны соответствовать виду изделия, без посторонних привкусов и запахов.	

Физико-химические показатели качества хлеба определяются лабораторными методами и включают определение влажности мякиша, кислотности, пористости, содержания жира и сахара (для изделий, рецептуры которых предусматривают жировые продукты и сахар), а также в зависимости от вида изделия намокаемость (сухарные изделия), набухаемость (бараночные изделия), содержание углеводов, хлорида натрия, иода и т.д. (диетические сорта).

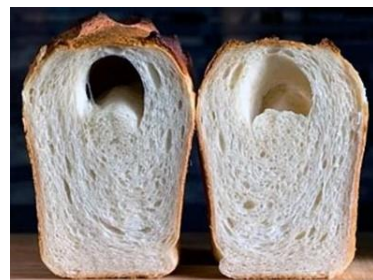
Характеристика физико - химических показателей качества хлеба.

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика
1	Пористость	Объем пор, выраженный в процентах к общему объему мякиша хлеба. Хлеб с равномерной мелкой пористостью, хорошо разрыхленный лучше пропитывается пищеварительными соками и поэтому полнее усваивается
2	Кислотность	Выражается в градусах. Во время брожения теста в хлебе накапливается молочная кислота. Нормальная кислотность улучшает вкус хлеба, недостаток ее делает хлебпресным, а излишек - кислым.
3	Влажность	Повышенная влажность снижает калорийность и ухудшает качество хлеба. Он делается более тяжелым, хуже усваивается организмом. Такой хлеб быстрее подвергается плесневению, заболеваниям, легко деформируются. Низкая же влажность хлеба приводит к тому, что он становится сухим, быстро черствеет, ухудшается его вкус. Влажность разных изделий колеблется от 34 до 51%. Так, сдобные хлебобулочные изделия высшего сорта должны иметь влажность 24-39%, первого сорта -30-39%.

Дефекты хлеба обусловлены качеством сырья и возникают при нарушении технологии производства хлеба, а также при несоблюдении условий транспортирования и хранения хлеба и булочных изделий.

К дефектам внешнего вида относятся:

- неправильная форма изделий, которая может быть при использовании муки с низким качеством клейковины, при неправильной формовке и недостаточной или избыточной расстойке теста;
- трещины на поверхности образуются при выпечке хлеба из перебродившего теста, а мелкие пузырьки - при выпечке из недобродившего теста;
- темная окраска или толстая корка появляются при увеличении температуры или времени выпечки; повышенное количество сахара в тесте обуславливает темную окраску корки, пониженное - бледную.



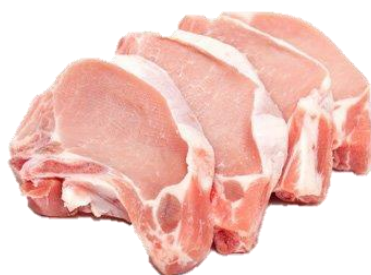
При транспортировании и хранении хлеб может деформироваться в результате небрежной или плотной укладки горячих изделий в тару.

Дефекты мякиша возникают при использовании муки, полученной из проросшего зерна, или при добавлении излишнего количества воды, в результате чего получается непропеченный и липкий мякиш. Крошливость обусловлена недостаточным количеством воды при замесе; крошливость является также признаком черствения хлеба. Непромес мякиша - наличие комочков муки, мочки (старого хлеба) - вызван недостаточным замесом теста. Не допускается наличие закала в хлебе. Закал - это слой уплотненного, беспористого липкого мякиша обычно у нижней корки. Во время хранения закал может возникнуть при многорядной укладке горячих изделий.



Дефекты вкуса и запаха могут быть при использовании муки, долго хранившейся или выработанной из дефектного зерна. Хлеб перебродивший имеет кислый вкус, а недобродивший - пресный. Пересоленный, недосоленный вкус вызван неправильной дозировкой соли. Наличие хруста на зубах при разжевывании хлеба может быть вызвано попаданием в муку минеральных примесей; к реализации такой хлеб не допускается. При хранении хлеб приобретает специфические аромат и вкус черствого хлеба.

