

День 5

Испытание №5

Проведение экспертной оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий



изделий



Я у мамы товаровед

Исследуемые образцы пшеничного хлеба



Хлеб Деревенский
ОАО «Первый
хлебозавод»
ГОСТ 27842-88
0,4 кг
Срок хранения 48 ч



Хлеб Крестьянский
ЗАО «Русский хлеб»
ГОСТ 27842-88
0,58 кг
Срок хранения 72 ч



Хлеб лучистый
ЗАО «Балтийский хлеб»
ГОСТ 27842-88
1 кг
Срок хранения 72 ч

Протокол испытаний №1 от**03.03.2017***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 03.03.2017*Шифр образца:* ХД*Наименование образца**испытаний:* Хлеб Деревенский

ОАО «Первый хлебозавод»

НД на продукцию: ГОСТ 27842-88*Вид упаковки:* -*Дата (выработки, изготовления):*

03.03.2017

Количество пробы на испытание:

03.03.2017

Цель проведения испытаний:

определение качества хлеба

пшеничного

Дата поступления образца:

03.03.2017

Дата проведения испытаний:

03.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 5667	Внешний вид:	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; от светло-желтого до темно-коричневого	Овальной формы с выпуклой верхней коркой, без боковых наплывов, без трещин и подрывов, без надрезов, светло-желтого цвета	-
	- форма			-
	- поверхность			-
	- цвет			-
ГОСТ 5667	Состояние мякиша:	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	-
	- пропеченность			-
	- промес			-
	- пористость			-
ГОСТ 5667	Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-
ГОСТ 5667	Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	-
ГОСТ 5670	Кислотность мякиша, не более, °	7,0	5,5	0,5
ГОСТ 5669	Пористость мякиша, %, не менее	55	57	1,0
ГОСТ 21094	Влажность мякиша, не более, %	48	44	1,0

Протокол испытаний №2 от**03.03.2017***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 03.03.2017*Шифр образца:* ХК*Наименование образца испытаний:*

Хлеб Крестьянский, ЗАО «Русский хлеб»

НД на продукцию: ГОСТ 27842-88*Вид упаковки:* -*Дата (выработки, изготовления):*

03.03.2017

Количество пробы на испытание:

03.03.2017

Цель проведения испытаний:

определение качества хлеба пшеничного

Дата поступления образца:

03.03.2017

Дата проведения испытаний:

03.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 5667	Внешний вид:	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; от светло-желтого до темно-коричневого	Овальной формы с выпуклой верхней коркой, без боковых наплывов, без трещин и подрывов, без надрезов, светло-желтого цвета	-
	- форма			-
	- поверхность			-
	- цвет			-
ГОСТ 5667	Состояние мякиша:	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	-
	- пропеченность			-
	- промес			-
	- пористость			-
ГОСТ 5667	Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-
ГОСТ 5667	Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	-
ГОСТ 5670	Кислотность мякиша, не более, °	7,0	5,0	0,5
ГОСТ 5669	Пористость мякиша, %, не менее	55	58	1,0
ГОСТ 21094	Влажность мякиша, не более, %	48	42	1,0

Протокол испытаний №3 от 03.03.2017

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 03.03.2017

Шифр образца: ХЛ

Наименование образца испытаний: Хлеб Лучистый, ЗАО «Балтийский хлеб»

НД на продукцию: ГОСТ 27842-88

Вид упаковки: -

Дата (выработки, изготовления): 03.03.2017

Количество пробы на испытание: 03.03.2017

Цель проведения испытаний:

определение качества хлеба пшеничного

Дата поступления образца: 03.03.2017

Дата проведения испытаний: 03.03.2017

НД на методы испытаний	Определяемые показатели, ед. изм.	Значение показателей		Погрешность метода, ±Δ
		По НД	Фактическое	
ГОСТ 5667	Внешний вид:	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; от светло-желтого до темно-коричневого	Овальной формы с выпуклой верхней коркой, без боковых наплывов, без трещин и подрывов, без надрезов, светло-желтого цвета	-
	- форма			-
	- поверхность			-
	- цвет			-
ГОСТ 5667	Состояние мякиша:	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму; без комочков и следов непромеса; развитая, без пустот и уплотнений	-
	- пропеченность			-
	- промес			-
	- пористость			-
ГОСТ 5667	Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса	-
ГОСТ 5667	Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха	-
ГОСТ 5670	Кислотность мякиша, не более, °	7,0	4,5	0,5
ГОСТ 5669	Пористость мякиша, %, не менее	55	56	1,0
ГОСТ 21094	Влажность мякиша, не более, %	48	40	1,0

Выводы

В результате оценки упаковки, маркировки, органолептических и физико-химических показателей хлеба из пшеничной муки различных производителей Калининградской области, выявлено, что все исследуемые образцы (Хлеб Деревенский, Хлеб Крестьянский, Хлеб Лучистый) полностью соответствуют требованиям ГОСТ 27842-88.

