

День 4

Испытание №4

*Проведение оценки качества
основного сырья, используемого в
производстве хлеба и
хлебобулочных изделий*

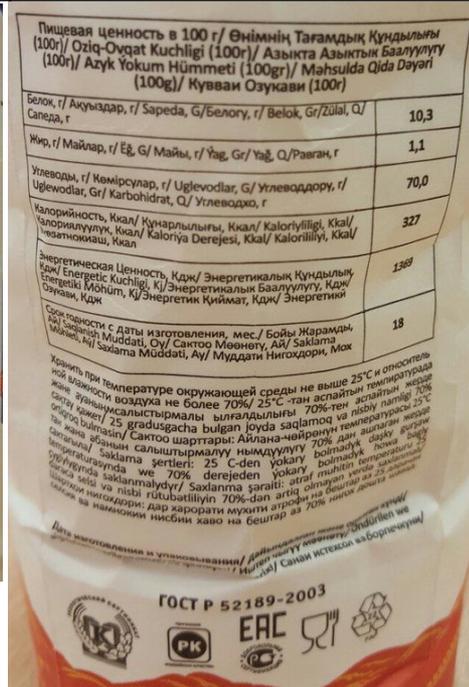


Я у мамы товаровед

Исследуемые образцы муки пшеничной



Оценка упаковки и маркировки муки (по ГОСТ 26791)

Параметры оценки	Характеристика параметров образцов муки пшеничной в/с		
	Добрая мельница (1)	Алтайская сказка (2)	Царь (3)
Упаковка	пакет бумажный одинарный (фасовка 1 кг)	пакет бумажный одинарный (фасовка 1 кг)	пакет бумажный одинарный (фасовка 1 кг)
Маркировка			

Протокол испытаний №1 от 02.03.2017

Наименование и адрес заказчика: АНО ОВО ЦС

РФ «Российский университет кооперации»

(КФ), г. Калининград, К.Маркса, 17

Отбор образцов выполнен: без акта отбора

проб, техническое задание б/н от 02.03.2017

Шифр образца: МП1

Наименование образца испытаний: Мука

пшеничная в/с (Добрая мельница)

НД на продукцию: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука

пшеничная. Общие технические условия».

Вид упаковки: заводская бумажная упаковка не

вскрыта

Дата (выработки, изготовления):

Количество пробы на испытание: 1 кг

Цель проведения испытаний: определение

качества муки

Дата поступления образца: 02.03.2017

Дата проведения испытаний: 02.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 9404	Влажность, не более, %	15	12,0	±0,5
ГОСТ 27558	Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	-
	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
	Хруст	При разжевывании не должно ощущаться хруста	При разжевывании муки хруст не ощущается	-
ГОСТ 27493	Кислотность, не более, °	3,5	2,5	±0,2
ГОСТ 27839	Массовая доля сырой клейковины, не менее, %	28	29	±1,0
	Качество сырой клейковины	Не ниже второй группы	2 группа	-

Протокол испытаний №2 от 02.03.2017

Наименование и адрес заказчика: АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» (КФ), г. Калининград, К.Маркса, 17

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 02.03.2017

Шифр образца: МП2

Наименование образца испытаний: Мука пшеничная в/с (Алтайская сказка)

НД на продукцию: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

Вид упаковки: заводская бумажная упаковка не вскрыта

Дата (выработки, изготовления):

Количество пробы на испытание: 1 кг

Цель проведения испытаний: определение качества муки

Дата поступления образца: 02.03.2017

Дата проведения испытаний: 02.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность в метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 9404	Влажность, не более, %	15	11,5	±0,5
ГОСТ 27558	Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с желтоватым оттенком	-
	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
	Хруст	При разжевывании не должно ощущаться хруста	При разжевывании муки хруст не ощущается	-
ГОСТ 27493	Кислотность, не более, °	3,5	3,0	±0,2
ГОСТ 27839	Массовая доля сырой клейковины, не менее, %	28	30	±1,0
	Качество сырой клейковины	Не ниже второй группы	2 группа	-

Протокол испытаний №3 от 02.03.2017

Наименование и адрес заказчика: АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» (КФ), г. Калининград, К.Маркса, 17

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 02.03.2017

Шифр образца: МПЗ

Наименование образца испытаний: Мука пшеничная в/с (Царь)

НД на продукцию: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

Вид упаковки: заводская бумажная упаковка не вскрыта

Дата (выработки, изготовления):

Количество пробы на испытание: 1 кг

Цель проведения испытаний: определение качества муки

Дата поступления образца: 02.03.2017

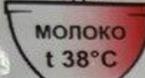
Дата проведения испытаний: 02.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 9404	Влажность, не более, %	15	12,5	±0,5
ГОСТ 27558	Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с кремовым оттенком	-
	Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	-
	Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	-
	Хруст	При разжевывании не должно ощущаться хруста	При разжевывании муки хруст не ощущается	-
ГОСТ 27493	Кислотность, не более, °	3,5	2,8	±0,2
ГОСТ 27839	Массовая доля сырой клейковины, не менее, %	28	29	±1,0
	Качество сырой клейковины	Не ниже второй группы	2 группа	-

Исследуемые образцы сухих дрожжей



Оценка упаковки и маркировки дрожжей (по ГОСТ Р 54845)

