

The image features a stack of potato products on a vibrant red background. At the top, there are several whole, unpeeled potatoes. Below them is a stack of potato chips, starting with two ridged chips in the foreground and transitioning to smooth-edged chips towards the back. The text 'КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ' is overlaid in the center in a bold, dark red font with a white outline.

КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

Историческая справка

Считается, что чипсы случайно придумал *Джордж Крам* (Джордж «Спек» Крам родился в 1822 году в городе Саратога-Лейк, штат Нью-Йорк; его отец был афроамериканцем, мать — индианкой из племени гуронов; впоследствии Спек взял фамилию Крам). 24 августа 1853 года, на курорте Саратога-Спрингс (США), работая шеф-поваром фешенебельного ресторана гостиницы Moon's Lake Lodge. По легенде, одним из фирменных рецептов ресторана Moon's Lake Lodge был *«картофель фри»*. Однажды на ужине железнодорожный магнат Корнелиус Вандербильт вернул жареный картофель на кухню, пожаловавшись на то, что он «слишком толстый». Шеф-повар, Крам, решив подшутить над магнатом, нарезал картофель буквально бумажной толщины и обжарил. Но блюдо понравилось магнату и его друзьям. Рецепт прозвали *«Чипсы Саратога»*. Через некоторое время чипсы стали самым популярным фирменным блюдом ресторана.



Nutrition Facts
Serving Size 8
Servings Per Container 2
Amount Per Serving
Calories 0
Total Fat 0g
Sodium 0mg
Total Carb 0g
Sugars 0g
Protein 0g
Percent Daily Values
are based on a diet of
Purified Water, Mashed
Potatoes, Oil, and Salt.
© 2014 THE ROUND

Историческая справка

В 1860 году Крам открыл собственный ресторан (проработал до 1890 года), на каждом столике которого стояла корзина с чипсами. Ресторан быстро стал модным местом среди приезжих на курорт богатых американцев. Крам не продавал чипсы на вынос, но вскоре из-за простоты рецепта чипсы стали предлагаться в большинстве ресторанов.

В 1895 году *Уильям Тэнпендон* начинает «мелкосерийное производство» чипсов, сначала на собственной кухне, позднее строит фабрику. Поставки производятся в Кливленд. Позднее *Лаура Скаддер* предлагает использовать в качестве упаковки вощённую бумагу. Так появляется концепция «*пакетика чипсов*».

В 1932 году *Херман Лэй* учреждает в Нэшвилле, штат Теннесси, марку Lay's, которая стала первым национальным брендом чипсов, дожившим до наших дней.

СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Сухое картофельное пюре по особенностям технологии подразделяют:

- ❖ хлопья,
- ❖ крупку,
- ❖ гранулят,
- ❖ молочно-картофельное пюре,
- ❖ гранулы,
- ❖ агломерированный продукт.

Хлопья представляют собой пластинки, **крупка** — крупинки различных размеров, **гранулят** и **молочно-картофельное пюре** — порошок, **гранулы**-цилиндрики, **агломерированный продукт** — гранулообразные комки.



СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО (технология)

Картофельные хлопья.

Отделяют кожуру в моечно-очистительных машинах.

После этого очищенные клубни *инспектируют* и при необходимости *сульфитируют, нарезают* на пластины толщиной 10–20 мм, *отмывают от свободного крахмала* и направляют на *бланширование*. *Бланширование* проводят в воде при температуре 75–80°C в течение 10–20 мин.

После бланширования картофель *охлаждают водой*, а затем *варят на пару* при температуре 95–100°C в течение 30–40 мин.

После варки картофель направляют на картофелемялки шнекового типа для *получения пюре*. *Сушат пюре* на одновальцовых сушилках до остаточной влажности 8–12%. Высушенный лист картофельного пюре толщиной около 0,25 мм с барабана поступает на транспортер-измельчитель, где картофель *измельчается на куски* размером 20–50 мм. Далее картофель *измельчают* до установленных размеров готового продукта *в хлопьеобразователе*.

