

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

РЕФЕРАТ

по дисциплине «Товароведение непродовольственных товаров»

на тему:

«Основы товароведения кондитерских товаров»

Выполнил: обучающийся 4 курса

Группы ТД-б-з-181

Лианская Софья Станиславовна

Симферополь 2022

ВВЕДЕНИЕ

Кондитерские изделия - это сладкие продукты, отличающиеся приятными вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, а также хорошей усвояемостью. Основным сырьем для производства кондитерских изделий являются: сахар и другие сладкие вещества патока, молоко, сливочное масло, различные фрукты и ягоды, мука, крахмал, какао-продукты, орехи, различные жиры и масла, растительные масла, заменители какао-масла, кондитерские жиры и др. Кроме того, в кондитерском производстве используют различные пищевые красители, пенообразователи, ароматические вещества, пищевые кислоты, консерванты и др.

Кондитерские товары подразделяют на две группы: сахаристые и мучные.

К сахаристым относят фруктово-ягодные изделия, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халву и восточные сладости типа карамели и конфет. К мучным кондитерским изделиям относят печенье, пряники, вафли, торты и пирожные, кексы, ромовые бабы, рулеты, мучные восточные сладости.

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.

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

Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития

Кондитерские товары – это изделия, большая часть которых состоит из 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 продукты, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью. 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 усвояемость 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 крупки 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 сырьё, 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, тортов, пирожных.

Фрукты и ягоды используются как свежие, так и консервированные.

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

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: печения – на 6%, пряников – на 7%, вафель – на 9%; в денежном выражении: печения – 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

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 происхождения основных ингредиентов – например, какао в шоколадных изделиях.

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 слипшегося или растаявшего продукта, ломанного 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, радионуклеиды, 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 консервирующим 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 простоит 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. Пастила, 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. Микрористаллическая структура разрушается, и на внутренней стороне упаковки тортов после размораживания появляются капельки влаги.

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 помещенного 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 контрэтикеткой.

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).

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.

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.

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.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

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://businessstat.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.