

# ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА АЛТАЙСКИХ ХЛЕБНЫХ ПРОДУКТОВ (БООРСОК)



Выполнила:  
Талантбекова А.Т  
944 группа

Боорсок – это продукт питания древних кочевых народов востока, который пользуется большим спросом у населения. Это жареный продукт, приготовленный из муки пшеницы, по специальной технологии на основе традиционных рецептов.

Боорсок не требует специальных условий хранения в течение долгого времени. Обладает привлекательным внешним видом, отличным вкусом, ароматом, содержит полезные для организма питательные элементы и легко усваивается организмом.



ГОСТ Р 52811-2007 ИЗДЕЛИЯ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Разнообразная. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности жареного хлебобулочного изделия
поверхность	Слегка сморщенная, без отделки или с отделкой отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Допускаются небольшие вздутия. У пончиков с начинкой - со следом от шприца и небольшим наличием начинки в этом месте
цвет	От желтого до коричневого. Допускается на боковой поверхности наличие полосы более светлого цвета
Состояние мякиша: пропеченность	Прожаренный. У жареных пирожков и пончиков с начинкой - слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен
промесс	Без комочков и следов непромесса
пористость	Развитая, неравномерная
Вкус	Свойственный жареному хлебобулочному изделию данного вида, без горечи и постороннего привкуса
Запах	Свойственный жареному хлебобулочному изделию данного вида, без

# ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование жареного хлебобулочного изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее
Пончики:						
- из пшеничной муки	44,0	3,5		-	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный комплекс
- из смеси пшеничной и ржаной муки	42,0	4,5		-		
Пончики с начинкой:						
- из пшеничной муки	42,0	3,5		15,0		
- из смеси пшеничной и	40,0	4,5		15,0		



# ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

При производстве жареных хлебобулочных изделий используемое сырье должно быть разрешено к применению, санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Сырье, используемое для производства жареных хлебобулочных изделий, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность жареных хлебобулочных изделий.

## ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БООРСОКОВ ПРИМЕНЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ:

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ 26574;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для жарки жареных хлебобулочных изделий используют следующие виды жиров:

- пищевые растительные масла рафинированные дезодорированные по [ГОСТ 1129](#) ГОСТ 1129, [ГОСТ 7825\\*](#), [ГОСТ 8808](#).

# ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в жареных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных в или нормативными правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- Микробиологические показатели для жареных пирожков и пончиков с начинкой не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- В жареных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

# МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**