Мясо и мясопродукты



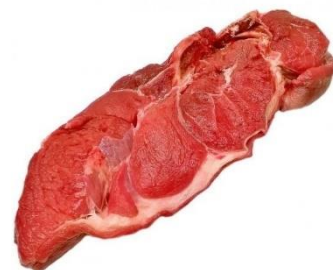
Органолептические признаки свежего мяса определяют его доброкачественность, по которой мясо может быть свежим, сомнительной свежести и несвежим. Показатели качества мяса проверяют по внешнему виду и цвету, состоянию поверхности туши, запаху, консистенции, состоянию подкожного жира и мышц, сухожилий на разрезе.

Следует обратить внимание на внешний вид:

осмотрите упаковку: нет ли дефектов, сохранена ли герметичность. Если есть повреждения, то, скорее всего, продукт испорчен. Форма должна соответствовать традиционному виду, без следов повторного замораживания, заветривания, деформации. Отсутствие «снежной шубы» на полуфабрикатах – это хороший признак, он гарантирует свежесть.



внешний вид и цвет поверхности туши: корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет; мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса: для говядины - от светло-красного до темно-красного; для свинины - от светло-розового до красного; консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; запах: специфический, свойственный каждому виду свежего мяса;



состояние жира: не должен иметь запаха осаливания или прогоркания; говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится; свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

состояние сухожилий: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в яркокрасный цвет.

Недопустимое качество!



Внешний вид и цвет поверхности туши: сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью.

Мышцы липкие, красно-коричневого цвета, на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге.

Консистенция: на разрезе мясо дряблое, образующая при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий.

Запах: кислый, затхлый, или слабогнилостный.

Состояние жира: имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется. Запах жира прогорклый.

Состояние сухожилий: размягчены, сероватого цвета.

К дефектам мяса относят загар, осушение, плесневение, гниение, кислое брожение, пигментацию, потемнение цвета, ожоги, механические загрязнения, следы



Рыба и рыбопродукты

Об органолептических показателях качества рыбы судят по состоянию ее отдельных органов и тканей, оцениваемых по ряду признаков. К основным признакам относят состояние кожно-чешуйчатого покрова, глаз, брюшка, жабр и жаберных крышек, а так же мышечной ткани.



К дополнительным признакам относят упитанность, запах и цвет мяса у позвоночника, окраску внутренних органов, цвет и положение жаберных крышек, цвет, прозрачность и консистенцию слизи в жабрах, цвет анального кольца, а так же наличие гельминтов во внутренних органах и мышечной ткани.

Несвежая рыба может стать причиной серьезного заболевания. Условия хранения и правильность первичной и тепловой обработки также оказывают большое влияние на качество продукта.

Приступая к приемке рыбы, необходимо использовать все доступные способы и приемы оценки качества рыбы и рыбного продукта, а при малейшем подозрении на плохое качество, немедленно обратиться к санитарному контролю за экспертизой.



Хорошая по свежести рыба имеет плотное тело, если положить ее на ладонь, то изгибаться она не должна. Жабры такой рыбы должны быть ярко-красного цвета, а глаза - выпуклые и прозрачные. Рыба должна иметь гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже, мясо такой рыбы твердое и плотно соединено с костями, слизи немного, она прозрачная. При нажатии пальцем, ямка быстро и полностью восполняется, либо вовсе не образуется. Если бросить такую рыбу в воду, она быстро опустится на дно.

У хорошей мороженой рыбы чешуя должна плотно прилегать к телу, не иметь никаких пятен и следов от ушибов. Глаза, в зависимости от вида рыбы, могут быть выпуклые, либо могут находиться на уровне орбит. После оттаивания рыба должна иметь плотное мясо, хорошо прилегающее к костям. Хорошо замороженная рыба при постукивании издает звонкий, ясный звук. Воткнутый в толщу мяса нож-пырок, с трудом входит в него.

Недопустимое качество!!!

Несвежая рыба:



У несвежей охлажденной рыбы мутные, ввалившиеся глаза, бледные желтоватые или серо-зеленые жабры, которые либо очень сухие, либо выделяют дурно пахнущую жидкость бурого цвета. Живот часто бывает вздутым, дряблое мясо легко отстает от костей. При нажатии пальцем образуется впадина, которая либо вовсе не восполняется, либо восполняется не полностью и очень медленно.

