

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского»
(ФГАОУ ВО «КФУ им. В. И. Вернадского»)

Институт экономики и управления

Кафедра маркетинга торгового и таможенного дела

Лианская Софья Станиславовна

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Товароведение
продовольственных и непродовольственных товаров»

на тему:

**ХАРАКТЕРИСТИКА АСОРТИМЕНТА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (НА ПРИМЕРЕ ПЕЧЕНЬЯ)**

Обучающейся 4 курса

Направление подготовки 38.03.06 «Торговое дело»

Направленность подготовки: «Маркетинг, торговая и закупочная
деятельность»

Форма обучения: заочная

Научный руководитель: к.т.н., доц. Павлуненко Л.Е.

Симферополь 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ.....	5
1.1. Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития.....	8
1.2. Требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий	14
РАЗДЕЛ 2. ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	25
2.1. Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий	29
2.2. Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии – магазине ООО «Корзина»	31
2.3. Органолептическая проверка качества печенья различных производителей	34
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	38
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	40

ВВЕДЕНИЕ

За последние годы произошло насыщение внутреннего рынка страны разнообразными товарами отечественного и зарубежного производства, что привело к спаду напряженности потребительского спроса. В этих условиях резко возросли требования к качеству продукции, правилам гарантийного и послегарантийного обслуживания, безвредности и безопасности продукции для потребителя и окружающей среды, а также внешнему оформлению и соответствуя направлению моды потребительских товаров. Только товары, удовлетворяющие требованиям потребителей, могут быть конкурентоспособными на рынке и обеспечить уверенность их изготовителям в успехе своей деятельности.

Кроме того, изготовителям при выпуске продукции необходимо учитывать то обстоятельство, что среди потребителей произошла значительная дифференциация по уровню доходов, а значит, и по уровню потребностей.

Каждый товар должен быть не только качественным, но и иметь точный социальный адрес.

При сложившейся конъюнктуре рынка стратегическим направлением предпринимательской деятельности является повышение качества товара и снижение издержек производство.

Актуальность выбранной темы курсовой работы заключается в том, что важнейшим признаком процветающей экономики является выпуск высококачественных и конкурентоспособных товаров. Производство товаров низкого качества приводит к безвозвратным потерям сырьевых материалов, которые в настоящее время очень дорогие, а также к неэффективному использованию материальных и трудовых ресурсов.

При решении проблемы повышения качества необходимо учитывать структуру, взаимосвязи и факторы, определяющие качество изделия, производства, фирмы и общества в целом.

Проблема повышения конкурентоспособности товаров отражает практически все стороны жизни общества и неизменно находится в центре внимания руководства и деловых кругов всех стран мира.

В настоящее время проблема конкурентоспособности стоит намного острее, чем в других странах. Совершенно очевидно, что основной проблемой национальной экономической безопасности нашей страны является уровень конкурентоспособности производимой продукции.

Целью курсовой работы является изучение теоретических основ формирования качества и конкурентоспособности продовольственных товаров, а также исследование качественных характеристик пищевой продукции.

Для достижения поставленной цели необходимо решать следующие задачи:

- рассмотреть факторы, формирующие качество продуктов питания и влияющие на их конкурентоспособность;
- изучить особенности формирования качества кондитерских мучных изделий;
- дать характеристику исследуемых образцов кондитерских мучных изделий;
- проанализировать содержание маркировки образцов продукции на соответствие требованиям нормативно-технических документов;
- сделать выводы и разработать предложения по результатам проведенного исследования.

Объектом исследования является кондитерская мучная продукция.

Предметом исследования являются факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.

Методы исследования – органолептические, аналитический.

Практическая значимость работы заключается в том, что методические принципы и подходы, предложенные в работе, могут быть использованы для повышения уровня конкурентоспособности предприятия.

РАЗДЕЛ 1

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

Товароведение – научная дисциплина, изучающая природу и полезные свойства товаров, удовлетворяющих определенную потребность человека.

Именно товароведение и есть научная дисциплина, изучающая современный и перспективный ассортимент продовольственных товаров, их свойства и способы производства.

В условиях современной экономики на рынке продовольственных товаров появилось множество кондитерских изделий, которые недостаточно известны не только потребителям, но и работникам торговли. С каждым годом расширяется ассортимент импортных кондитерских изделий. Отечественные производители в условиях жесткой конкуренции стали использовать дополнительные добавки в производстве кондитерских изделий, увеличили и расширили ассортимент кондитерских изделий специального назначения (диетические, витамилизированные, лечебные).

Для того чтобы разобраться в этом многообразии, необходимо знать особенности производства, ассортимент, условия хранения, требования к качеству кондитерских изделий, чтобы данную информацию донести до потребителя.

Основная задача товароведения кондитерских изделий состоит в изучении факторов, формирующих и сохраняющих их качество, т.е. в изучении сырья, из которого приготовлены кондитерские изделия, особенности технологии их производства, разработке наиболее рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки с наименьшими потерями.

Объектом исследования данной работы является экспертиза и анализ ассортимента кондитерских изделий, а также оценка их качества.

Предметом является изучение оценки и анализа качества кондитерских изделий.

Целью работы является изучение теоретических основ товароведения и экспертизы кондитерских товаров и анализ ассортимента, и оценка качества на примере розничного торгового предприятия – остановочного павильона.

Пищевая ценность. Сырье для производства кондитерских изделий.

Продукты, используемые человеком в пищу, содержат различные вещества, которые подразделяют на неорганические и органические. К неорганическим относятся вода и минеральные вещества; к органическим – белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты, ароматические вещества. Каждое из этих веществ имеет для организма человека важное значение и содержится в продуктах в различных количествах. Если иметь сведения о химическом составе продукта, можно вычислить его энергетическую ценность.

Кондитерские товары – это изделия, большая часть которых состоит их сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), а также патоки, различных фруктов, ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов и других компонентов. В основном это сладкие продукт, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвоемостью. Калорийность 100 г изделий составляет: мармелада и пастилы 300 – 350 ккал; конфет 380 – 600 ккал.

Недостатком товаров этой группы является низкое содержание в них многих биологически активных веществ. Высокая калорийность и хорошая усвоемость кондитерских изделий при недостатке биологически активных веществ могут привести при избытке их употребления к избыточным жировым отложениям в организме, содействуют возникновению сахарного диабета, кариеса и других заболеваний. Поэтому перед кондитерской промышленностью наряду с ростом выпуска, расширением ассортимента стоят задачи повышения биологической ценности и снижения калорийности

изделия. Это достигается сокращением доли сахара в рецептурах, использованием для наполнения изделий экструдированных продуктов из местного сырья (взорванных круп риса, кукурузы), подсолнечной крушки и муки, сои, гороха, кунжута, вторичного молочного сырья (сыворотки, пахты, обезжиренного молока), фруктово-ягодных добавок, особенно с высокими желирующими свойствами, модифицированных крахмалов, овощных порошков (морковного, тыквенного). Основным сырьем для производства кондитерских изделий являются сахар, патока, мед, фрукты, ягоды, жиры, кофе, какао, орехи, желирующие вещества, ароматические и красящие вещества, пищевые кислоты.

