Задание 10 Оценка качества товаров (8 часов)

1. Провести оценку качества образца хлеба по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 27842-88 (ниже выдержка из стандарта).

Результаты занести в таблицу. В выводе пояснить, всем ли требованиям соответствует образец исследуемого продукта.

 1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям, приведенным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид |  |
| форма: |  |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; у саратовского калача - круглая; у кировоградской паляницы - круглая, с подрывом у верхней корки на 2/3 окружности высотой не более 5 см; у хлеба ромашка - округлая, в виде ромашки, сложенной в зависимости от массы из 3, 5, 9 и 10 долек треугольной формы. |
| подового | Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков; у киевского арнаута, кишиневского хлеба допускаются один-три слипа; у хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются 1-2 небольших слипа; у украинской паляницы - округлая с боковым надрезом на 3/4 окружности с приподнятым козырьком; у калача уральского - округлая, в виде кольца, допускаются видимые следы соединения жгута. |
| поверхность | Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; с продольными рельефами и круговым рельефом - ободком по краю - у матнакаша; в виде нескольких секторов, разделенных бороздками - у хлеба ромашка глянцевая, отделанная рисунком в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка, с основанием, обвитым жгутом - у сувенирного каравая; гладкая или шероховатая - у остальных видов хлеба. Допускается: мучнистость для подового хлеба и кировоградской паляницы, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, небольшие пузыри для матнакаша, наличие заваренных комочков смазки для саратовского калача, наличие мелкой сетки трещин для русского каравая, незначительная морщинистость для дорожного хлеба в упаковке. |
| цвет | От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки; небольшие пятна более интенсивного цвета для матнакаша; более светлый в местах рисунка и сплетений жгутов для караваев русского и сувенирного и в месте надреза и подрыва для паляниц. |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. |
| промес | Без комочков и следов непромеса. |
| пористость | Развитая, без пустот и уплотнений. С наличием крупных пор у матнакаша, саратовского калача и кировоградской паляницы; с включением изюма у ситного хлеба с изюмом. Мякиш слоистый у кировоградской паляницы. |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Сладковатый у домашнего, городского, горчичного, ситного с изюмом хлеба и сувенирного каравая. Сладкий у сладкого пшеничного хлеба. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. |

Примечания:

1. Крупными считают трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считают подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе. Для кишиневского, городского, красносельского, домашнего, сладкого пшеничного хлеба - более 1 см.

1. Провести оценку качества образца макаронных изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями ГОСТа 31743-2017 (ниже представлена выдержка из стандарта)

Результаты занести в таблицу. В выводе пояснить, всем ли требованиям соответствует образец исследуемого продукта.

5.2.2 По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Цвет | Соответствующий сорту муки. |
|  | Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья |
| Форма | Соответствующая типу изделий |
| Вкус | Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса |
| Запах | Свойственный данному изделию, без постороннего запаха |

* 1. Определить качество образца макаронных изделий после варки, результаты занести в таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование макаронных изделий | Время варки до полной готовности | Цвет после варки | Консистенция после варки |
|  |  |  |  |

1. Провести оценку качества образца бараночных изделий по органолептическим показателям ГОСТа 32124-2013 (ниже представлена выдержка из стандарта)

Результаты занести в таблицу. В выводе пояснить, всем ли требованиям соответствует образец исследуемого продукта.

5.2.1 По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид:форма | В виде овального или округлого кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду |
| поверхность | Глянцевитая, без вздутий и загрязнений. Без отделки или с отделкой отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем в соответствии с рецептурой. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость |
| цвет | От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелостиДопускается более темный цвет на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду |
| Внутреннее состояние | Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. Для бараночных хлебобулочных изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, мак, орехи и т.п., - с включениями зерновых продуктов, мака, орехов и т.п. |
| Вкус, запах | Свойственный данному виду бараночного хлебобулочного изделия, без постороннего привкуса и запаха |
| Хрупкость | Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки - хрупкими |
| Примечание - Уточненную характеристику органолептических показателей, включая количество лома и количество изделий в 1 кг, для бараночного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено. |

1. Провести оценку качества чая по органолептическим показателям по требованиям ГОСТа 32573-2013 (ниже представлена выдержка из стандарта)

Результаты занести в таблицу. В выводе пояснить всем ли требованиям соответствует образец исследуемого продукта.

 5.1.2 По органолептическим показателям черный чай должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид настоя чая: |  |
| - листового и гранулированного | Яркий, прозрачный |
| - прессованного | Чистый, цвет от темно-красного до темно-коричневого |
| Аромат и вкус настоя чая: |  |
| - листового и гранулированного | Нежный аромат, терпкий вкус |
| - прессованного | Приятный аромат, с терпкостью вкус |
| Цвет разваренного чайного листа чая: |  |
| - листового и гранулированного | Однородный, коричнево-красный или коричневый |
| - прессованного | Достаточно ровный, темно-коричневый |
| Внешний вид чая: |  |
| - листового | Однородный, ровный, хорошо скрученный |
| - гранулированного | Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы |
| - прессованного | Спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные |