



*Презентация по дисциплине
Основы управления ассортиментом товаров
на тему:
«Анализ ассортимента шоколада»*

*Подготовила:
студентка гр. ТЭ-12-1
Поринева Юлия*



Тема шоколада актуальна, т.к. шоколад является одним из самых распространенных кондитерских изделий в мире.

Целью данной работы является изучение ассортимента и качества шоколада.

Объектом исследования - кондитерские изделия

Предметом исследования - шоколад и его составляющие.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52821—
2007

ШОКОЛАД

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

ГОСТ Р 52821—2007

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ШОКОЛАД

Общие технические условия

Chocolate. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие типы шоколада: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания, шоколад с начинкой и шоколадные изделия (далее — продукт).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6 и 5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.5, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53164—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях

Издание официальное

Классификация шоколада

По форме и размерам

По составу и способу обработки



В зависимости от рецептуры

обыкновенный



с начинкой



десертный



белый



диабетический



паста



кувертюр



пористый



Шоколад выпускают

штучный



фасованный



весовой



Дефекты и фальсификация

жировое поседение

не однородный цвет



крошливый излом



заражение вредителями



Хранение

прилавки

стеллажи



Экспертиза качества

*физико-химический и
микро-биологический
методы*





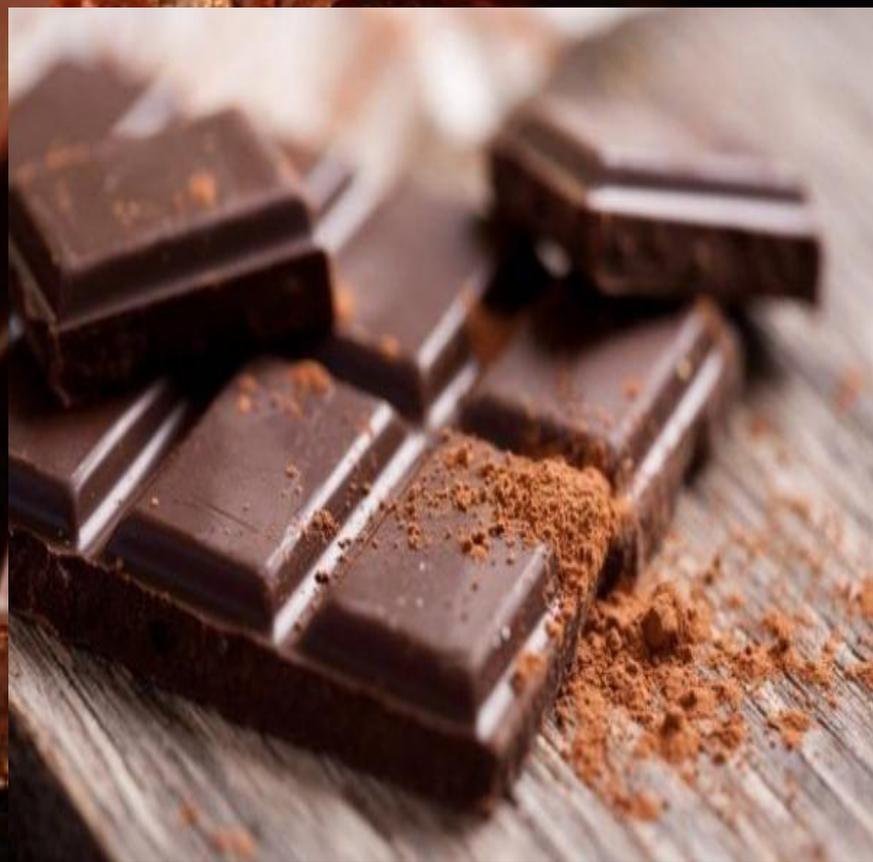
органолептический метод

цвет

вкус

запах

консистенция



Спасибо за внимание!