Оттаявшая, и вновь замороженная рыба имеет потемневшие тусклые внешние покровы, мясо такой рыбы обладает значительно худшими вкусовыми и пищевыми характеристиками.



Яйца и птица



Органолептически качество яиц определяют по чистоте скорлупы, высоте воздушной камеры и ее подвижности, состоянию, положению и подвижности желтка, состоянию, консистенции и прозрачности белка и по массе.

✓ Хорошее качество:

Состояние и положение желтка. Диетические: желток прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Столовые: желток прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. **Скорлупа.** Чистая, неповрежденная с матовой поверхностью **Плотность и цвет белка** плотный, светлый, прозрачный

Допускается:

- на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц);
- на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности.

Содержимое яиц не должно иметь посторонних запахов (гнилости, тухлости, затхлости и др.).

Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой.

Недопустимое качество!

Поврежденная яичная скорлупа. Яичная скорлупа с кровяными пятнами, пометом. Резкий, неприятный запах. Состояние воздушной камеры: подвижное; водянистый белок.



Требования к качеству мяса птицы. Действующими национальными и межгосударственными стандартами для мяса птицы определены следующие основные требования: упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений), запах, цвет (мышечной ткани, кожи, подкожного и внутреннего жира), степень снятия оперения, состояние кожи, состояние костной системы; массовая доля влаги, выделившейся при размораживании.



Тушки птицы и их части должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не должны иметь посторонних включений (например, стекла, резины, металла и др.), посторонних запахов, фекальных загрязнений, видимых кровяных сгустков, остатков органов, холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Также не допускается наличие остатков пера, пуха, пеньков и волосовидных перьев. Кожа должна быть чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков.



Свежесть мяса птицы определяют по результатам органолептической оценки. Органолептическими методами определяют внешний вид и цвет, запах, консистенцию мяса (тушек), прозрачность и аромат бульона. По степени свежести мясо птицы подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее.

Недопустимое качество птицы!

Внешний вид и цвет поверхности тушки: покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами;

Цвет подкожной и внутренней жировой ткани: бледно-желтого цвета, а внутренняя желтоватобелого цвета с серым оттенком;



Мясо птицы, по результатам органолептической оценки отнесенное к мясу сомнительной свежести, подвергают химическому и микроскопическому анализам. Из физико-химических показателей при оценке степени свежести определяют наличие аммиака и солей аммония, пероксидазы, а также количество летучих жирных кислот, кислотное и пероксидное числа жира.

При микроскопическом анализе количество бактерий и степень распада мышечной ткани определяют микро-скопированием мазков-отпечатков.

Молоко и молочные продукты



По правилам приемки молока среди органолептических показателей основными считаются: внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах. Визуально сырье должно обладать однородной текстурой без осадка, хлопьев. Цвет может варьироваться от белого до бледно-желтого.

Характеристика органолептических показателей молока.

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика (сорт молока)			
		высший	первый	второй	несортовой
					
1	Консистенция	Однородная жидкость без осадков и хлопьев. Замораживание не допускается.			Наличие хлопьев белка, механических примесей
2	Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов.			Выраженный кормовой привкус и запах
3	Цвет	От белого до светло-кремового			Кремовой от светло-серого до серого

Характеристика органолептических показателей молочной продукции.

№ п/п	Наименование показателя	<p style="text-align: center;">Кефир</p> 	<p style="text-align: center;">Сметана</p> 	<p style="text-align: center;">Творог</p> 
1	Консистенция и внешний вид	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10% до 20% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупчатостью	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта – незначительное выделение сыворотки
2	Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока – привкус сухого молока
3	Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей длине.	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей длине	Белый или с кремовым оттенком, ровный по всей массе

Масло сливочное

Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют:

- на сладко-сливочное (произведенное из пастеризованных сливок);
- кисло-сливочное (произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов).

Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют:

- на несоленое;
- соленое.

По органолептическим показателям сливочное масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5. Характеристика органолептических показателей сливочного масла.

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика	
		сладко-сливочное масло 	кисло-сливочное масло 
1	Вкус и запах	Выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.	Выраженный сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.
		Умеренно соленый - для соленого масла	
2	Консистенция и внешний вид	Плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги	
3	Цвет	От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе	

В зависимости от органолептических показателей сливочное масло подразделяют на сорта: высший и первый.