Сахар – это основное сырье, так как он используется для приготовления почти всех кондитерских изделий. В основном используют сахар-песок. При изготовлении печенья, драже и некоторых других кондитерских изделий применяют сахарную пудру.

Патока представляет собой прозрачную густую, тягучую, сладкую жидкость. Получают её из крахмального молока. Добавление патоки в сахарный сироп препятствует засахариванию кондитерских изделий.

Мёд используется для приготовления восточных сладостей, пряников, начинок.

Жиры применяют для приготовления шоколада, мучных кондитерских изделий, халвы, начинок для некоторых сортов карамели и конфет.

Мука – это основное сырьё для приготовления мучных кондитерских изделий: печенья, пряников, торты, пирожных.

Фрукты и ягоды используются как свежие, так и консервированные.

Орехи различных видов применяют для приготовления начинок, некоторых видов торты и пирожных. Желирующие вещества применяют в производстве желе, джема, мармелада, пастилы, конфет с желейными корпусами.

Красящие вещества улучшают внешний вид кондитерских изделий. Их подразделяют на естественные, вырабатываемые в основном из растений, и искусственные.

Ароматические вещества создают приятный аромат изделий. Натуральные и синтетические ароматические вещества. Качество готовых изделий во многом зависит от сырья, поступающего на производство, оно должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а качество красителей - требованиям действующих санитарных правил. Это определяет важность правильной организации хранения сырья и продуктов. В помещении для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15 °С при относительной влажности воздуха 60-65%. В кладовой, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5 °С. Сырьё в замороженном виде хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, вина, компоты хранятся в отдельном помещении во избежание распространения их запахов на другие продукты.

1.1 Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития

Отличительной особенностью рынка кондитерских изделий в России является высокое качество теоретической и практической базы, что является прямым наследием СССР. Даже учитывая тенденцию к удешевлению массовой продукции, качество российских продуктов значительно выше, чем качество западных аналогов.

Можно выделить несколько бизнес-моделей, используемых на сегодняшний день игроками рынка:

Производство кондитерских изделий и их реализация через собственные торговые сети (или через контрагентов) – при этом выручка максимальна, но высоки и расходы, и финансовые риски

Производство продукции под заказ («белая этикетка») – за счет этого снижаются затраты на реализацию, однако отсутствует прямая коммуникация с потребителем, что затрудняет реагирование на запросы конечного клиента

Производство продукции и ее реализация через франчайзинговую сеть – плюс здесь в минимизации затрат на реализацию, но существуют репутационные риски, связанные с действием франчайзи

Российский рынок кондитерских изделий был одним из ведущих по темпам роста вплоть до 2020 года. Негативное влияние, как и на другие отрасли экономики, оказали макроэкономические факторы, ослабление курса рубля, снижение реальных доходов населения. Все это привело к снижению спроса на кондитерские изделия. В условиях, когда расходы на продукты питания составляют более 50% дохода домохозяйств, спрос на товары, не относящиеся к категории первой необходимости, значительно снижается. В первую очередь, это касается импортируемых изделий – шоколадных и мучных, стоимость которых из-за ослабления рубля возросла в несколько раз. Объем импорта всех видов кондитерских изделий упал как минимум в два раза. Импорт шоколада и продуктов, содержащих какао, упал на 27,6%.

Объемы экспорта в натуральном выражении сохранились на уровне предыдущих лет, но при этом снизились в денежном выражении, опять же по причине ослабления курса национальной валюты. Ограничивающим фактором, в том числе и для экспорта, стал рост цен на основное сырье – сахар, какао-бобы, добавки и прочие ингредиенты. В некоторых сегментах, однако, наблюдается рост объемов экспорта. Например, экспорт мучных изделий вырос на 11,2% до 9,9 тыс. тонн в натуральном выражении и на 4,1% в денежном; шоколадных изделий – на 14,1% до 8,1 тыс. тонн и на 6,5% в денежном выражении. Крупным рынком для экспорта стал Китай; до 2020 года он находился на втором месте по закупке российских шоколадных

изделий и на третьем – по закупке мучных изделий; в 2021 году он вышел на первое место по всем позициям.

Следствием произошедших на рынке изменений стало снижение потребления шоколада без добавок, различных тортов и пирожных; увеличились объемы производства мучных кондитерских изделий длительного срока хранения, карамели и шоколадных конфет. Одним из драйверов роста этого сегмента стало увеличение объемов экспорта данных видов продукции. Также на рост сегмента повлияло смещение спроса в сторону более дешевой продукции – печенья, кексов, вафель, рулетов, пряников. Их продажи выросли в натуральном выражении в 2020 году следующим образом: печенья – на 6%, пряников – на 7%, вафель – на 9%; в денежном выражении: печенья – на 21%, пряников на 24%, вафель – на 25%.

Рост цен на кондитерские изделия всех видов составил в 2020 году в среднем 24%. Лидерами роста цен стали сахаристые кондитерские изделия – шоколад (+38%) и карамель (+35%). Это вызвало смещение спроса в сторону более дешевой продукции. По данным Росстата, килограмм печенья в 2021 году в среднем стоил 140 рублей, килограмм пряников – 118 рублей, а шоколада и шоколадных конфет – соответственно 752 рубля и 570 рублей.

Рост цен на сахар как один из основных компонентов кондитерских изделий составил только в первые месяцы 2021 года 9% (стоимость фьючерсов) и составил 0,14 доллара за фунт. Такой рост стал рекордным за последние 23 года. Причиной такого роста стало заявление Международной организации сахара о прогнозируемом дефиците сахара из-за негативных климатических условий.

Логичным следствием повышения цен на ингредиенты является поиск более дешевых заменителей и экономичных рецептур. Производители не могут в полной мере транслировать повышение цен на сырье в ценах реализации, перекладывая растущие издержки на потребителя. Таким образом, рентабельность производства снижается.

Примечательно, что, по прогнозу Центра исследований кондитерского рынка, в ряде стабильных сегодня сегментов (торты и пирожные, отдельных сегментах рынков зефира, пастилы, мармелада, печенья, вафель) ожидается усугубление ситуации. В то же время сегменты, находящиеся сегодня в состоянии спада (шоколад, шоколадные конфеты), будут в ближайшее время восстанавливаться.

В формировании спроса на изделия из шоколада влияет в значительной степени уровень благосостояния населения. Соответственно, сокращение реальных располагаемых доходов негативно отразилось на этом сегменте российского рынка кондитерских изделий. По оценкам экспертов, объем продаж в этом сегменте с 2019 по 2021 год сократились на 12% в натуральном выражении; потребление на душу населения снизилось с 5,1 до 4,5 кг на человека.



Рисунок 1 - Потребление кондитерских изделий по категориям в 2019-2021 гг., кг/чел.

В 2020 году розничная цена на сахаристые кондитерские изделия выросла на 11%, а на печенье и вафли – 15% в то время, как рост цен на шоколад составил 26%. Важным фактором является наличие большого

количества брендов в эконом-сегменте в сегменте печенья и сахаристых изделий и их почти полное отсутствие в сегменте шоколада.

В качестве мероприятий по стимулированию спроса производители стали использовать уменьшение упаковки по размеру и весу. Уменьшился вес и самих штучных изделий. Некоторые производители стали осваивать новые для себя форматы, например, шоколадные батончики вместо плиток. Характерным стало также позиционирование шоколадных конфет как подарка с соответствующим оформлением упаковки. Благодаря таким маркетинговым мероприятиям лидерам рынка удалось удержать позиции.

Единственная категория в сегменте шоколада, которая продолжает расти – это шоколадные изделия с игрушками для детей. Этот формат осваивают все новые производители, ранее в нем не работавшие. Рост спроса обусловлен тем, что даже при снижении платежеспособности, родители не готовы экономить на своих детях. Рынок шоколадных яиц с игрушками рос на 8-10% в год до 2020 года, в 2020 году прирост составил 1,1%, в 2021 – 0,3%.

В перспективе до 2020 года эксперты прогнозируют рост сегмента шоколада на уровне 1% в год в натуральном выражении. Ожидается, что главным драйвером роста станет стабилизация экономического состояния страны. Рост цен в этом сегменте ожидается в основном за счет инфляции, что означает отсутствие резких скачков. Кроме того, российский рынок шоколада еще не достиг насыщения, что в долгосрочной перспективе создает предпосылки для его активного роста.

С другой стороны, ожидается давление на рынок со стороны рынка здорового питания, к которому шоколад обычно не относится (за редкими исключениями – например, горький шоколад без добавок). Это означает некоторое смещение спроса в сторону различных злаковых батончиков, печенья, обогащенного клетчаткой и витаминами и прочим аналогичным изделиям.

В числе рыночных трендов отмечается стабильное состояние премиум-сегмента рынка кондитерских изделий. В частности, это подтверждается

появлением новинок в сегменте. Например, на фоне увлечения значительной части населения здоровой и экологически чистой пищей из натуральных ингредиентов, появляются такие новинки как шоколад с использованием меда вместо сахара, что, согласно заявлению производителей, делает его «здоровой» пищей. Такие изделия также не содержат консервантов, заменителей какао-масла и других добавок. В качестве наполнителей используются орешки, ягоды, фрукты, различные семена, специи и эфирные масла.

Мировое увлечение необычными вкусами шоколада дошло и до России. Некоторые нишевые производители стали предлагать шоколад с перцем-чили, лаймом, морской солью, кофе и прочими нестандартными добавками.

Рынок кондитерских изделий имеет выраженную сезонность, что отражается на объемах продаж и финансовых результатах. Например, максимальный уровень спроса отмечается в декабре, что вызвано подготовкой к Новому году, закупкой корпоративных подарков. Если принять показатели декабря за единицу, то первое полугодие демонстрирует пониженный спрос на продукцию – на уровне 0,60-0,65, в июле – сентябре спрос увеличивается до 0,80-0,85, а в октябре-ноябре снижается до 0,78-0,80.

К актуальным трендам рынка можно отнести, в первую очередь, курс на создание экологически чистых и качественных продуктов. Под экологически чистыми изделиями понимается продукция, выпущенная из натуральных, экологически чистых ингредиентов, соответствующая международным стандартам и требованиям качества. Модным трендом, который отмечают эксперты, является интерес потребителей к традиционным сладостям местного производства и, одновременно, желание знать место происхождение основных ингредиентов – например, какао в шоколадных изделиях.

Спрос на продукцию премиум класса растет даже в условиях кризиса. Это может объясняться тем, что взыскательность вкусов потребителей растет, а в этом ценовом сегменте наибольшее количество новинок и просто необычных изделий, интересных потребителю.

В контексте здорового питания растет популярность горького шоколада, который, по утверждению рекламных компаний его производителей, является мощным антиоксидантом, снимает стрессы, продлевает жизнь клеткам, является поставщиком эндорфинов. В этом сегменте трендом является выпуск продукции под лозунгом «здоровое питание».

Новым мировым трендом, пока еще слабо проявившим себя на российском рынке является производство кондитерских изделий для пожилых покупателей. Их также можно отнести к категории здоровой пищи, однако их состав существенно отличается от других изделий этой категории.

1.2 Требования к качеству, маркировке, упаковке кондитерских изделий

Качество кондитерских изделий напрямую зависит от их ингредиентов и качества исходного сырья. В современной технологической отрасли существует масса заменителей, которые удешевляют конечный продукт или делают его менее калорийным. Иногда при этом страдает качество.

При оценке продукта учитываются следующие требования к качеству кондитерских изделий: гигиенические нормы и потребительские свойства. Последний показатель зависит от вида изделий, определяющегося его техническим регламентом, ТУ или ГОСТом. Проще говоря, внешний вид, форма, структура, вкус и запах должны соответствовать тому, какими они задуманы изготовителем.

На поверхности и внутри не должно быть посторонних ингредиентов, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной. Конфеты должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке, одинаковой формы. Не должно быть слившегося или растаявшего продукта, ломаного или потерявшего форму. Часто именно неправильное хранение кондитерских изделий приводит к утрате их привлекательных потребительских свойств.

Не менее важными являются такие гигиенические требования к качеству кондитерских изделий, как показатели их безопасности. На упаковке обязательно должны быть данные о проверке на токсичные элементы, радионуклиды, пестициды и микробиологические показатели (пищевые инфекции, плесени, дрожжи). Именно микробиологическое качество кондитерских изделий определяет степень их безопасности для человека и исключение риска отравлений и болезней после употребления.

Помимо безопасности для человека микробиологические показатели определяют степень свежести и сроки годности, а также правильность хранения кондитерских изделий.

Сроки хранения кондитерских изделий. Сахаристые кондитерские изделия благодаря консервирующему свойствам сахара могут иметь большие сроки хранения – от 15 суток до 10 месяцев. Эти сроки зависят от состава и наличия в рецептуре консервирующих ингредиентов, которые можно увидеть на потребительской упаковке.

Шоколад и карамель могут иметь срок хранения от 1 до 12 месяцев в зависимости от начинок и добавок, зефир и пастила – до 3 месяцев, мармелад – от 15 суток до 3 месяцев.