Параметры оценки	Характеристика параметров образцов сухих дрожжей	
	Образец 1 (для сдобы)	Образец 2
Упаковка	Пакет из полимерных материалов (фасовка 11 г)	Пакет из полимерных материалов (фасовка 11 г)
Маркировка	<p>Масса нетто: 11 г Состав: дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), эмульгатор (сорбитан моностеарат). Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 49 г, жиры – 6 г, углеводы – 40 г. Энергетическая ценность – 1730 кДж.</p> <p>Изготовитель: ООО «САФ-НЕВА», российское предприятие Группы LESAFFRE (Франция). Юридический адрес: 394028, Россия, г. Воронеж, ул. Димитрова, д. 110 Адрес производства: 301605, Россия, Тульская обл., г. Узловая, ул. Дружбы, стр. 2</p>  <p>A LESAFFRE COMPANY ТУ 9182-036-48975583-2010 САФ-ЛЕВЮР ДРОЖЖИ</p> <p>Хранить в сухом прохладном месте. Рекомендуется вскрытую упаковку дрожжей плотно закрыть и хранить в холодильнике не более одной недели. Смотри на упаковке: Р - дата изготовления и упаковки. Е - годен до.</p> 	<p>Дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие «САФ-МОМЕНТ» для сдобы</p>  <p>Способ применения: разведите «САФ-МОМЕНТ» для сдобы в молоке/воде 38°С и смешайте с остальными ингредиентами.</p>  <p>Дозировка: 1 пакетик на 1 кг муки. Тесто для сдобы творожной: 1 пакетик «САФ-МОМЕНТ» для сдобы, 1 кг муки, 2 ч.л. соли, 200 г сахара, 140 г масла сливочного, 300 г молока, 250 г творога.</p> <p>Золотая коллекция рецептов на www.safmoment.ru</p> <p>Мы рады ответить на Ваши вопросы и предложения! Пишите нам по адресу: 190000, г. Санкт-Петербург, а/я 395, ООО «САФ-НЕВА»</p> <p>Масса нетто: 12 г Состав: дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), комплексная пищевая добавка «сдоба» (дезактивированные дрожжи, антиокислитель (аскорбиновая кислота), ферменты (амилазы и гемицеллюлазы), ароматизатор, искусственный (ванилин), краситель натуральный «бета-каротин»), эмульгатор (сорбитан моностеарат). Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 41,0 г; жиры – 5,5 г; углеводы – 38,0 г; энергетическая ценность – 370 ккал/1550 кДж. Изготовитель: ООО «САФ-НЕВА».</p>

Протокол испытаний №4 от 02.03.2017

Наименование и адрес заказчика: АНО ОВО ЦС РФ
«Российский университет кооперации» (КФ), г.
Калининград, К.Маркса, 17

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб,
техническое задание б/н от 02.03.2017

Шифр образца: ДС1

Наименование образца испытаний: Дрожжи сухие
быстродействующие для сдобы

НД на продукцию: ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи
хлебопекарные сушеные. Технические условия».

Вид упаковки: заводская упаковка не вскрыта

Дата (выработки, изготовления):

Количество пробы на испытание: 11 г (1 пакетик)

Цель проведения испытаний: определение качества
дрожжей

Дата поступления образца: 02.03.2017

Дата проведения испытаний: 02.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД (в/с_)	Фактическое	
ГОСТ Р 54845	Влажность, не более, %	8,0	5,0	±0,5
	Цвет	Светло-желтый или светло-коричневый	Светло-коричневый	-
	Вкус	Свойственный сушеным дрожжам	Свойственный сушеным дрожжам	-
	Запах	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др.	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов	-
	Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупобразный	Форма гранул	-
	Подъемная сила, не более, мин	60	45	-

Протокол испытаний №5 от 02.03.2017

Наименование и адрес заказчика: АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» (КФ), г. Калининград, К.Маркса, 17

Отбор образцов выполнен: без акта отбора проб, техническое задание б/н от 02.03.2017

Шифр образца: ДС2

Наименование образца испытаний: Дрожжи сухие быстродействующие

НД на продукцию: ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».

Вид упаковки: заводская упаковка не вскрыта

Дата (выработки, изготовления):

Количество пробы на испытание: 11 г (1 пакетик)

Цель проведения испытаний: определение качества дрожжей

Дата поступления образца: 02.03.2017

Дата проведения испытаний: 02.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, $\pm\Delta$
		По НД (в/с_)	Фактическое	
ГОСТ Р 54845	Влажность, не более, %	8,0	6,0	$\pm 0,5$
	Цвет	Светло-желтый или светло-коричневый	Светло-коричневый	-
	Вкус	Свойственный сушеным дрожжам	Свойственный сушеным дрожжам	-
	Запах	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов: гнилостного, плесени и др.	Свойственный сушеным дрожжам, без посторонних запахов	-
	Внешний вид	Форма вермишели, гранул, мелких зерен, кусочков, порошка или крупнообразный	Форма гранул	-
	Подъемная сила, не более, мин	60	40	-

Выводы

В результате оценки упаковки, маркировки, органолептических и физико-химических показателей основного сырья, используемого в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, выявлено, что все исследуемые образцы муки пшеничной высшего сорта (Добрая мельница, Алтайская сказка, Царь) и сухих дрожжей (2 образца) полностью соответствуют требованиям нормативной документации: ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия» и ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».



Я у мамы товаровед