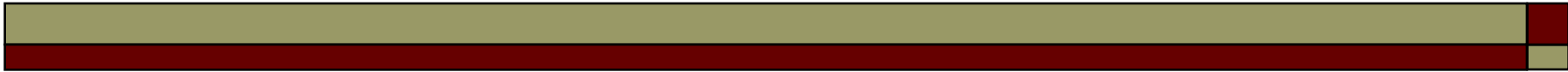


СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО (технология)

Картофельная крупка.

Сваренный на пару картофель *разделяют на две части. Одну часть подают на картофелемялку*, где его разминают и высушивают до остаточной влажности 8–12% с использованием одновальцовой сушилки. *Другую часть сваренного картофеля направляют* в экструзионную установку, где проводят его измельчение на частицы при одновременном удалении остатка несъедобных включений. *Полученные в установке частицы пюре охлаждают* на транспортере-охладителе и направляют в смеситель, куда параллельно подают хлопья и готовую крупку. В смесителе продукт приобретает рассыпчатую структуру в форме крупинок, которые затем направляют на гранулятор-просеиватель с диаметром отверстий сита 2 мм. После калибровки по размеру *крупка поступает на сушику* в кипящем слое, после чего ее повторно просеивают на вибропросеивателе и разделяют на три фракции: мелкую (менее 0,8 мм) — пропускают через магнитный улавливатель и направляют на фасовку; среднюю (0,8–2,0 мм) — возвращают в технологический процесс и крупную (более 2 мм), содержащую остаточное количество несъедобной части — в отходы.



СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

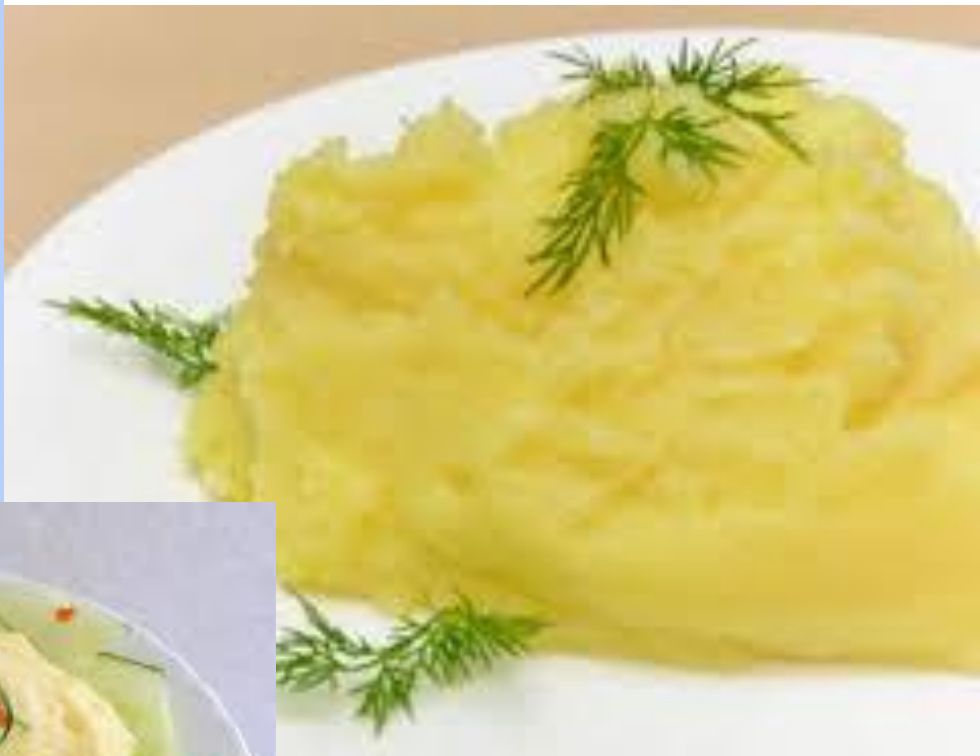
ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО (технология)

Молочно-картофельное пюре.

