Хлебобулочные изделия — группа продуктов питания, получаемых из теста, изделия хлебопекарного производства. К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

Хлеб является важнейшим продуктом питания населения многих стран мира. Ежедневная норма потребления хлеба в разных странах составляет 150-500 г на душу населения. В России традиционно высокое потребление хлеба. В среднем на душу населения приходится более 500 г хлеба в день, из них 30% составляет ржаной хлеб. Хлеб относится к продовольственным товарам первой необходимости, считается социально значимым продуктом питания. К составу хлеба, процессу и технологии его производства предъявляются требования, прописанные в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в санитарных правилах и ГОСТах. Основное сырье для производства хлебобулочных изделий - пшеничная и ржаная мука, реже — кукурузная, ячменная и др.

Можно выделить следующие группы хлебобулочных изделий:

- хлеб из пшеничной муки;
- хлеб из ржаной муки;
- хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки;
- сдобные хлебобулочные изделия с повышенным содержанием сахара и жира;

Маркировка хлебобулочных кондитерских изделий

Автор: adm

01.07.2021 07:25 - Обновлено 01.02.2023 10:49

- диетические хлебобулочные изделия;
- национальные сорта хлебобулочных изделий – лаваш армянский и грузинский, чурек и др.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются скоропортящимися продуктами, к тому же они легко поддаются деформации, в результате чего теряют товарный внешний вид. Поэтому необходимо строго соблюдать наличие упаковки, маркировки, а также правила их укладки, перевозки и хранения.

В настоящее время широко применяют упаковку хлебных изделий в различные виды мягкой тары (целлофан, полиэтиленовую, полипропиленовую, термоусадочную и другую синтетическую пленку). Все упаковочные материалы должны быть безопасными, не реагировать с веществами хлеба, быть непроницаемыми для паров и газа. Перед упаковкой изделия охлаждают, в термоусадочную пленку изделия упаковывают горячими. Упаковка не только задерживает очерствение изделий на 4-5 суток, но и позволяет хранить и транспортировать их в хорошем санитарном состоянии.

На упаковку хлебобулочных изделий наносят маркировку, которая содержит следующие реквизиты:

- наименование продукта;
- наименование предприятия – изготовителя, его адрес;
- товарный знак;
- масса нетто;

Маркировка хлебобулочных кондитерских изделий

Автор: adm

01.07.2021 07:25 - Обновлено 01.02.2023 10:49

- состав продукта;

- пищевая ценность 100 г продукта;

- срок и температура хранения продукта;

- дата выработки;

- обозначение документа в соответствии, с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия пищевого продукта.

Маркировка – текст, условное обозначение или рисунок, наносимый на упаковку или товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств. Маркировка продовольственных товаров является средством обеспечения контроля качества. В зависимости от вида тары и упаковки маркировка подразделяется на транспортную (у хлебных изделий отсутствует) и потребительскую. На потребительской маркировке имеется штрих код.

Штрих код – это маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товара в виде многорядных чисел в десятичной системе исчисления с кодированием каждой цифры в виде черных полосок на белом фоне, и является одним из средств систем автоматического идентифицирования товара. Каждому виду изделия присваивается свой номер. Он не дает гарантии качества товара, а может характеризовать его лишь непосредственно.

Помните, приобретая любые булочные и кондитерские изделия, обратите внимания не только на сроки их хранения, но и на требования к температурному режиму, уровню влажности и оцените: соблюдаются ли они там, где вы эту продукцию приобретаете.

Маркировка хлебобулочных кондитерских изделий

Автор: adm

01.07.2021 07:25 - Обновлено 01.02.2023 10:49