**1. Органы и службы стандартизации, их функции**

Под органом, занимающимся стандартизацией, понимают орган, деятельность которого в области стандартизации общепризнанна на всех уровнях. Основные функции - утверждение и разработка нормативных документов, доступных широкому кругу потребителей.

Национальным органом по стандартизации является государственный комитет по стандартизации и метрологии. Это федеральный орган, осуществляющий межотраслевую координацию, а также функциональное координирование в области стандартизации, метрологии и сертификации. Является главным государственным инспектором по надзору за государственными стандартами и обеспечением единства измерений.

В ведении комитета находятся:

Государственные инспекторы по надзору за государственными стандартами и обеспечению единства измерений.

Центры стандартизации, метрологии и сертификации.

Предприятия, учреждения, учебные заведения и иные организации.

Функции:

Координирует деятельность государственного управления, касающуюся вопросов стандартизации, метрологии и сертификации.

взаимодействует с органами власти республик в составе РФ и других субъектов РФ в области -//-.

направляет деятельность технических комитетов и субъектов хозяйственной деятельности по разработке, применению стандартов.

подготавливает проекты законов и других правовых актов в пределах своей компетенции.

устанавливает порядок и правила проведения работ по -//- .

принимает большую часть стандартов.

руководит аккредитацией

осуществляет государственный надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и контроль.

сотрудничает с соответствующими органами зарубежных стран.

руководит работой НИИ и территориальных органов, выполняющих функции Госстандарта в регионах.

устанавливает правила применения стандарта.

организует подготовку и повышение квалификации специалистов в области стандартизации.

Центры метрологии и сертификации проводят работы по сертификации работ (услуг), калибровке средств измерений, инженерной поддержке по стандартизации, метрологии, сертификации.

Технические комитеты по стандартизации – постоянные рабочие органы по стандартизации. Могут заниматься стандартизацией как в инициативном порядке, так и по заказу. Специализируются в зависимости от объекта стандартизации.

Основные функции:

определение концепций развития стандартизации в своей области

подготовка данных для годовых планов по стандартизации.

составление проектов новых стандартов и обновление действующих.

оказание научно-методической помощи организациям, участвующим в разработке стандартов.

привлечение потребителей через союзы м общества потребителей

Также ТК занимаются вопросами гармонизации отечественных стандартов. ТК организуют на базе предприятий или организаций, профиль деятельности которых соответствует специализации ТК.

Другие службы. Субъекты хозяйственной деятельности, разрабатывающие нормативные документы, создают в своей структуре специальные службы, которые координируют работу по созданию стандартов других участвующих в этом подразделений. Руководит работой отдел стандартизации.

**2. Первый и второй этапы реформирования системы стандартизации РФ**

1-й этап (2002) начальный. Государственная система стандартизации представляла собой комплекс стандартов под наименованием «Стандартизация в РФ». Государственное управление стандартизацией осуществлялось Госстандартом России через территориальные органы – центры стандартизации и метрологии. Основа ГСС – фонд законов, подзаконных актов и НД. Включал:

техническое законодательство

гос стандарты, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.

Стандарты отраслей и стандарты общественных организаций.

Стандарты предприятий и ТУ.

Техническое законодательство представляло собой совокупность регламентов 1-го уровня. Ядром был закон «о стандартизации».

НД 2-го уровня были представлены:

Гос. стандартами РФ

Международными стандартами, введенными в качестве гос. стандартов РФ.

Гос. стандартами бывшего СССР.

Правилами, нормами и рекомендациями по стандартизации.

Общероссийскими классификаторами технико-экономической и социальной информации.

Регламентами 2-го уровня являлись:

Гос. и межгос. стандарты

Правила по стандартизации, метрологии, сертификации

НД 3-го уровня: отраслевые стандарты и стандарты научно-технических и инженерных обществ.

НД 4-го уровня: стандарты предприятий и ТУ.

2-й этап - переходный. Преобразование ГСС в НСС (народная система стандартизации). Начало этапа – постановление от 27.07.2003 «О национальных стандартах РФ». В соответствии с ним:

С 1 июля 2003 признаны национальными действующие государственные и межгосударственные стандарты, введенные в действие до 1 июля 2003.

До вступления в силу соответствующих ТР действующие стандарты рекомендовано принять в добровольном порядке.

С принятием ТР санпины, снипы перейдут в разояд добровольных документов. Постановлением правительства от 17.06.2004 было утверждено положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии, которое определено национальным органом по стандартизации.

