

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Продажа макаронных изделий в магазинах розничной торговой сети.

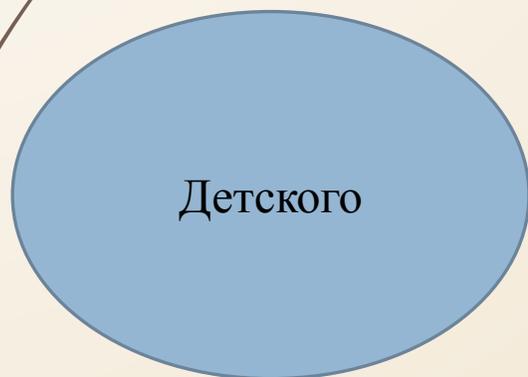
В торговле некоторые продовольственные товары условно объединяют:

- бакалейные относят - муку, крупу, крахмал, сахар, макаронные изделия, чай и чайные напитки, кофе и кофейные напитки, соль, дрожжи, растительные масла, уксус, пряности.
- гастрономические, относятся преимущественно готовые к употреблению товары — колбасы, мясные копчености, копченую рыбу, мясные и рыбные консервы, сыры, коровье масло, сгущенное молоко, молоко в бутылках и пакетах, алкогольные напитки и некоторые приправы.

## Общие сведения о макаронных изделиях

- Макароны представляют собой высушенное пшеничное тесто в форме трубочек, нитей, ленточек и различных фигурок.

Предусматривается увеличение выпуска расфасованной продукции и изделий с обогатительными добавками, производство новых видов макаронных изделий для:



И



Наряду с обыкновенными выпускают продукты с различными обогатительными и вкусовыми добавками:

Яичные высшего сорта



Яичные высшего сорта с увеличенным содержанием яиц



Томатные первого и высшего сортов

Молочные первого и высшего сортов с добавлением цельного сухого коровьего молока



Молочные первого и высшего сортов с добавлением сухого обезжиренного коровьего молока



Творожные первого и высшего сортов

## Сорт (класс) макаронных изделий:

Макаронные изделия высшего сорта: макаронные изделия, изготовленные из муки высшего сорта.

Макаронные изделия первого сорта: макаронные изделия, изготовленные из муки первого сорта.

Макаронные изделия второго сорта: макаронные изделия, изготовленные из муки второго сорта.

## Требования к качеству макаронных изделий

Макаронные изделия должны иметь правильную форму.

Требования, предъявляемые к упаковке, маркировке и правилам хранения макаронных изделий

Макаронные изделия, фасованные в потребительскую тару упаковывают в транспортную тару массой нетто не более 30 кг.

Хранят макаронные изделия в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха — не более 70% и температурой до 30°C.

## Вкус и запах макаронных изделий.

Изделия должны иметь свойственный им вкус и запах, без горечи, кислотности и других посторонних привкусов, затхлости, плесени и других посторонних запахов. Вкус и запах изделий определяют до и после варки. Несвойственные изделиям вкус и запах могут возникать в результате порчи их при хранении, сушки (прокисания теста) или при использовании недоброкачественной муки.

## Влажность и кислотность макаронных изделий.

Влажность изделий не должна превышать 13% (в изделиях для детского питания 12%).

## Развариваемость и прочность макаронных изделий.

Макаронные изделия после варки в течение 10-20 мин. (в зависимости от вида) до готовности должны увеличиться в объеме не менее чем в два раза (фактически они увеличиваются в 3-4 раза), быть эластичными, не липкими, не образовывать комьев.

## Правила продажи макаронных изделий

Информация о товаре а соответствии с обязательными требованиями стандартов в зависимости от вида товаров должна содержать:

- ❖ наименование входящих в состав пищевых продуктов ингредиентов, включая пищевые добавки;
- ❖ сведения о пищевой ценности, весе или объеме;
- ❖ область применения;
- ❖ способ и условия приготовления;
- ❖ условия хранения;
- ❖ дату изготовления;

# Приложения





Спасибо за внимание