Мучнистые изделия с начинкой имеют более короткий срок хранения из-за риска развития в богатой жирами и сахарами среде микроорганизмов. Хранение таких кондитерских изделий, как пирожные и торты, осуществляется в течение 36 – 72 часов. Если в составе есть сорбиновая кислота (консервант), то торт простоят при температуре +20 град 1,5 суток без потери качества.

Требования к качеству кексов позволяют им храниться не более 7 суток, вафельных тортов – от 15 суток до 1 месяца.

Сухие кондитерские изделия без скоропортящихся начинок и влажных прослоек с консервирующими ингредиентами в соответствующей упаковке могут иметь срок хранения до 3 месяцев.

Правильное хранение кондитерских изделий обеспечивает их

безопасность, вкусовые показатели. Для карамели и высокосахаристых продуктов хранение должно быть при температуре не более 18 градусов Цельсия и невысокой влажности – в сухом и прохладном месте. Пастыла, мармелад, кексы, рулеты должны храниться при влажности не более 75%, печенье, вафли, пряники – не более 70-75% влажности.

Скоропортящиеся торты и пирожные с начинками и прослойками должны храниться при температуре плюс 2 — 4 градусов Цельсия, то есть в холодильнике. Можно помещать торты в более низкие температуры и подвергать заморозке – срок хранения при этом увеличивается в разы, но может пострадать внешний вид. Микрокристаллическая структура разрушается, и на внутренней стороне упаковки тортов после размораживания появляются капельки влаги.

Уже при выборе кондитерских изделий следует обращать внимание не только на их состав и целостность упаковки, но и на условия хранения в магазине. Если правильно соблюдены все тонкости и нюансы, то качество кондитерских изделий будет на высшем уровне и не помешает получить удовольствие и радость от их вкуса.

Маркировка кондитерских изделий должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Кондитерские изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846-2002.

Маркировка пищевой продукции — информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке или размещенного в них либо прилагаемого к ним.

Этикетка — носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания, располагаемый на самой продукции,

на листе-вкладыше или на ярлыке, прикрепляемом или прилагаемом к упаковочной единице. Этикетка небольших размеров, содержащая дополнительные сведения о продукции и расположенная на противоположной стороне от основной этикетки, называется контратикеткой.

Листок-вкладыш — носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке.

Фасованная (упакованная) пищевая продукция — пищевая продукция, фасованная (упакованная) и укупоренная в отсутствие покупателя в упаковки любого вида, содержимое которых не может быть изменено без их вскрытия либо повреждения, а для указания количества находящейся в упаковке продукции использованы такие величины, как масса, объем или количество штук.

Потребитель — физическое лицо, имеющее намерение заказать или приобрести либо заказывающее, приобретающее или использующее пищевую продукцию исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Потребительская тара — тара, предназначенная для упаковывания и доставки продукции потребителю.

Потребительская маркировка — маркировка, информирующая об изготовителе, количестве и упакованной продукции. Допускается наносить надписи о способах обращения с продукцией при потреблении, а также рекламирующие ее.

Транспортная тара — тара, предназначенная для размещения пищевой продукции, в том числе упакованной пищевой продукции, в целях хранения и (или) перевозки пищевой продукции.

Транспортная маркировка — маркировка, информирующая о получателе, отправителе и способах обращения с упакованной продукцией при ее транспортировании и хранении.

Дата изготовления пищевой продукции — дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

Компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент) — продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства), которое в соответствии с рецептурой используется при производстве пищевой продукции и является ее составной частью.

Информация об отличительных признаках пищевой продукции — сведения о пищевой продукции, которые свидетельствуют о наличии свойств пищевой продукции, позволяющих отличить ее от другой пищевой продукции (в том числе о пищевой ценности, месте происхождения, составе, иных свойствах).

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дата изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя — изготовителя пищевой продукции, а также наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и

место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО) в случае, если содержание указанных организмов в таком компоненте составляет более 0,9%;
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза.

Для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, ароматизаторов и др. указывается область применения.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- транспортная маркировка некоторых групп кондитерских изделий (вафель, пряничных изделий и др.) может содержать манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры» и др.

Наименование пищевого продукта должно достоверно описывать продукт и позволять покупателю отличать данный вид пищевого продукта от

других. Наименование продукции должно соответствовать требованиям документов, позволяющих ее идентифицировать.

Наименование пищевого продукта не должно вводить в заблуждение о его происхождении. Не допускается использовать в наименовании пищевого продукта наименования ингредиентов, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевого продукта.

Не допускается использование в названии продукции терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования. Использование таких терминов, как «диетический», «лечебный», «профилактический», «пробиотический», «экологически чистый продукт» или их эквивалентов в маркировке на потребительской таре и вкладышах, а также использование иных терминов, не имеющих документального подтверждения, не допускается. При включении в состав пищевых продуктов ароматизаторов, имитирующих наличие в них ингредиентов, отсутствующих в данном продукте, в их наименовании указывают, что эти продукты являются продуктами «со вкусом и (или) ароматом...» и (или) ароматизированными.

Для целей маркирования кондитерских изделий применяется следующий перечень наиболее распространенных веществ или продуктов, которые могут способствовать возникновению аллергических реакций или противопоказаны при отдельных видах заболеваний:

- арахис и продукты его переработки;
- аспартам и соль аспартам-ацесульфама;
- диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы;
- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- орехи и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;

- сельдерей и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- яйца и продукты их переработки.

Информация об аллергенных свойствах и противопоказаниях вышеперечисленных веществ или продуктов не требуется, за исключением аспартама и его солей, для которых помимо указания их в составе дополнительно должна быть приведена следующая информация: «Содержит источник фенилаланина». Данная информация приводится непосредственно после указания состава пищевого продукта. В случаях, когда данные вещества или продукты специально не вносились в продукт, но их наличие исключить полностью невозможно, информация о них приводится в виде указания о возможном их содержании непосредственно после указания состава пищевого продукта.

Для мучных кондитерских изделий, содержащих в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись: «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен, или глютен был удален.

Для изделий, содержащих красители (азорубин Е122, желтый хинолиновый Е104, желтый «солнечный закат» FCF Е110, красный очаровательный АС Е129, понсо 4R Е124 и тартразин Е102), должна наноситься предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей».

Количество продукта указывается на потребительской упаковке в единицах объема, а именно: литр (л), миллилитр (мл), — или в единицах массы нетто, а именно: килограмм (кг), грамм (г), — или в штуках.

Количество пищевой продукции, помещенной в транспортную тару, указывается в единицах объема (мл или л) или массы (г или кг) либо в количестве упаковочных единиц в транспортной таре (штуки) с указанием количества продукции, помещенной в каждую упаковочную единицу. При

этом допускается использовать сокращенные наименования данных единиц. Не допускается неопределенное указание количества пищевой продукции, указание диапазона значений количества или массы брутто фасованной продукции, в том числе предела допускаемых отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества.

Маркировка даты изготовления продукции. Указание в маркировке пищевой продукции даты ее изготовления и даты упаковывания осуществляется с использованием следующих слов:

- «дата изготовления (дата упаковывания)» с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов;
- «дата изготовления (дата упаковывания)» с указанием числа, месяца, года при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- «дата изготовления (дата упаковывания)» с указанием месяца, года или числа, месяца, года при сроке годности три и более месяцев. После слов «дата изготовления (дата упаковывания)» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку. Слова «дата изготовления» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «дата производства» или аналогичными по смыслу словами. Для продуктов, упакованных не в месте их изготовления, указывают дату изготовления и дату упаковывания.

Маркировка срока годности продукта. Срок годности кондитерских изделий в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» устанавливается предприятием-изготовителем и подтверждается компетентными органами Роспотребнадзора. Обоснование сроков годности кондитерских изделий должно проводиться на основании результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы конкретных видов изделий и комплексных санитарно-эпидемиологических исследований.

Срок годности пищевой продукции исчисляют с даты ее изготовления. Для указания срока годности пищевой продукции может использоваться слово «годен» с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке

годности до 72 часов слово «годен» с указанием количества часов. Указание в маркировке пищевой продукции срока ее годности осуществляется с использованием следующих слов:

- «годен до» с указанием часа, числа, месяца при сроке годности до 72 часов;
- «годен до» с указанием числа, месяца, года при сроке годности от 72 часов до трех месяцев;
- «годен до конца» с указанием месяца, года или «годен до» с указанием числа, месяца, года при сроке годности три и более месяцев.

После слов «годен до», «годен», «годен до конца» указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковочную единицу.

Маркировка пищевой продукции, в отношении которой изготовителем устанавливается неограниченный срок годности, должна дополняться надписью: «Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения».

Слова «годен до», «годен», «годен до конца» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «срок годности», «употребить до» или аналогичными по смыслу словами.

Наименование и место нахождения изготовителя. В информации, предоставляемой потребителю, следует использовать официально зарегистрированное наименование и место нахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну). При несовпадении с юридическим адресом изготовителя также указывают адрес производства и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории.

Информацию о наименовании места нахождения изготовителя пищевой продукции, расположенного за пределами единой таможенной территории Таможенного союза, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя продукции при условии указания ее названия на

русском языке.

В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей информации о каждом изготовителе (использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания и другие способы) должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.

Упаковка кондитерских изделий – крепкая картонная или пластиковая коробка с яркими рисунками, изображениями кондитерских изделий - так и манит приобрести сдобу или выпечку. Она выполняется в полном соответствии с ожиданиями клиента: глянец, переливающийся на прилавке, красочные узоры и невысокая цена – вот что притягивает «своего» покупателя. На самом же деле каждая тара, к примеру, коробка для торта или печенья на развес, до поступления на рынок в продажу проходит несколько этапов производства.

«Одежда» конфет или сдобы является защитой и украшением продукции. Она представляет лицо товара, а также сохраняет его свойства и вкусовые качества. По ГОСТу она изготавливается из картона, гофрокартона или микрогофрокартона. Это позволяет поставщику не только длительно хранить товар, но и воплотить задумки дизайнера по украшению тары. Внешний вид должен располагать, интересовать и побуждать людей к покупке.

Также важно правильное сочетание цветов – это задача технолога, который прорабатывает гамму изображений, выбирает способ нанесения в зависимости от типа картона.

РАЗДЕЛ 2

ИССЛЕДОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для получения стабильного дохода и полного удовлетворения потребностей покупателей необходимо иметь широкий ассортимент товаров. Что также обеспечит выйти на новые сегменты рынка и сохранить существующих покупателей. Формирование ассортимента - деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворить реальные или прогнозируемые потребности, а также достичь целей, определенных руководством организации.

Ассортимент мучных кондитерских изделий формируется исходя из используемого сырья и технологии получения, а также спроса и рентабельности. Спрос как потребность, подкрепленная платежеспособность потребителей, – определяющий фактор формирования ассортимента. В свою очередь, спрос зависит от сегмента потребителей (их доходов, национальных, демографических и других особенностей). Рентабельность производства и реализации определяется себестоимостью, издержками производства и обращения, на размеры которых оказывают определенное влияние меры по поддержке отечественных изготовителей (льготное налогообложение, таможенные тарифы и др.).

Под мучными кондитерскими изделиями подразумеваются пищевые продукты, основным сырьем для которых, наряду с сахаром, служит мука и получаемые путем выпечки замешенного теста. Эти изделия характеризуются высокой пищевой и энергетической ценностью, приятным вкусом и привлекательным внешним видом.

Большинство мучных кондитерских изделий, такие как печенье, галеты, крекер, являются высококалорийными концентратами легкоусвояемых углеводов, жира и белков, а низкая влажность позволяет хранить эти изделия в течение длительного срока. Вот почему эти изделия используются в походах,

экспедициях и даже в космических полетах. Основным сырьем для производства различных мучных кондитерских изделий служат мука, сахар, патока, жиры, молоко, яйца и др. Кроме того, при производстве мучных кондитерских изделий широко применяются фрукты и ягоды, орехи, мед, пряности, цукаты, а также многие другие продукты.

Для производства мучных кондитерских изделий используют в основном муку пшеничную. На качество изделий оказывают влияние ее сорт и цвет, количество и качество клейковины, а также крупность помола. Цвет изделий в изломе из муки низких сортов более темный, поэтому применяют чаще муку высшего и 1-го сортов, реже 2-го.

Важными составными частями муки являются белки и крахмал, выполняющие главную роль в тестообразовании. Свыше 75 % белков пшеничной муки состоят из водонерастворимых белков - глиадина и глютенина, которые способны поглотить воды в 2-2,5 раза больше своей массы, образуя клейковину. В зависимости от ее качества и количества составляются рецептуры, и осуществляется технологическая схема многих изделий.

Сахар придает мучным изделиям хорошую намокаемость, сладкий вкус, цвет и аромат за счет участия в сахарааминах реакциях, тесто становится мягким и вязким. При его избытке тесто прилипает к рабочей поверхности технологического оборудования, заготовки расплываются, а изделия становятся твердыми.

Патока, инвертный сахар и мед повышают намокаемость и гигроскопичность изделий, при выпечке они окрашивают в золотисто-желтый цвет поверхность изделий и сохраняют их свежесть. Яичные продукты - это свежие яйца, яичный меланж, яичный порошок и др. Яичный альбумин и лецитин желтка повышают пищевую ценность изделий и улучшают структуру теста. Особенно это важно при получении сбивного теста. Яичный альбумин, являясь пенообразователем, может заменить при производстве теста

химические разрыхлители, а лецитин, обладая поверхностно-активным свойством, эмульгирует жиры.

Молочные продукты делают тесто мягким, более пластичным, изделия приобретают молочный вкус. Используют молоко цельное, сливки, сметану, творог, сгущенное и сухое молоко, а также вторичные продукты молочного производства - пахту, обезжиренное молоко, молочную сыворотку.

Натуральную молочную сыворотку используют вместо воды при замесе теста для вафельных листов, печенья и пряников с уменьшенным расходом сахара. Концентрированная молочная сыворотка, сгущенная до влажности 40 %, представляет собой густую тягучую массу светло-желтого цвета, слегка сладковато-солоноватого вкуса. Она богата лактозой, полноценными белками с высоким содержанием лизина, жирами, солями кальция, фосфора и может быть применена для замены 50 % сгущенного молока при выработке печенья.

Использование сухой молочной сыворотки (подсырной и творожной) взамен сухого молока делает изделия более пористыми, эластичной структуры, устойчивыми к очерствению. Жиры не только увеличивают калорийность и пищевое достоинство изделий, но и улучшает их вкусовые свойства, придавая им сдобный вкус. Они повышают рассыпчатость изделий, улучшают цвет в изломе, способствуют более длительному сохранению свежести изделий - задерживают очерствение. Применяют, как правило, твердые жиры - маргарин, гидрированные кулинарные жиры.

В последнее время жиры при замесе теста вводят в виде эмульсии типа масло-вода, применяя в качестве эмульгаторов фосфатиды, содержащие лецитин. В формировании потребительских свойств мучных кондитерских изделий большая роль придается продуктам и полуфабрикатам, которые придают им структуру, внешний вид, вкус и аромат. Это, прежде всего, разрыхлители, эмульгаторы, пищевые кислоты, красители и ароматизаторы, консерванты.

Химические разрыхлители представляют собой химические соединения; разлагаясь в процессе выпечки, они выделяют газообразные вещества,

которые разрыхляют тесто и придают изделиям пористость и увеличивают их объем. Большинство мучных кондитерских изделий содержат значительное количество сахара и жира, которые задерживают развитие дрожжей. Тесто для них разрыхляют вместо дрожжей химическими разрыхлителями. Кроме того, применение дрожжей удлиняет процесс производства. К эмульгаторам относятся вещества, способствующие получению стойких эмульсий.

При образовании, сходных по их коллоидным свойствам с эмульсиями, при образовании эмульсий важное значение для их создания и стабилизации имеет адсорбционный мономолекулярный слой, образуемый эмульгатором. Пищевые кислоты употребляют для придания изделиям приятного кислого вкуса.

Красители добавляются к пищевым продуктам с целью: восстановления природной окраски, повышения интенсивности природной окраски, окрашивания бесцветных продуктов. Сырьем для натуральных пищевых красителей могут быть ягоды, цветы, листья, корнеплоды и т. п. Синтетические пищевые красители, в отличие от натуральных, не обладают биологической активностью и не содержат ни вкусовых веществ, ни витаминов, а многие из них являются канцерогенами.

Вкусоароматические добавки - натуральные эфирные масла, ароматизаторы и усилители вкуса и аромата - добавляются к пищевым продуктам с целью: стабилизации, восстановления, усиления или придания вкуса и аромата. Консерванты добавляются к пищевым продуктам с целью предотвращения их микробиологической порчи и увеличения срока годности.

Диабетические и лечебные мучные кондитерские изделия изготавливаются по специальной технологической схеме с добавлением специфического сырья и предназначены для людей, страдающих различными заболеваниями: диабетом, болезнями печени, желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей, а также ожирением, истощением и др. Применяют эти изделия и с профилактической целью. В состав их входит сорбит, ксилит, ореховый жмых, орехи кола, мятое, анисовое и эвкалиптовое

масла, сахарин, морковный сок, гематоген, морская капуста, мальцэкстракт и др.

2.1 Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий

Печенье - вид мучных кондитерских изделий, изготавливаемый из муки пшеничной высшего, первого и второго сортов, овсяной. В качестве добавок используют и другие виды муки: соевую, ржаную. В зависимости от рецептуры и способа производства печенье подразделяют на группы: сахарное, затяжное, сдобное и сухое печенье - крекер. Сдобное печенье подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, сухарики и ореховое. Рассмотрим подробнее каждую группу печенья:

1) Сахарное печенье, благодаря большему содержанию сахара, жира, яичных продуктов имеет более сладкий вкус, более темную окраску поверхности, повышенную хрупкость и пористость в изломе.

Из муки высшего сорта выпускают печенье со следующими названиями: «Лимонное», «Ореховое», «К чаю», «Классическое», «Молочное», «Земляничное», «Юбилейное», «Малиновое», «Абрикосовое», «Рот-Фронт», «Нектар», «Калорийное», «Нева», «Привет», «Домашнее».

Из муки 1-го сорта: «Изюминка», «Наша марка», «Садко», «Сахарное», «Чайное», «Шахматное».

Из муки 2-го сорта: «Комбайнер», «Украинское», «Новость».

2) Затяжное печенье имеет слоистую структуру, меньшую хрупкость и набухаемость, чем сахарное. Выпускают данный вид печенья со следующими названиями:

Из муки высшего сорта: «Детское», «Мария», «Аврора», «Москва», «Соленое», «Яблочко». Из муки 1-го сорта: «Спорт», «Крокет», «Дальневосточное», «Загадка». Из муки 2-го сорта: «Смесь № 2».

3) Сдобное печенье отличается от других видов тем, что для его производства используется мука только высшего сорта, а также большое количество сахара, сливочного масла и яиц. Помимо этого в рецептуру могут входить молоко, орехи, изюм и другие продукты. Его подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, сухарики и ореховое. Это печенье небольших размеров, разнообразной структуры и формы.

4) Песочное печенье изготавливают из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира, формируют методом выемки (песочно-выемное) и методом отсадки (песочно-отсадное). Оно имеет рассыпчатую структуру.

5) Сбивное печенье готовят путем сбивания яиц или только белков с сахарной пудрой и добавлением после сбивания небольшого количества муки. Изделия формуют отсадкой. Поверхность изделий посыпают сахарным песком, рубленым миндалем, помадкой, глазируют, склеивают начинкой.

6) Ореховое печенье получают путем смешивания сахара, яиц, муки и размолотых орехов. Формируют отсадкой. Печенье имеет плотную структуру. В продаже существуют следующие виды:

- песочно-выемное: «Листики», «Масляное», «Ореховое», «Песочное», «Украинское», с изюмом.
- песочно-отсадное: «Ромашка», «Звездочка», «Суворовское», «Рамуне».
- сбивное: «Лакомка», «Ленинградское», «Цветочек».
- ореховое: «Миндальное», «Славянское».

7) Крекером называют сухое печенье. Это мучное кондитерское изделие слоистой и ломкой структуры. Крекеры напоминают затяжное печенье по внешнему виду, отличаются специфическим вкусом и ароматом. Вкус обусловлен отсутствием сахара в изделиях, а аромат многих видов включением в рецептуру пряностей и вкусовых добавок (тмин, анис, большее количество соли). В зависимости от способа приготовления и рецептурного состава крекер делят на 2 группы:

- a) на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях.

Из муки высшего сорта (основная доля производства): «К завтраку»,

«Фигурный», с маком, с солью, с тмином, с анисом, «Золотые рыбки», «Невский», «Аппетитный», «Нежный». Из муки 1-го сорта: «Столовый», «Пастушок», «Спартак»;

б) на химических разрыхлителях без дрожжей.

Из муки высшего сорта: «Капитан», «Шоколадный», «Ванильный», «Рыбки (с луком, с перцем)». Из муки 1-го сорта: «Крекер закусочный» (торговая марка «Тук») с маком и кунжутом, с луком, с чесноком и травами, со вкусом пиццы.

2.2 Анализ ассортимента мучных кондитерских изделий в торговом предприятии – магазине «Корзина»

Одним из пунктов перспективы развития предприятия, является оптимизация ассортимента (только высокодоходная и конкурентная продукция), ввод новых мощностей, разработка нового ассортимента, продвижение торговой марки ООО «Корзинка» на региональном и из производимого ассортимента имеется следующая мучные кондитерские изделия:

1) Печенье.

«Печенье Американо», которое продается трех видов:

- классическое,
- с шоколадной крошкой,
- шоколадное.

Вес - 270 грамм. Цена за 1 упаковку 399 руб. Печенье рассыпчатое, сухое, ароматное и не слишком сладкое. Оно немного напоминает овсяное, но при этом мягче и по-настоящему тает во рту.

Состав печенья с шоколадной крошкой: Мука пшеничная высшего сорта, маргарин, сахар, темный шоколад, ароматизатор натуральный ваниль, молочный шоколад, яичный меланж, вода, порошок какао, карамельный

колер, соль.

За год продается этого печенья от 700 до 850 штук. Несмотря на маргарин в составе этого печенья, люди его охотно раскупают.

Также в ассортимент печенья входят:

- «Печенье Арахисовое», цена – 369 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Домашнее», цена – 369 руб., вес – 470 гр.,
- «Печенье Кунжутное», цена – 399 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Ромашка», цена – 369 руб., вес – 450 гр.,
- «Печенье Амиде», цена – 369 руб., вес – 630 гр.,

2) Пирожное

«Пирожное Наполеон». Весь - 105 г. Цена за упаковку 105 руб.

Данное пирожное по вкусу мягкое, сладкое, сливочное.

Состав – мука 1 сорта, вода, яйцо сырое очищенное, масло сливочное несоленое «Крестьянское», сахар-песок, молоко сухое обезжиренное.

За год продается примерно от 650 до 780 штук.

Также в ассортимент пирожного входит:

- «Пирожное Безе» , цена - 349 руб, вес - 580 гр.,
- «Пирожное Жозефина», цена - 589 руб, вес - 850 гр.,
- «Пирожное Мега-Арахис ТМ», цена - 115 руб, вес - 150 гр.,
- «Пирожное Панчо ТМ FARSHE», цена - 115 руб, вес - 150 гр.,
- «Пирожное Профитроли со сгущенкой-сливками», цена - 399 руб, вес - 420 гр.,
- «Пирожное Тирамису заливной», цена - 309 руб, вес - 480 гр.,
- «Пирожное картошка», цена - 299 руб, вес - 780 гр.,
- «Пирожное эклер в светлой глазури», цена - 499 руб, вес - 800 гр.,
- «Пирожное Палермо», цена - 649 руб, вес - 480 гр.,
- «Пирожное Трубочка», цена - 35 руб, вес - 120 гр.

3) Торт

«Торт Наполеон». Вес упаковки 500 г. Цена 283 руб. Состав - сливочное масло, мука высшего сорта, яйцо куриное, вода, соль, лимонная кислота, сахар, яичный желток, молоко, ванильный сахар, коньяк, сахарная пудра.

Также в ассортимент тортов входит:

- «Торт Смуглёнка», цена - 799 руб, вес - 720 гр.,
- «Торт Сникерс», цена - 699 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Марс FARSHE», цена - 559 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Прага», цена - 749 руб, вес - 450 гр.,
- «Торт Таврический», цена - 699 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Фарше», цена - 729 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Белый лебедь», цена - 799 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Ай-Петри с вишней», цена - 699 руб, вес - 850 гр.,
- «Торт Киевский», цена - 799 руб, вес - 900 гр.,
- «Торт Медовик», цена - 519 руб, вес - 850 гр.,
- «Торт Панчо заливной», цена - 309 руб, вес - 500 гр.,
- «Торт Панчо с вишней», цена - 679 руб, вес - 500 гр.

Производство ассортимента, приведенного выше, происходит на современном, специализированном и отлаженном оборудовании. Каждый этап производства строго регламентирован, и требует действия таких специалистов, как: рабочие бригады, рецептурщики, бригадир, мастер, технолог, лаборант, наладчики оборудования, слесарь контрольно-измерительных приборов.

Каждое наименование ассортимента отличается своим вкусовым качеством, составом, способом упаковки, дизайном упаковки, оформлением. Также для каждой продукции предусмотрены определенные настройки оборудования.

Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых на предприятии,

достаточно разнообразен и может удовлетворить самые широкие запросы и вкусы населения по возрасту, профессии, состоянию здоровья и т.д. Такие кондитерские изделия, пирожные и печенье, занимают прочное место в повседневном рационе питания. В то же время за последние годы значительно увеличилось потребление торты. Покупательский спрос на торты и печенье, удовлетворяется в основном за счет относительно невысокой стоимостью этой продукции, которая сложилась по причине высокой доступности требуемого сырья и материала отечественными производителями.

В данном вопросе после анализа структуры ассортимента мучных кондитерских изделий, реализуемых в магазине «Корзина» сделаны следующие выводы: в 2021 году по сравнению с 2020 годом ассортимент мучных кондитерских изделий в целом расширился на 36%, при чем ассортимент проданного печенья увеличился на 30%. Проанализировав ассортимент торты по особенностям производства и по видам упаковки сделаны выводы, что ассортимент торты больше из анализируемых кондитерских изделий и составлял в 2020 году 7 наименований, а в 2021 году на 43% больше, ассортимент торта на вес увеличился на 70%, а в индивидуальных упаковках оставался неизменным.