Реализации не подлежит сливочное масло, имеющее:



- вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салостый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, не растворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;
- цвет – неоднородный;
- упаковку и маркировку – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку.

По химическим показателям масло должно соответствовать следующим требованиям:

- Массовая доля жира — в традиционном сладкосливочном масле (в т. ч. в солёном и несолёном) должно быть не менее 82,5% жира. Эти же показатели относятся и к кислосливочному продукту. В крестьянском сладкосливочном масле массовая доля жира должна быть не менее 72,5%;
- Содержание влаги — в сладкосливочном масле должно присутствовать не более 16% влаги, в крестьянском сладкосливочном — не более 25%;
- Содержание хлористого натрия (поваренной соли) — во всех видах масел не более 1%.
- Титруемая кислотность молочной плазмы — в традиционном и крестьянском сладкосливочном продукте не более 26 градусов Тернера, в кислосливочном — от 40 до 65.
- Термоустойчивость сливочного масла в норме составляет от 0,70 до 1,00.

Маркировка сливочного масла должна содержать следующую информацию:

- наименование;
- состав;
- массу нетто;
- дату изготовления;

- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- пищевую ценность;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (рис. 1);
- сорт;
- для масла, изготовленного с использованием закваски и/или поваренной соли, в наименовании указывают: "кисло-сливочное" и/или "соленое", при добавлении витаминов - "обогащенное витаминами".



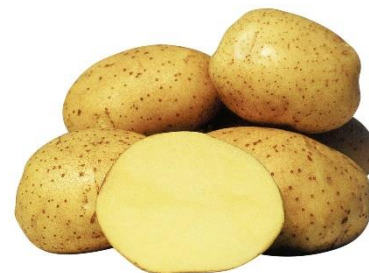
Рисунок 1 - Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Овощи и фрукты

Определение качества фруктов и овощей – партия товара однородна, одного ботанического (помологического или ампелографического) сорта, класса или товарного сорта, упакованная в тару одного вида и типоразмера, оформленная одним документом установленной формы, удостоверяющим её качество.



Общие требования: плоды должны быть целыми (без механических повреждений, ухудшающих товарный вид), здоровыми (без налетов плесени, заболеваний), чистыми (освобождены от земли, грязи, листьев, следов удобрений), не поврежденные вредителями, без аномальной внешней влажности, без посторонних запахов и/или привкусов - аккуратно собранные и упакованные, - достаточно развитые. Качество свежих фруктов и овощей оценивают по определяющим (общим) и специфическим показателям.



Определяющие показатели – важнейшие и наиболее общие показатели, характерные для большинства видов плодов и овощей. К ним относятся: - внешний вид (комплексный показатель, включающий ряд единичных показателей – окраска, форма, свежесть, степень зрелости, состояние поверхности, целостность); - вкус и запах; - калибр (размер или масса) плодов и овощей. Специфические показатели – свойственные только данному виду продукции, например, внутреннее строение (свекла, тыквенные овощи), степень зрелости – пенетрация, содержание сахара, содержание сока, длина кочерыжки, длина высушенной шейки у лука, консистенция мякоти банана и др. При установлении качества фруктов и овощей производится сортировка на фракции по показателям, установленным с учетом норм допускаемых отклонений.



