# Требования к качеству и хранению тортов

## Требования к качеству тортов.

- □ Торты должны соответствовать требованиямОСТ 18-102-72
- Иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности
- Боковые стороны сохраняют четкие грани торта.

### Сроки реализации тортов

- □ Температура от 0- 6 °C Без отделки, с белковым кремом или фруктовой начинкой – 72 ч
- □ С кремами, основой которых является сливочное масло – 36 ч
- □ С кремом из взбитых сливок 7ч С заварным кремом 6 ч.

## Требования к упаковке тортов

- Готовые торты упаковывают в тортовые коробки, выстланные пергаментом, салфеткой;
- □ На поверхности наносится маркировка

#### Маркировка тортов

- □ Наименование предприятия изготовителя
- □ Наименование изделия
- □ Дата и час изготовления
- Срок хранения
- OCT 18-102-72
- □ Смена, изготовившая продукцию
- □ Масса торта,
- Цена торта.