Предварительно *подготовленный и сваренный картофель* измельчают на экструзионной роторной установке, отделяющей одновременно отходы картофеля. *Полученное пюре смешивают в смесителе* с пастеризованным молоком (температура 70°C) и *фильтруют* через перфорированную поверхность с отверстиями 0,5–1,0 мм. Полученную массу *направляют на распылительную сушку* с использованием пневматических форсунок.

Картофельные гранулы.

Предварительно *подготовленный и сваренный картофель* сначала *измельчают в пюре* на экструзионной установке. Затем *сушат* полученные жгуты картофельного пюре на паровых транспортерных сушилках, которые после сушки *измельчают* в дробилке на гранулы, проводят проверку на магнитоуловителях и направляют на упаковку.





СУХОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО (технология)

Агломерированное картофельное пюре.

Агломерацией называют увеличение размеров частиц, однородных по форме и размерам с относительно высокой прочностью. *В качестве сырья используют* сухое картофельное пюре в виде гранулята, а *в качестве связующего раствора* — 9%-ное обезжиренное молоко.

Обезвоживание агломерата проводят нагретым воздухом при температуре 60–65°C. Агломерированное картофельное пюре широко выпускают в основном в зарубежных странах.



БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО (технология)

Сначала проводят *предварительную мойку*, при этом удаляются *механические загрязнения и примеси*. После этого *картофель калибруют и очищают* на машинах с абразивной поверхностью, а затем *инспектируют и доочищают вручную*. Затем картофель *взвешивают и сульфитируют*, для чего погружают в ванну с раствором бисульфита или пиросульфита.

Для производства гарнирного картофеля клубни нарезают брусочками сечением 8×8 мм и длиной не менее 30 мм, затем ополаскивают водой и сортируют по размеру для отсеивания мелочи. Брусочки нарезанного картофеля бланшируют при температуре 90–95°С в течение 3–5 мин. После бланширования картофель промывают с целью удаления крахмала, охлаждают до 15–20°С и обсушивают, обдувая воздухом.

После подсушивания картофеля его направляют на замораживание в скороморозильный аппарат. Замораживание проводят при температуре –40°С, при этом в начальный момент замораживания картофель с целью предотвращения слипания необходимо ворошить. Замораживание проводят до достижения температуры в толще продукта –15°С, после чего продукт фасуют в потребительскую тару.





БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Быстрозамороженные картофелепродукты по особенностям технологии подразделяют:

- ◆ быстрозамороженные картофельные палочки (на основе сухого картофельного пюре),
- ◆ быстрозамороженные картофельные биточки (на основе свежего картофеля),
- ◆ быстрозамороженные вареники с картофелем,
- ◆ быстрозамороженные картофельные клецки и т.д.



БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО (хранение)

- ❖ **Картофельных палочек.** Для обеспечения сохранности качества быстрозамороженного продукта его хранят с момента изготовления *в течение 3 мес. при температуре -18°C , 2 недели — при температуре от -8 до -10°C .*
- ❖ **Картофельных биточков.** Гарантийный срок хранения быстрозамороженных биточков с момента изготовления составляет в холодильных камерах *при температуре -18°C — 6 мес.*, в низкотемпературных прилавках и в домашних холодильниках *при температуре от -8 до -10°C — 2 недели.* Размораживание и повторное замораживание биточков не допускается.
- ❖ **Вареников с картофелем.** Гарантийный срок хранения быстрозамороженных вареников с картофелем составляет с момента производства: в холодильных камерах *при температуре -18°C — 1,5 мес.*, в низкотемпературных прилавках и в бытовых (домашних) холодильниках *при температуре от -8 до -10°C — 72 ч.*
- ❖ **Картофельных клецек.** Гарантийный срок хранения картофельных клецек составляет с момента изготовления: в холодильных камерах *при температуре -18°C — 1 мес.*, в низкотемпературных прилавках и бытовых (домашних) холодильниках *при температуре от -8 до 10°C — 72 ч.* Размораживание и повторное замораживание продукта не допускается.

ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Обжаренные картофелепродукты по особенностям технологии подразделяют:

- ◆ хрустящий картофель (с добавками или без них),
- ◆ формованные чипсы и палочки на основе сухих полуфабрикатов,
- ◆ быстрозамороженные чипсы,
- ◆ натуральные чипсы или чипсы с кожурой.



ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Хрустящий картофель.

Хрустящий картофель является продуктом, готовым к употреблению, и вырабатывается в России из свежего картофеля *в виде ломтиков, соломки и пластинок.*

Производят хрустящий картофель путем обжарки нарезанного свежего картофеля в растительном масле (подсолнечном, хлопковом, кукурузном, арахисовом) с последующим добавлением хлорида натрия или смеси его с вкусовыми добавками и пряностями.

В качестве вкусовых и пищевых добавок используют перец красный молотый, перец черный молотый, тмин, гвоздику молотую, корицу молотую, лук и чеснок сушеный измельченный, хлорид натрия и др.





ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Формованные чипсы.

Картофельные чипсы представляют собой формованные пластины прямоугольной (100 × 40 × 2 мм) или квадратной (40 × 40 мм) формы. В настоящее время форма может быть разной.

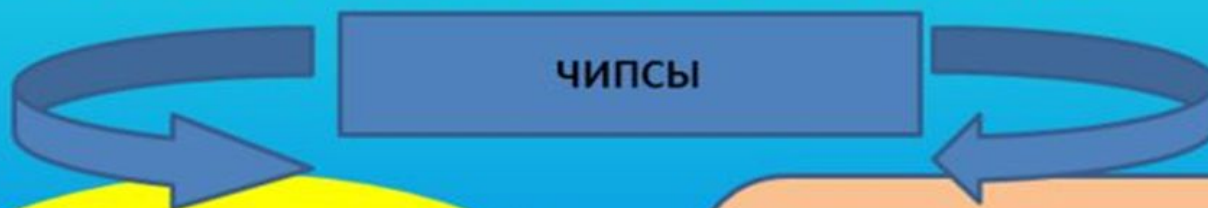
Чипсы картофельные являются продуктом, готовым к употреблению.

Их используют непосредственно в пищу, в качестве гарнира к различным блюдам или закуски к напиткам (соку, молоку, пиву и др.).

Основным сырьем для производства картофельных чипсов является сухое картофельное пюре в виде хлопьев, крупки, гранул или их смеси, а *дополнительным* — пищевые и вкусовые добавки: картофельный крахмал, лук и чеснок сушеные измельченные, масло укропное, свекла сушеная измельченная, хлорид натрия, черный и красный перец, яичный порошок, аскорбиновая кислота и др.

Что такое чипсы?

- От английского chip – стружка. Это картофель, нарезанный ломтиками, сваренный и высушенный в парах горячего воздуха.
- Первые чипсы выпущены в Великобритании.



КЛАССИЧЕСКИЕ, когда очищенный картофель нарезается ломтиками средней толщины 1,27 мм и обжаривается. Полученный в результате продукт в русской кухне называется «хрустящий картофель».

ФОРМОВАННЫЕ, когда из картофеля (или сухого пюре) делается тестообразная масса, затем ее солят и загружают в экструдер. Там тесто плавится, а на выходе из-за быстрого выкипания воды в нем образуются поры. Так достигается эффект воздушности. После этого добавляют соответствующие приправы.















ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В Германии, США, Голландии и других странах *хрустящий картофель* *вырабатывают не только из свежего картофеля, но из сухого картофельного пюре*, которое увлажняют водой, раскатывают в лист, штампуют в кружки, обжаривают на движущейся решетке.

