

СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ СЧИТАЮТСЯ НАПИТКИ, В КОТОРЫХ СОДЕРЖИТСЯ АЛКОГОЛЯ ОТ 0,5% ДО 8%

- **Квас** традиционный русский напиток крепостью до **2,5%**
- **Сидр** для получения этих напитков используется яблочное сусло и дрожжи **1-8%**
- **Пиво** безалкогольное (**0,1%** и более) или крепкое (**3-6%**)
- **Кумыс** изготавливается на основе кобыльего молока **0.2 -40%**
- **Брага** сырьё для получения самогона **3-8%**



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ — ЭТО НАПИТКИ С ОБЪЕМНОЙ ДОЛЕЙ ЭТИЛОВОГО СПИРТА НЕ БОЛЕЕ 0,5%

- Чай
- Кофе
- Соки
- Компоты
- Кисели
- Молочные напитки
- Минеральные напитки
- Газированные напитки



ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫХ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

- Пиво должно быть прозрачным, иметь устойчивую пену
- Фруктово-ягодные газированные напитки должны быть прозрачными, без мути и осадка, хорошо насыщенными углекислым газом, иметь приятный, освежающий вкус
- Плодово-ягодные соки делятся на высший и Iй сорт. Качество определяют по вкусу, цвету, аромату. В соках I-го сорта допускается менее выраженный вкус и до 0,15% осадка

Вид напитка	Температура хранения	Сроки реализации со дня изготовления (розлива)
Напитки фруктовые газированные натуральные и на синтетических эссенциях	Не ниже 2 и не выше 12°C	7 суток
Напитки безалкогольные газированные "Апельсиновый" и "Лимонный" для диабетиков с применением ксилита и сорбита	Не ниже 2 и не выше 12°C	15 суток
Воды искусственно-минерализованные	Не ниже 2 и не выше 12°C	15 суток
То же с укупоркой бутылок кроненпробкой с прокладкой из полиэтилена	Не ниже 2 и не выше 12°C	2 месяца
Квас и напитки из хлебного сырья	Не ниже 2 и не выше 12°C	От 2 до 5 суток
Квас пастеризованный	Не выше 12°C	3 месяца
Концентраты кваса	Не ниже 2 и не выше 12°C	8 месяцев
Сиропы для торговой сети	Не ниже 2 и не выше 12°C	20 суток

Сиропы для торговой сети	Не ниже 2 и не выше 12°C	20 суток
Соки фруктовые, ягодные, овощные консервированные и экстракты в стеклянной таре	От 0 до 20°C	1 год
Минеральные воды столовые, лечебные и лечебно-столовые (кроме железистых)	От 5 до 12°C	До 1 года
Минеральные воды лечебные и лечебно-столовые железистые	От 5 до 12°C	До 4 месяцев
Пиво: Бархатное	Не ниже 0 и не выше 12°C	3 суток
Жигулевское	Не выше 12°C	7 суток



КЛАССИФИКАЦИЯ

Молочные консервы **жидкие**:

- МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ БЕЗ ПИЩЕВЫХ НАПОЛНИТЕЛЕЙ (сгущенное молоко стерилизованное, молоко консервированное стерилизованное, сливки стерилизованные)
- МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ С ПИЩЕВЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ (молоко сгущенное с сахаром, молоко сгущенное вареное, молоко сгущенное с кофе, молоко сгущенное с какао, кофе натуральный со сгущенным молоком, какао со сгущенным молоком и другие)
- МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ ЖИДКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Молочные консервы **сухие** (сухое молоко, сухие сливки, сухие молочные смеси)



Органолептические и микробиологические показатели консервов

Показатель	Характеристики и норма
Консистенция	Однородная по всей массе без наличия ощутимых органолептических кристаллов лактозы. Допускается слабomучнистая консистенция
Вкус и запах	Сладкий, чистый, с выраженным привкусом пастеризованного молока или сливок (для сгущенных сливок с сахаром), без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Для консервов с наполнителями – хорошо выраженные вкус и запах натурального кофе, кофейного напитка, шикория или какао. Для нежирных консервов допускается недостаточно выраженный вкус
Показатель	Характеристики и норма
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Для нежирных консервов допускается голубоватый оттенок, для консервов с наполнителями – темно-коричневый
Общее количество бактерий в 1 г продукта, не более	50 000 (для пахты и молока нежирного, сгущенных с сахаром) 35 000 (для консервов с кофе, какао, сгущенных с сахаром)
Бактерии группы кишечной палочки, в 0,1 г продукта	Не допускаются
Патогенные организмы	Не допускаются

МАРКИРОВКА

- *индекс молочной промышленности – М;*
- *индекс предприятия-изготовителя, которое законсервовало данную продукцию – 1-2 цифры;*
- *ассортиментный индекс продукции – 1-3 знака (буквы и/или цифры);*
- *номер смены изготовившей продукт (в случае односменной работы отсутствует) – одна цифра;*



УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

УПАКОВЫВАЮТ молочные консервы в ящики. Сгущенные молочные консервы для розничной торговли расфасовывают в герметичную тару - металлические банки.

Сухие молочные продукты для розничной торговли фасуют в герметичную тару в жестяные или комбинированные жестяно-кортонные банки с прослойкой из фольги.

- Хранят при температуре не выше 10 градусов
- Относительная влажность не выше 75%
- Срок хранения 6-8 месяцев



СЫРЫ



КЛАССИФИКАЦИЯ

- Твердые сычужные
- Мягкие
- Рассольные
- Плавленые
- Кисломолочные

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

ВИТАМИНЫ

- Витамин А – 0,4 мг
- Витамин В1 – 0,03 мг
- Витамин В2 – 0,3 мг
- Витамин В6 – 0,1 мг
- Витамин В9 – 19 мкг
- Витамин В12 – 1,4 мкг
- Витамин С – 2,8 мг
- Витамин Е – 0,3 мг
- Витамин РР – 0,2 мг

ХИМИЧЕСКИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

- Железо – 0,9 мг
 - Калий – 100 мг
 - Кальций – 1 г
 - Магний – 50 мг
 - Марганец – 100 мкг
 - Медь – 70 мкг
 - Натрий – 860 мг
 - Фосфор – 540 мг
 - Цинк – 4 мг
- 

ОСНОВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВЕРДОГО СЫРА

- Пастеризация
- Образование сгустка
- Разрезание сгустка
- Получение сырной массы
- Прессование
- Созревание



ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Оценку проводят по 100-балльной шкале, отводя каждому показателю определенное количество баллов:

- Вкус и запах – 45 баллов;
- Консистенция – 25 баллов;
- Рисунок – 10 баллов;
- Цвет теста – 5 баллов;
- Внешний вид – 10 баллов;
- Упаковка и маркировка – 5 баллов.



- высший – общая балльная оценка от 87 до 100 баллов
- первый – общая балльная оценка от 75 до 87 баллов
- менее 75 баллов к реализации не допускаются

ХРАНЕНИЕ

- Недозревшие сыры хранят при температуре 2-8°C
- Зрелые — при температуре минус 2 — минус 5°C.

Относительная влажность воздуха — 85-90%.

Сроки хранения сыров:

типа Швейцарского — 6-10;

- типа Голландского — 4-8;
- мягких сычужных — 1-2;
- рассольных — 5-6 месяцев
- В торговой сети сычужные твердые и рассольные сыры хранят не более 15 суток, а мягкие и плавленые — не более 10 суток.

