

Сопроводительные документы по качеству

1. Декларация соответствия
2. Сертификат соответствия (при добровольной сертификации)
3. Удостоверение о качестве
4. Ветеринарное свидетельство (справка) на продукцию животноводства.
5. Карантинный сертификат (на плодоовощную продукцию)

Приемка свежих овощей и плодов по качеству

Свежие овощи

- Гост Р 51808-2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети.
- Гост Р 51782-2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети.
- Гост Р капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети.
- Гост Р 51811-2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети.
- Гост Р 5173-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети.
- Гост Р 51810-2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети.

Стандарты распространяются на свежие овощи, предназначенные для поставки предприятиям общественного питания.

Свежие овощи в зависимости от качества подразделяют на классы:

- **Экстра, первый, второй: поздний картофель, свекла, морковь, томаты.**
- **Первый, второй: картофель ранний, лук репчатый, капуста белокочанная.**

Овощи класса экстра должны быть мытыми, первого и второго классов - мытыми или очищенными от земли сухим способом.

Овощи классов экстра и первого должны быть фасованными в потребительскую тару.

Допускается по условиям договора свежие овощи первого класса, поставляемые предприятиям общественного питания и овощи второго класса не фасовать.

Раздел 6.

- **П.6.2. Для проверки качества овощей, правильности упаковывания и маркирования, а также массы нетто упаковочной единицы на соответствие требованиям стандартов при объеме партии менее 15 упаковочных единиц в выборку отбирают все упаковочные единицы.**
- **П.6.3. Проверяют 100% продукции, содержащейся в выборке.**

Свежие плоды

- Для контроля качества свежих плодов, правильности упаковывания, маркирования на соответствие требованиям стандарта от партии плодов, упакованных в ящики до 100 упаковочных единиц отбирают не менее 3 ящиков.
- Из каждого отобранного в выборку ящика из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10% плодов.
- Отобранные точечные пробы соединяют в объединенную пробу.
- Внешний вид и зрелость плодов определяют органолептически.

Свежие плоды в зависимости от качества делят на сорта:

- Высший, первый, второй и третий- яблоки поздних сроков созревания.
- Высший, первый- персики.
- Первый, второй- яблоки ранних сроков созревания, слива садовая, абрикосы, виноград,

Показатели качества

- **Определяющие:**

Внешний вид: форма, окраска –свойственные природному виду.
состояние поверхности- чистота, отсутствие загрязнений землей, увлажнения.
целостность- отсутствие повреждений механических, сельхозвредителями и болезнями.

Вкус и запах: отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Размер: по наибольшему поперечному диаметру, по массе.

Допускаемые отклонения:

По форме – картофель, морковь, яблоки.

По окраске – яблоки

По содержанию поврежденных экземпляров -

- механически: большинство подгрупп и видов.

- сельхозвредителями: то же

- болезнями:

 - физиологическими – яблоки, груши, картофель, цитрусовые.

 - микробиологическими – картофель, яблоки, абрикосы.

Специфичные показатели:

- Внутреннее строение - свекла, огурцы, баклажаны.
 - Зрелость – семечковые, косточковые, бананы
 - Консистенция – бананы.
 - Прорастание
 - Состояние морфологических элементов:
 - плотность, зачистка кочана: кочанные капустные овощи.
 - плодоножка: семечковые, косточковые плоды.
 - длина черешков: корнеплоды.
 - длина пера: лук репчатый.
 - состояние грозди: виноград.
- Недопускаемые отклонения: микробиологические болезни (загнивание), биологические (клещи и нематоды), механические (раздавливание= половинки и части овощей), физиологические болезни (позеленение клубней картофеля на поверхности более 1/4 поверхности, подмораживание, запаривание).
- Свежие овощи и плоды рассортировывают на градации качества: стандартная, нестандартная, брак (технический отход), абсолютный отход.

Маркировка: Гост 51074

- Класс овощей, товарный сорт плодов.
- Ботанический сорт.
- Срок годности для мытых картофеля, моркови и свеклы столовой.

- **Хранение:**

Температура воздуха от 0 до 10градусов – не более 5 суток (репчатый лук), 3 суток (картофель, свекла, морковь), не более 2 суток (белокочанная капуста).

Свыше 10 градусов: не более 2 суток.

Приемка крупы по качеству

- **Крупы:** ядрица, рис шлифованный, пшено шлифованное, овсяная недробленая и плющенная делятся на товарные сорта.
- **Крупы:** перловая, ячневая, кукурузная шлифованная, полтавская делятся на номера по размеру крупинок.
- **Крупа** манная делится на марки: М, Т, МТ по виду пшеницы.

Показатели качества: цвет, вкус, запах, влажность,

- сорная примесь:(0,2-0,8%): минеральная (песок, галька, частицы земли), органическая (плодовые оболочки, остатки стеблей).
- нешелушенные зерна (зерна, не освобожденные от оболочек),
- испорченные ядра (загнившие, заплесневевшие),мучка,
- доброкачественное ядро.

Приемка мяса по качеству

1. Наличие ветеринарных клейм
2. Внешний вид полутуши, отрубов
3. Цвет поверхности
4. Мышцы на разрезе
5. Консистенция
6. Запах
7. Состояние жира, сухожилий, костного мозга
8. Прозрачность и аромат бульона

Ветеринарное клеймо – овальной формы, вверху надпись «Российская Федерация, внизу «Госветнадзор», внутри клейма три пары цифр:

- первая пара цифр: край, область, республика
- вторая пара цифр: город, район
- третья пара цифр: предприятие

Товароведческое клеймо: говядина 1 категории – круглой формы, внутри буква «В» (высшая упитанность)

Клеймо наносится на лопаточную и бедренную части.

Разделка говядины на отрубы

Гост Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия.

Полутуши говядины делят на 4 четвертины: задняя четвертина, передняя четвертина, задняя четвертина- пистолетный отруб, передняя четвертина без спинной части с пашиной и на 24 части: задняя голяшка, тазобедренный отруб (нижняя часть, наружная часть, внутренняя часть, боковая часть, верхняя часть), вырезка, спинно-поясничный отруб (поясничная часть, спинная часть), пашина, завиток, реберный отруб (верхняя часть, нижняя часть, подлопаточный отруб, грудной отруб, лопаточный отруб (трехглавая мышца, предостная мышца, заостная и дельтовидная мышцы, внутренняя часть, плечевая часть), передняя голяшка, шейный отруб, шейный зарез.

Маркировка отрубов (на каждой единице транспортной тары)

- Товарный знак (при наличии)
- Наименование отрубов, их термическое состояние и букв «ПП» для отрубов из говядины от взрослого скота
- Информация о пищевой ценности
- Дата изготовления и упаковывания
- Условия хранения
- Срок годности
- Масса нетто
- Обозначение настоящего Наименование и местонахождение изготовителя
- стандарта
- Информация о подтверждении соответствия

Для оценки качества отрубов из говядины проводят выборку из разных мест партии в размере 3 % общего числа отрубов, входящих в партию. Из отобранных образцов составляют объединенную пробу 3 кг для проведения контроля по органолептическим показателям, определения содержания токсичных элементов и микробиологическим показателям.

Хранение отрубов на кости (с момента убоя)

Вид термического состояния отрубов	Температура, град. С	Относительная влажность, %	Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
Охлажденные	Минус 1	85	16 суток
Подмороженные	От минус 2 до минус 3	90	20 суток
Замороженные	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95-98	8 мес. 12 мес. 14 мес. 18 мес.