

Фальсификация пива ГОСТ



ФАЛЬСИФИКАЦИЯ-ЭТО

Действия, направленные на обман покупателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью. Поэтому фальсификация, в широком понимании, может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение тех или иных потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных показателей, но не являющиеся существенными для потребителя.

ПИВО — ЭТО



Древнейший алкогольный напиток, известный человечеству, насыщенный двуокисью углерода пенистый напиток, его получают путем сбраживания сусла, обычно из злаков, хмеля и воды. Поскольку брожение может возникнуть в любом органическом продукте, содержащем сахар или крахмал, возможно, что ранние пивные напитки были сварены независимо друг от друга в разных очагах человеческой цивилизации.

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИВА.



По составу исходного сырья такая классификация разделяет пиво на ржаное, пшеничное, кукурузное, рисовое или фруктовое.

По вкусовым типам такой классификации всего семь типов: освежающие хрустящие, горьковатые хмельные, плотные солодовые, орехово-карамельные жареные, копченые дымные, смелые фруктово-пряные и насыщенные терпкие.

ДЕГРАДАЦИЯ — В КАЖДОЙ

КАПЛЕ



ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИВА

К общим идентифицирующим признакам пива, используемым при проведении ассортиментной идентификации и установлении видовой принадлежности, следует отнести типичные органолептические свойства — интенсивный процесс ценообразования при наполнении бокала, относительную устойчивость пены (не менее 2 мин), высокую насыщенность напитка диоксидом углерода, ярко выраженные хмелевую горечь и хмелевой аромат, характерные солодовые тона во вкусе и аромате, а также варьирование объемной доли этилового спирта в диапазоне от 2,8 до 9,4%.

Маркировка пива.



В розницу должна поступать уже маркированная продукция. Для конкретной марки этикетка должна содержать одинаковый перечень сведений о потребительских свойствах продукции. В частности, указывается точное название и марка, состав ингредиентов напитка, его пищевая ценность (содержание веществ и калорийность), сведения о регламентах и стандартов, которым соответствует качество, условия хранения.

Обязательно размещается знак соответствия «ЕАС», который подтверждает пройденную процедуру подтверждения соответствия.

Организации и предприниматели обязаны указывать на бутылках информацию, предупреждающую о потенциальном вреде алкогольной продукции.



ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИВА

К способам фальсификации пива относят разбавление его водой, недовложение или замену наиболее ценных компонентов на более дешевое сырье, нарушение технологических режимов производства. Следствием разбавления бутылочного пива могут быть нарушенная герметичность укупоривания, деформация укупорочных средств (крышек, колпачков и др.). Основным способом фальсификации пива является недолив. Этот способ характерен для разных видов упаковки пива (бочек, бутылок, банок и др.), Но чаще всего встречается при реализации пива в розлив.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Лена Кавакбаландов и Лева Вайнберг



создатели интернет сайта Glamur.co.il



Лена Кавакбаландов создатель интернет сайта Glamur.co.il



Алон Гутман | певец, лауреат Израильских и международных конкурсов