2.3 Органолептическая проверка качества печенья различных производителей

Объектами исследования данной работы явились:

1. «Печенье Американо классическое», производитель «Крымские лакомства», г. Симферополь, ул. Мамеди Эмир-Усеина, 14.



Рисунок 2 – «Печенье Американо классическое»

2. «Печенье Американо шоколадное», производитель «Крымские лакомства», г. Симферополь, ул. Мамеди Эмир-Усеина, 14.



Рисунок 3 – «Печенье Американо шоколадное»

Экспертизу качества печенье проводили по органолептическим и показателям, которые оценивались в соответствии с ГОСТ 24901-89 "Печенье. Общие технические условия".

К органолептическим показателям относят форму, поверхность, вкус и запах, цвет и вид в изломе.

Органолептическая оценка качества сдобного печенья

Проведение анализа осуществлялось по ГОСТ 24901-89 "Печенье. Общие технические условия". Органолептический анализ начинали с проведения документной экспертизы.

Органолептическая оценка качества сравнительно проста, не требует

специальных приборов, занимает мало времени, однако зависит от личных способностей оценщика (дегустатора), его настроения, влияния окружающей обстановки.

Определение качества сдобного печенья по органолептическим показателям проводится по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и виду в изломе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Мы получили следующие данные (таблица 1).

Таблица 1 - Результаты органолептической оценки сдобного печенья

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 24901-89	«Печенье Американо классическое»	«Печенье Американо шоколадное»
Запах	Соответствующие данному наименованию изделия без посторонних запаха и вкуса.	Вкус и запах соответствуют данному изделию, не имеет салистого привкуса	Вкус и запах соответствуют данному изделию, не имеет салистого привкуса. Чувствуется аромат земляники
Поверхность	Не подгорелая, без вздутий лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре	Не подгорелая, без вздутий лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности соответствует рецептуре	Имеется небольшая подгорелость. Отделка верхней поверхности соответствует рецептуре
Форма	Соответствующие данному наименованию изделия без вмятин, края ровные или фигурные. Допускается надломанное печенье не более 3% к массе нетто на предприятиях и не более 4% в торговой сети	Соответствует данному наименованию изделия; без вмятин. Край фигурный	Соответствует данному наименованию изделия; без вмятин. Край ровный.
Цвет	Свойственный данному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Допускается более темная окраска выступающих частей	Свойственный данному наименованию печенья - коричневый	Свойственный данному наименованию печенья – темно-коричневый.

	рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней стороны печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.		
Вид в изломе	Для песочно-выемного печенья равномерно-пористый без пустот, для остальных групп допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот. Печенье должно быть пропеченым.	Печенье пропеченное, с равномерной пористостью	Печенье пропеченное, с равномерной пористостью

Таким образом, при органолептическом определении качества у образца печенья сдобного № 1 получены данные, что данный образец соответствует требованиям стандарта по всем показателям, а образец № 2 имеет отклонение по показателю поверхность - имеется небольшая подгорелость. Поэтому мы можем сказать, что образец под № 2 не соответствуют ГОСТ 24901-89, что привело к снижению его качества по органолептическим показателям.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Кондитерские изделия представляют собой радость, благо, положительные эмоции, а это - основная составляющая любой пищи. Наличие сладостей необходимо в нашем рационе, но их избыточное потребление может нанести вред организму.

Следует помнить, что чрезмерное потребление кондитерских изделий и сахара в 25% случаев ведет к ожирению, в 13% - к диабету, в 10% - к сердечнососудистым заболеваниям.

У качественных кондитерских изделий органолептическая ценность очень высока, так как их органолептические свойства находятся на высоком уровне. Мучные кондитерские изделия являются лакомством, и одно из их предназначений - дарить радость людям своим видом, ароматом, вкусом.

Ассортимент мучных кондитерских изделий очень разнообразен и отличается рецептурой, различной формой, отделкой и вкусом.

Особый интерес в перспективе представляет возможность внедрения в практику кондитерских предприятий Международной системы качества ИСО - 9000. Она нацелена на предотвращение брака, а не его последствий. Внедрение такой системы в кондитерскую промышленность станет эффективным механизмом, гарантирующим стабильный выпуск высококачественной продукции.

За последние годы российский рынок освоили иностранные производители кондитерских изделий. Широкий ассортимент их прекрасно оформлен, но около 30 % завозимых изделий низкого качества, порой даже небезопасного для здоровья человека. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции» призван коренным образом изменить сложившееся положение.

Мучные кондитерские изделия являются основным источником энергии для среднестатистического человека. Они представляют собой радость, благо, положительные эмоции, а это - основная составляющая любой пищи. Наличие

сладостей необходимо в нашем рационе, но нужно строго контролировать и по возможности уменьшать наносимый ими вред организму.

В мучных кондитерских изделиях влаги мало. И почти вся она связана, причем физико-химической связью. Это объясняет их долгие сроки хранения. Они используются в походах, экспедициях и даже в космических полетах. Важность теста зависит от количества содержащихся в нем сахаров и жиров. Жесткость воды при приготовлении мучных кондитерских изделий не учитывают, потому что она мало влияет на качество готового продукта.

В ходе проведения курсовой работы выполнены следующие задачи:

- изучила ассортимент мучных кондитерских изделий;
- провела органолептическую оценку качества мучных кондитерских изделий;

Также в работе было описано проведение экспертизы качества мучных кондитерских изделий. Благодаря этим данным можно самим провести органолептическую оценку качества мучного кондитерского изделия.

На основании всех данных я провела экспертизу качества мучных кондитерских изделий.

Рекомендации:

По результатам проделанной экспертизы установили, что форма всех видов печенья соответствует установленным нормам.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИК

1. <https://baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/pastries-production.html>.
2. https://studopedia.ru/5_60361_muchnie-konditerskie-izdeliya.html.
3. http://foodshopping.ru/мучные_кондитерские_изделия
4. https://businesstat.ru/images/demo/baked_confection_russia_demo_businessstat.pdf.
5. https://aemcx.ru/wp-content/uploads/2022/02/Обзор-ВЭД_Мучные-кондитерские-изделия_22.02.2022.pdf.
6. https://otherreferats.allbest.ru/marketing/00088720_0.html.
7. <https://infourok.ru/master-klass-opredelenie-kachestva-pechenya-organolepticheskim-metodom-1621591.html>.
8. https://studopedia.net/6_58009_otsenka-kachestva-pechenya-po-organolepticheskim-pokazatelyam.html.
9. <http://www.comodity.ru/confectionary/biscuitsquality/28.html>.
10. <http://cgemo-serpuhov.ru/trebovaniya-k-kachestvu-konditerskoj-produkcii/>.