



# **ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: ПЕЧЕНЬЕ**

**Подготовил: Логинов А.А**

**Группа: ТорД131о**

# КЛАССИФИКАЦИЯ

- сахарное
- затяжное или сухое
- сдобное, которое может быть песочным, слоёным, сбивным или овсяным.



# АССОРТИМЕНТ

- Ассортимент печенья зависит от сорта применяемой муки, рецептуры, способа приготовления теста и др.



Печенье традиционное



Сахарное



Печенье сдобное с..



Печенье домашнее



Печенье национальное



Печенье детское



Крекеры



Печенье весовое



# ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

- **Уровень безопасности и оценка качества** осуществляется по следующим показателям: пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим, безопасности.
- Органолептическую оценку качества печенья начинают с осмотра внешнего оформления, маркировки и выявления отклонений в массе. Путем осмотра пачки печенья устанавливают: четкость печати, рисунка и надписей, яркость этикетки, обращая внимание на наличие (или отсутствие) на упаковочном материале загрязнений, пятен жира, разрывов. Состояние упаковки (завертки) печенья проверяют на плотность завертки, учитывая перекос этикетки. Правильность и четкость маркировки проверяют по компостеру или штампу на этикетке. По дате выпуска печенья проверяют соблюдение гарантийного срока хранения. После вскрытия пачки определяют взвешиванием на технических весах массу нетто печенья. Органолептические показатели печенья — форма, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе — должны соответствовать требованиям ГОСТа.

□



# МАРКИРОВКА

- ❑ Не допускается упаковывать печенье в ящики, коробки и пакеты с непросохшими этикетками и товарными знаками.
- ❑ Маркировка на коробках, банках, пачках, пакетах с печеньем должна содержать: товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение; наименование и состав продукта; массу нетто; условия хранения; дату выработки (при фасовании на автоматах ПАКЧ10 на пачки наносят месяц и год); срок годности; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта; обозначение стандарта, в соответствии с которым печенье изготовлено и может быть идентифицировано.
- ❑ На коробках, банках, пачках с диабетическим печеньем указывают дополнительные сведения.
- ❑ Допускается отсутствие товарного знака на этикетках пачек массой нетто до 50 г включительно.
- ❑ На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку с указанием общепринятых реквизитов, а также манипуляционные знаки: «Осторожно, хрупкое», «Бойтся сырости»



# ТРАНСПОРТИРОВКА

- Печенье транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта.



# ХРАНЕНИЯ

- Хранят печенье при температуре  $18 + 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 %. Если влажность воздуха выше указанной, печенье за счет поглощения влаги увлажняется и увеличивается в массе, теряет хрупкость, становится мягким и может заплесневеть. В помещениях с влажностью воздуха значительно ниже 75 % изделия усыхают, снижается их набухаемость. Нарушение температурного режима хранения приводит к появлению в печенье признаков прогоркания и осаливания жиров. Печенье может поражаться мучными вредителями (мучной молью). Поэтому необходимо строго следить за чистотой помещения и своевременно проводить дезинфекцию. Не допускается хранить печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на печенье солнечного света.



Спасибо за внимание