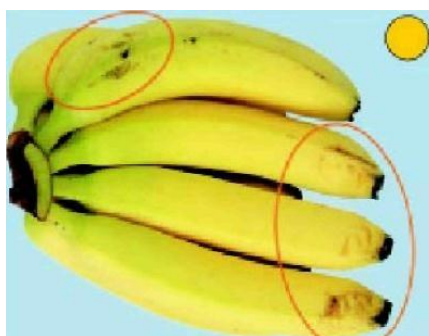
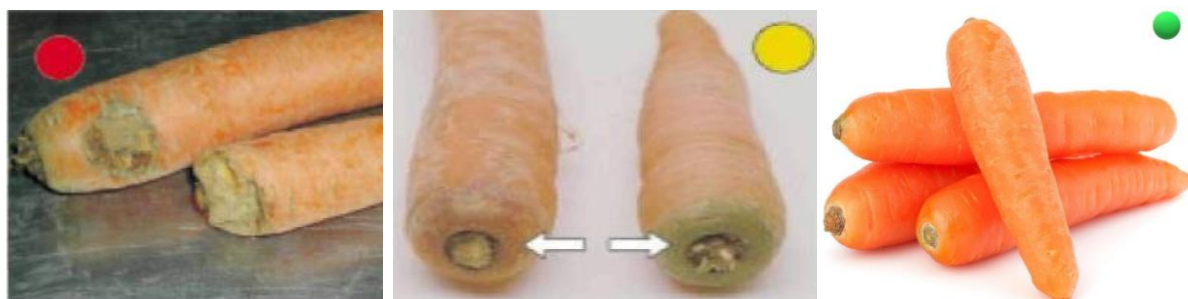
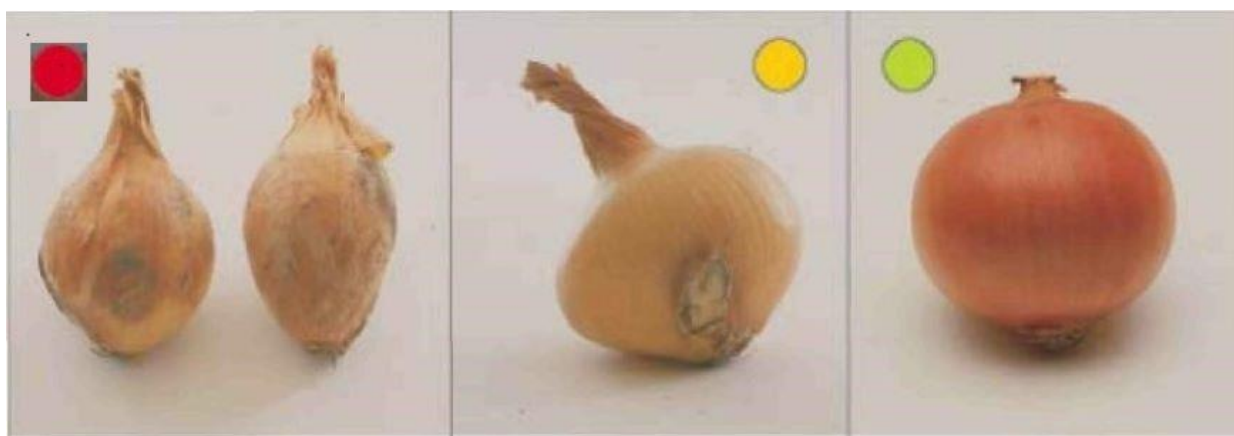
Нормы допускаемых отклонений (допуски) – это отклонения показателя качества от установленного стандартами качества и не оказывающее существенного влияния на качество и сохранность продукции.

Допустимые отклонения устанавливаются по размеру, форме, увяданию. Дефекты свежих плодов и овощей подразделяют на механические, физиологические, микробиологические и повреждения сельхоз. вредителями. Механические дефекты – потертости, помятости, царапины, нажимы, градобойны, проколы, порезы, трещины, поломки, оголенность поверхности, раздавленные единицы. Физиологические дефекты – загар, сетка на поверхности плода, признаки увядания, подкожная пятнистость, позеленение, прорастание, подморозка, запаривание, точечный некроз, удушье, тумачность, пухлость, растрескивание и пр. Микробиологические дефекты – парша плодов и овощей,

сажистый гриб у citrusовых, кластероспороз у абрикосов, антракноз или медянка арбузов и дынь.

недопустимое качество

допустимое качество



Натуральные небольшие рубцы и незначительные дефекты окраски - допускаются

Крупы, макаронные изделия






Качество круп определяют:

- по цвету (изменение цвета крупы — признак ухудшения ее качества и начала порчи);
- вкусу и запаху, которые должны быть свойственными данному виду крупы, без посторонних запахов и привкусов (появление затхлого или плесневелого запаха, кислый и горький привкус указывают на ее несвежесть и порчу). Только овсяная крупа имеет специфический слабый привкус горечи.
- влажность круп должна быть 10—14%.
- основным показателем, по которому крупы делят на сорта, является содержание в них доброкачественного ядра, которое указывает на количество полноценной крупы в данной партии и степень ее чистоты. Таким образом, чем выше качество крупы, тем больше процент доброкачественного ядра. Нормируются сорная и минеральная примеси. Не допускается зараженность круп амбарными вредителями (долгоносиком, клещом, хрущакком и огневкой).

При хранении круп может происходить их прогоркание, плесневение, они могут приобретать затхлый, гнилостный запах, горький вкус, а также снижение пищевой ценности.

Внешние признаки круп

Наименование крупы	Вид крупинок			
	Целые или дробленые	Величина	Форма	Цвет
гречневая ядрица продел 	целые, дробленые (половинки)	средние	трехгранная	серо-коричневый
рис шлифованный 	целые	крупные	овальная	белый

Наименование крупы	Вид крупинок			
	Целые или дробленые	Величина	Форма	Цвет
овсяная «Геркулес» 	целые (сплюснутые)	крупные	овальная плоская	серо-желтый
пшено шлифованное 	целые	мелкие	круглая	желтый
манная 	дробленые	мелкие	—	бело-желтый
перловая 	целые	крупные	овальная	серо-белый
ячневая 	дробленые	мелкие	—	—

Внешние признаки макаронных изделий

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	<p>Должен быть однотонным, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непромеса и заметных точек и крапин от присутствия отрубистых частиц. Цвет изделий зависит от основного и дополнительного сырья и условий ведения технологического процесса производства. Изделия, приготовленные из макаронной муки твердых пшениц, имеют более желтый цвет. Белый или слегка кремовый цвет характерен для изделий из хлебопекарной муки или из муки мягких стекловидных пшениц</p>

Поверхность, форма	Поверхность должна быть гладкой, для изделий 1-го сорта допускается незначительная шероховатость. Вид в изломе должен быть стекловидным. Форма должна соответствовать наименованию изделий. Допускаются небольшие изгибы и искривления в макаронах, перьях, длинной вермишели и лапше. Короткорезанная вермишель, лапша и рожки, как правило, изогнуты.
Вкус и запах	Должны быть нормальными, без привкуса горечи, кислоты, плесени и других посторонних привкусов и запахов.
Состояние после варки	Важнейший показатель качества макаронных изделий. Сваренные в течение 10-20 мин изделия должны увеличиваться в объеме не менее чем в два раза, хорошо сохранять форму, быть мягкими, эластичными, не слипаться, не образовывать комьев. Варочная вода не должна быть мутной, так как это свидетельствует о потере изделиями ценных питательных веществ.

Макаронные изделия выпускают всевозможных форм и размеров, все формы описаны стандартами. Длинные макаронные изделия должны быть ровными, без разрывов с ровно отрезанными краями, без смятости.

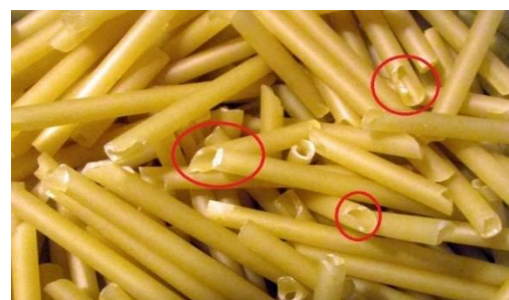
Небольшие искривления, отрицательно не сказывающиеся на виде изделия, допускаются "короткотелого" товара (лапши, пера и вермишели).

Смятые изделия, потерявшие форму, считаются дефектными.

К недопустимым дефектам относятся и сколы на кончиках, макаронный лом и крошку. К лому относят не только поломанные либо деформированные изделия, но и товар не соответствующий стандартам по размеру (длине, диаметру). Крошка – это отломки макарон не более 5 см в длину, для перьев этот показатель равен 3 см, а для вермишели или лапши - не превышает 1,5 см. Если речь идет о рожках или фигурном продукте ломом считаются любые поврежденные элементы.

Такие дефекты возникают при нарушении технологического процесса, наличие заусенцев в форме, нарушение положения вкладыша или при недостаточно аккуратной нарезке влажных изделий.

Допустимые дефекты!




Недопустимые дефекты!

Сахар

При органолептической оценке качества сахара-песка и сахара-рафинада определяют внешний вид, запах, цвет, привкус, а также прозрачность раствора (чистота).