В Российской Федерации поступающий в торговлю хрустящий картофель называют *натуральными чипсами*. В торговле встречаются чипсы следующих наименований: “Лейс”, “Наш чемпион”, “Малахит”, “Столичные” и других (более 70 наименований).

Кроме натуральных чипсов в торговлю поступают так называемые *воздушные чипсы*, вырабатываемые из смеси картофельного пюре или порошкообразного сушеного картофеля, крахмала с добавлением пшеничной или кукурузной муки, соли, пищевых и вкусовых добавок, которую подвергают формованию, клейстеризации, резке и сушке до влажности 10–12%. Подготовленный таким образом полуфабрикат называют в Италии *паллетами*. Предприятия производители чипсов нарезают паллеты кружочками, в виде прямоугольных пластинок, обжаривают в растительном масле, упаковывают в кашированную фольгу и реализуют под названиями “Воздушные”, “Нива”, “Русская картошка”, “Балтика” и др.



ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО (фасовка, упаковка)

Для реализации в розничной торговой сети хрустящий картофель и формованные чипсы *фасуются в пакеты из лакированного целлофана или других полимерных пленок*, разрешенных к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора, *массой нетто от 50 до 100 г.*

Пакеты упаковывают в фанерные ящики, выстланные внутри оберточной бумагой, или *ящики из гофрированного картона* с вкладышем из гофрированного картона *массой нетто не более 12 кг.*







Помните, что в 100% продуктах

Сыры – 1,0%

Жиры – 20,0%

Углеводы – 42,0%

Энергетическая ценность

в 100% продукта

435 Ккал

Масса нетто:

Указанные характеристики могут варьироваться в зависимости от способа приготовления продукта. Для получения информации об ингредиентах обратитесь к этикетке.

ТЭ 9164-003-40212728

Импортировано по заказу:

Для информации о составе и калорийности:

См. этикетку



4 602041 007947

SPAR

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОШКА

ЧИПСЫ
КАРТОФЕЛЬНЫЕ

со вкусом сыра

Чипсы картофельные
«Хрустящая картошка»
со вкусом сыра

Состав: картофель, очищенный картофельный крахмал, растительное (соевое) рафинированное дезодорированное масло, регулятор кислотности лимонная кислота, пищевая сода, диоксида титана, натуральный ароматизатор сыра, натуральный ароматизатор картофеля, натуральные специи, регулятор кислотности – молочная кислота, стабилизатор, эмульгаторы – лецитин, сорбиновая кислота, диоксида титана, регулятор кислотности – лимонная кислота, натуральные специи, пищевая сода.

Продукт безвкусный, не содержит сахара.

Хранить в сухом проветриваемом помещении при температуре воздуха не выше + 23° С в защищенном от влаги месте. Срок годности – 12 месяцев.

Импортировано и модифицировано производителем ЗАО «Спар».

Юридический адрес: Россия, 121332, Москва, ул. Житовская, д. 24, стр. 2, офис 5.

Адрес производства: ООО «Росагро», Россия, 143031, Московская обл., Мытищинский район, с/пос. д.п. «Владимирское», 18, строение 1, тел. +7(495) 640-5470, www.rosagro.com

ОБЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТЫ

ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО (хранение)

Гарантийный срок хранения хрустящего картофеля и формованных чипсов:

- ❖ обжаренных в подсолнечном и арахисовом маслах без добавок — *не более 15 дней;*
- ❖ обжаренных в хлопковом масле с добавками или без них — *30 дней;*
- ❖ обжаренных в хлопковом масле с добавлением 30% подсолнечного масла — *не более 30 дней;*
- ❖ обжаренных во всех видах масел с добавками — *не более 30 дней.*

В целях удлинения сроков хранения в обжарочное масло могут быть введены антиоксиданты, однако считается, что более целесообразно распылять их на поверхность продукта или смешивать с солью.

