

Анализ качества батонов , приобретенных в различных торговых сетях Калининграда



Оценка маркировки и упаковки батонов (Зеленоградский, Третьяковский, Молочный)



Оценка соответствия веса заявленному на упаковке



Оценка органолептических показателей



Оценка физико-химических показателей



Протокол испытаний на батоны

Нормативный документ: ГОСТ 31805-2012

Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

Образец №1 ООО «Семья» Батон «Третьяковский» нарезанный

Образец №2 ОАО «Вестер» Батон «Зеленоградский» нарезанный

Образец 3 № м-н «Кооператор» батон «Молочный» нарезанный



Требования стандарта к органолептическим показателям

1.2.2. По органолептическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
<p>Внешний вид</p> <p>форма</p> <p>поверхность</p> <p>цвет</p> <p>Состояние мякиша</p> <p>пропеченность</p> <p>промес</p> <p>пористость</p> <p>Вкус</p> <p>Запах</p>	<p>Не расплывчатая, без притисков.</p> <p>Продолговато-овальная у батонов, городских булок, сдобных рожков, рогликов и алтайских рожков, плетенки, хал плетеных, хлебобулочных плетеных московских изделий, черкизовских булок.</p> <p>При выработке булочных изделий на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие торцевые притиски.</p> <p>У простых, нарезных, нарезных молочных, красносельских, столичных батонов и с изюмом с косыми надрезами.</p> <p>У городских и особых батонов — с глубокими, косыми надрезами.</p> <p>У подмосковных батонов — с двумя продольными надрезами, у студенческих — с одним.</p> <p>От светло-желтого до коричневого</p> <p>Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальца мякиш должен принимать первоначальную форму</p> <p>Без комочков и следов непромеса</p> <p>Развитая, без пустот и уплотнений.</p> <p>У плетенки и плетеных хал — мелкая, слегка уплотненная.</p> <p>У алтайских рожков, сдобных рожков и рогликов — мякиш слоистый в изломе.</p> <p>У городских и столичных батонов, городских булок — допускается неравномерная.</p> <p>В батонах с изюмом — изюм распределен по массе батона.</p> <p>У булочной мелочи — равномерная.</p> <p>У московских калачей и ситничков — неравномерная, с крупными порами.</p> <p>У оренбургских хлебцев — с включениями изюма.</p> <p>У особых батонов — развитая, неравномерная, без уплотнений.</p> <p>Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса</p> <p>Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха</p>

Органолептическая оценка образцов

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Внешний вид	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Поверхность изделия	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Состояние мякиша	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Вкус	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах	Соответствует	Соответствует	Соответствует

По органолептическим показателям все образцы соответствовали требованиям ГОСТ 31805-2012

Требования стандарта к физико-химическим показателям

1.2.3. По физико-химическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Булки городские из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Булки городские из пшеничной муки 1 с	43,0	3,5	70,0	4,0 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Плетенки из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	72,0	4,0 ± 1,0	2,2 ± 0,5
из пшеничной муки 2 с	42,0	3,5	60,0	3,0 ± 1,0	1,0 ± 0,5
Халы плетеные из пшеничной муки 1 с	41,0	3,0	70,0	5,0 ± 1,0	1,0 ± 0,5
Булки русские круглые из пшеничной муки в/с	42,0	3,0	72,0	6,4 ± 1,0	—
из пшеничной муки 1 с массой, кг					
0,1 и 0,2	43,0	3,5	70,0	5,4 ± 1,0	—
0,05	40,0	2,5	—	5,3 ± 1,0	2,0 ± 0,5
Батоны простые из пшеничной муки 1 с	43,0*	3,0	65,0	—	—
из пшеничной муки 2 с массой, кг					
0,2	43,0	3,5	63,0	—	—
0,5	44,0*	3,5	63,0	—	—
Батоны нарезные из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	73,0	4,2 ± 1,0	2,9 ± 0,5
из пшеничной муки 1 с	42,0	3,0	68,0	4,2 ± 1,0	3,0 ± 0,5
Батоны нарезные молочные из пшенич- ной муки в/с	42,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	—
из пшеничной муки 1 с	43,0	3,0	68,0	4,0 ± 1,0	—
Батоны с изюмом из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	—	4,2 ± 1,0	1,7 ± 0,5
Батоны городские из пшеничной муки в/с массой, кг					
0,2	40,0	2,5	68,0	—	—
0,4	42,0	2,5	68,0	—	—
Батоны подмосковные из пшеничной муки в/с	41,0	2,5	73,0	4,0 ± 1,0	2,4 ± 0,5
Батоны столовые из пшеничной муки в/с	41,5	2,5	73,0	—	6,5 ± 0,5
Батоны столичные из пшеничной муки в/с	45,0	2,5	—	—	—
Батоны студенческие из пшеничной муки 1 с массой, кг					
0,15	43,0	3,0	—	2,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
0,3	43,0	3,0	68,0	2,0 ± 1,0	3,5 ± 0,5
Батоны со сгущенной молочной сыво- роткой из пшеничной муки в/с	42,0	2,5	70,0	5,0 ± 1,0	2,5 ± 0,5
Батоны особые из пшеничной муки в/с	44,0	2,5	—	—	—

Физико-химическая оценка образцов

Номенклатура показателей	Вид хлеба		
	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Влажность, %	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Кислотность, Н	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Пористость, %	Соответствует	Соответствует	Соответствует

По физико-химическим показателям все образцы соответствовали ГОСТ 31805-2012

Сырье для приготовления бутербродов

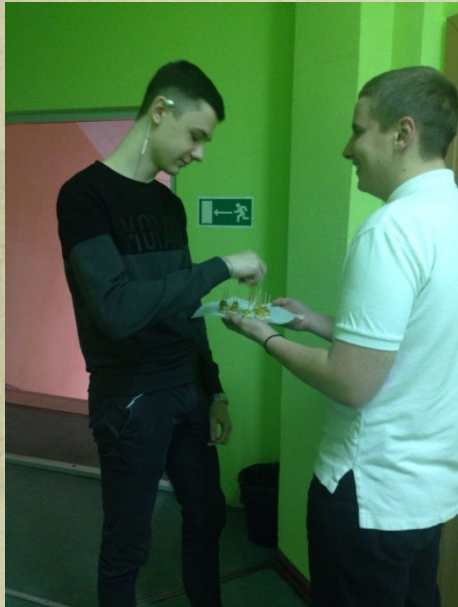
- Батон – углеводы
- Колбаса – белки и жиры
- Сыр – белок, жир, жирорастворимые витамины и минералы
- Оливки – полиненасыщенные жирные кислоты
- Огурец – водорастворимые витамины и минералы
- Укроп – фитонциды, витамины и минералы



Готовый продукт



Процесс реализации готовой продукции



Процесс реализации готовой продукции



Процесс подсчета прибыли



Прибыль составила 208 рублей 50 копеек за 2 часа работы

Благодарим за внимание!

