

Презентация по курсовой работе на тему
«Идентификационная экспертиза вяленых
рыбных товаров» по дисциплине
«Товарная экспертиза групп однородной
продукции»

Выполнил студент гр. 51-тд
Мамаев Н.Г.

Целью курсовой работы является изучение идентификационной экспертизы вяленых рыбных товаров

При выполнении курсовой работы будут решены следующие задачи:

- изучить понятие идентификации, идентификационной экспертизы и ее виды;
- рассмотреть классификацию вяленых рыбных товаров по ГОСТ, ОК 005-93, ТН ВЭД ЕАЭС;
- рассмотреть ассортимент вяленых рыбных товаров;
- изучить показатели безопасности вяленых рыбных товаров по ТР ТС 021/2011;
- рассмотреть требования к органолептическим и физико-химическим показателям качества вяленых рыбных;
- изучить требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению вяленых рыбных товаров;
- изучить правила приемки вяленых рыбных товаров и методы отбора проб;
- изучить методы исследования вяленых рыбных товаров.

Понятие и виды идентификационной экспертизы

Идентификационная экспертиза - оценка экспертом количественных и качественных значений показателей свойств товара для установления его тождественности и подлинности ассортиментной принадлежности.

Виды идентификационной экспертизы:

- потребительская;
- товарной партии;
- ассортиментная (видовая);
- качественная;
- сортовая;
- специальная.

Классификация вяленых рыбных товаров в соответствии с ОКП 005-93

Код по ОКП	Контрольное число	Наименование
920000	2	Продукция мясной, молочной, рыбной, мукомольно-крупяной, комбикормовой и микробиологической промышленности
926000	9	Продукция рыбная пищевая товарная (без рыбных консервов)
926800	8	Товары рыбные в расфасовке
926870	8	Рыба вяленая
926871	5	Рыба вяленая в полиэтиленовых пакетах
926874	1	Рыба вяленая в картонных коробках

Классификация твораго по ТН ВЭД ЕАЭС

Код по ТН ВЭД ЕАЭС	Наименование
1	2
0305	Рыба сушеная, соленая или в рассоле
	- рыба сушеная, кроме пищевых рыбных субпродуктов, соленая или несоленая, но не копченая:
030551	треска (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus ogac</i> , <i>Gadus macrocephalus</i>):
030559	прочая
0305591000	рыба вида <i>Boreogadus saida</i>
0305593000	сельдь (<i>Clupea harengus</i> , <i>Clupea pallasii</i>)
0305595000	анчоусы (<i>Engraulis</i> spp.)
0305597000	палтус белокорый, или обыкновенный (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)
0305598000	прочая

В соответствии с ГОСТ 1551-93 “Рыба вяленая. Технические условия”

Вяленые рыбные товары в зависимости от вида разделки подразделяют на:

- Неразделанная;
- Жаброванная;
- Потрошенная с головой;
- Потрошенная обезглавленная;
- Обезглавленная;
- Пласт с головой;
- Обезглавленный пласт;
- Полупласт;
- Палтусная разделка;
- Спинка;
- Боковник;
- Теша.



Дефекты вяленых рыбных товаров

Наиболее типичными и чаще всего встречаемыми дефектами являются следующие:

- кисловатый запах;
- сырой запах;
- затхлость и омыление;
- плесень;
- рапа;
- окисление жира;
- порче вредителем.



Показатели безопасности вяленых рыбных товаров по ТР ТС 021/2011

Вяленным рыбным товарам присущи следующие показатели безопасности:

- токсичные элементы;
- Пестициды;
- микробиологические показатели;
- паразитологические показатели.

Экспертиза качества вяленых рыбных товаров по органолептическим

Наименование показателя	Фактические данные
Внешний вид	поверхность чистая, без выступов соли на чешуе
Цвет	свойственен данному виду, на брюшке есть пожелтение
Консистенция	плотная
Вкус и запах	свойственный вяленой рыбе данного вида без посторонних привкуса и запаха

Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению вяленых рыбных товаров

- Упаковка должны быть герметичной.
- Упаковочные материалы подразделяются на: ящики деревянные, ящики из гофрированного картона, плетеные из лозы корзины, мешки тканевые, мешки бумажные многослойные, пакеты пленочные.
- Маркировка должна содержать в себе сведения, необходимые для установления экспертом подлинности товара, к требованиям представленным на упаковке.
- Транспортируют вяленую рыбу всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.
- Хранят вяленую рыбу при температуре от 0 °С до минус 8 °С

Правила приемки вяленых рыбных товаров и методы отбора проб

Выборка из неповрежденной транспортной тары:

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)
2-25	2
26-90	3
91-150	5
151-280	8
281-500	13
501-1200	20
1201-3200	32
3201-10000	50
10001-35000	80
35001-150000	125

Выборка по согласованию между получателем и поставщиком

Количество транспортной тары с продукцией в партии, шт.	Объем выборки, шт. (количество отбираемой транспортной тары с продукцией)
2-25	2
26-90	2
91-150	2
151-280	3
281-500	5
501-1200	8
1201-3200	13
3201-10000	20
10001-35000	32
35001-150000	50

Методы исследования вяленых рыбных товаров

- культивирования микроорганизмов;
- метод определения мышьяка;
- метод определения цинка;
- метод определения массовой доли воды;
- метод определения хлористого натрия (поваренной соли);
- метод определения массовой доли жира;
- длина и масса.





Спасибо за внимание!