Внешние признаки

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	белый.
Поверхность, форма 	сахарный песок состоит из кристаллов сахарозы. Они должны быть однородными по размеру, правильными по форме, с ясно выраженными гранями, с блеском, рассыпчатыми, сухими на ощупь. В сахарном песке не должно быть комочков непробеленного сахара; для сахара-песка, предназначенного для промышленной переработки, допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии. Сахар-рафинад должен иметь вид белых кусков, состоящих из кристаллов, без видимых посторонних включений и загрязнений. Рафинированный сахар-песок должен быть сыпучим, без комков, а раствор сахара — прозрачным или слабо опалесцирующим с едва уловимым голубоватым оттенком.
Вкус и запах	сухого сахара-песка и его водного раствора сладкие, без посторонних привкуса и запаха; растворимость в воде полная; раствор прозрачный или слабо опалесцирующий, без нерастворимого осадка, механических и других посторонних примесей. Сахар-рафинад характеризуется сладким вкусом и характерным запахом без посторонних привкусов и запахов, белым, чистым цветом.
Чистота раствора	раствор сахара должен быть прозрачным или слабо опалесцирующим, без нерастворимого осадка, механических или других посторонних примесей.

Дефекты. Наиболее распространенные дефекты сахара-песка — увлажнение, потеря сыпучести, наличие нерассыпающихся комочков как результат хранения при высокой относительной влажности и резких перепадах температур. Дефектами технологии являются нехарактерный желтоватый или серый цвет, наличие комочков непробеленного сахара, примеси (окалина, ворс). Посторонние вкус и запах сахар может приобретать при упаковке в новые мешки, а также вследствие несоблюдения товарного соседства. Отсыревший и сильно увлажненный сахар-песок является неисправимым браком; при подсыхании он теряет сыпучесть, блеск и превращается в плотный монолит.

Товарный вид увлажненного сахара-рафинада ухудшается, поверхность кусочков покрывается мелкокристаллической пленкой; при сильном увлажнении кусочки сахара теряют форму, стимулируют развитие микроорганизмов, образуется крошка, ухудшается цвет.

Кондитерские изделия

Кондитерские изделия — пищевые продукты, отличающиеся высоким содержанием углеводов и предназначенными для употребления на десерт в качестве сладкой продукции, употребляемой самостоятельно или вместе с напитками (чаем, кофе, соком и т. п.).



К общим идентифицирующим признакам ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий относятся органолептические показатели: внешний вид (цвет, форма, состояние поверхности), вкус и запах, внутреннее строение (вид на разрезе, разломе, пористость, промес и т. п.) или структура.

К изделиям, цвет которых преимущественно определяется природными модифицированными красящими веществами, относятся фруктово-ягодные изделия (варенье, повидло, джемы, конфитюры, фруктово-ягодный мармелад, шоколадные изделия и какао). Добавление в них синтетических красителей не разрешается и считается фальсификацией. Модификация цвета у этих изделий вызвана, во-первых, частичным разрушением и изменением красящих веществ (антоцианов, хлорофилл-каротиноидов), во-вторых, при длительной варке варенья, джема, повидла могут образовываться меланоидины и карамелины. Для изделий указанных подгрупп характерны следующие цвета: красный, розовый, желтый, зеленый, так как именно они преобладают в используемом фруктово-ягодном сырье. Лишь для шоколадных изделий и какао характерны различные оттенки коричневого (шоколадного) цвета.



Дефекты. Неравномерность окраски и пористости, наличие грубой пористой структуры, излишняя плотность появляются вследствие нарушения технологии производства (недостаточности перемешивания сырья, нарушения режима сбивания). Дефекты вкуса и запаха (несвойственные, повышенно сладкий или кислый вкусы, привкусы забродившего пюре, резкий запах эссенций) возникают при несоблюдении рецептуры, использовании некачественного сырья, а также нарушении условий и сроков хранения.

Слипшиеся изделия, с прилипшей этикеткой возникают при хранении в условиях повышенной относительной влажности воздуха. Деформированные, с отбитыми углами и смятыми гранями, трещинами на лицевой стороне возникают при нарушении условий хранения. Посторонние привкусы и запахи — результат использования некачественного сырья, а также несоблюдения товарного соседства при хранении.

