


Требования к качеству и хранению тортов





Требования к качеству тортов.

- Торты должны соответствовать требованиям ОСТ 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 °С 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
- ОСТ 18-102-72
- Смена, изготовившая продукцию
- Масса торта,
- Цена торта.