**3. Третий этап реформирования системы стандартизации РФ**

Заключительный этап – окончание формирования национальной системы стандартизации. Данная система будет возглавлена негосударственной организацией и базироваться на национальных стандартах только добровольного применения.

Установление двух категорий стандартов определит сосуществование двух систем, исходя из сфер их деятельности: национальной системы, действующей в общероссийском масштабе и локальной, действующей в рамках организации.

НСС трактуют как систему, включающую:

Национальные стандарты

Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.

Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации

Организационная структура в области стандартизации – органы и службы стандартизации.

Действующая на данном этапе национальная система стандартизации – совокупность организационно-технических, правовых и экономических мер, осуществляемых на национальном уровне под руководством федерального органа исполнительной власти по стандартизации и направленных на разработку и применение нормативных документов в данной области с целью защиты потребителей и государства.

Локальная система стандартизации базируется на стандартах организаций, стандартах научно-технических, инженерных обществ, стандартах отраслей.

**4. Классификация показателей качества**

Качество – совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять потребности.

Свойство – объективная особенность продукта при его создании, эксплуатации или потреблении. Бывает простое и сложное.

Количественная характеристика – например, массовая доля жира, влаги, соли.

Качественная характеристика – кислотное число масла.

Единичный показатель – отражает простое свойство (м.д. жира, влаги, кислотность).

Комплексный показатель – характеризует несколько простых показателей. Пример - внешний вид плодов и овощей.

Определяющий показатель – в максимальной степени определяет качество товара, степень определяется баллами – вкус и запах.

Действительное значение показателя качества – значение, определяемое путем однократных или многократных испытаний.

Регламентированное значение – обозначенное в НД.

Минимальное значение – для показателей, улучшающих качество.

Максимальное значение – для показателей, ухудшающих качество.

Предельное значение – превышение или уменьшение которого рассматривается как несоответствие требованиям НД.

**5. Классификация дефектов товаров**

Дефект – несоответствие продукции установленным требованиям НД. Классифицируются:

По степени значимости:

1.1 критические (заплесневевшие яблоки)

1.2 значительные (ушибы, проколы яблок)

1.3 незначительные (отклонения от формы, окраски и т.д.)

2. В зависимости от наличия методов и средств обнаружения:

2.1явные – (дефект хлеба из муки пшеничной – трещина размером >1 см. через всю поверхность верхней корки).

2.2 неявные – нет методов и средств выявления

3. В зависимости от наличия методов и средств устранения:

3.1 устранимые (ржавчина на банках устраняется путем протирания).

3.2 неустранимые – устранение невозможно или нецелесообразно.

4. В зависимости от места возникновения:

4.1 технологические

4.2 реализационные

4.3 постреализационные

**6. Виды контроля качества товаров**

Контроль качества – контроль качественных и/или количественных характеристик товара.

Бывает:

входной (контроль сырья)

операционный (контроль в процессе изготовления)

приемочный – контроль готового изделия

инспекционный – контроль уполномоченными лицами с целью проверки эффективности ранее выполненного контроля либо оценки качества

По объему охвата партии: сплошной и выборочный

По времени проверки – непрерывный, периодический, летучий.

По степени воздействия на товар – разрушающий и неразрущающий.

По применяемым методам – органолептический, социальный, инструментальный, регистрационный.

По стадии жизненного цикла товара – производственный и эксплуатационный.

По режиму контроля – усиленный, нормальный, ослабленный.

Уровень дефектности – количество допускаемых дефектных единиц товара в партии, допускаемых НД.

Статистический приемочный контроль качества может осуществляться по альтернативному или количественному признакам. При приемке партии по альтернативному признаку просматривается каждая единица и относится к категории стандартных либо нестандартных.

Приемочное число – максимальное количество дефектных единиц, при котором партия принимается как качественная.

Браковочное число – минимальное количество дефектных единиц, при котором партия бракуется.

**7. Фальсификация: определение, виды, способы фальсификации**

Фальсификация – действия, направленные на обман покупателя с корыстной целью. Объекты – товары, услуги, документы и т.д.

Виды и способы:

Ассортиментная – замена сорта, вида или наименования товара с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

Способы:

Пересортица – замена высших сортов низшими.

Замена высококачественного продукта низкокачественным заменителем (продажа ливерных колбас под видом вареных).

Подмена натурального продукта имитатором (черная икра заменяется белковой, сливочное масло маргарином).

Качественная - подделка подлинных товаров с помощью различных добавок или нарушения рецептур для изменения органолептических свойств товара.

Способы:

Добавление воды

Введение более дешевых компонентов

Частичная замена натурального продукта имитатором.

Добавление или полная замена продукта чужеродными добавками.

Введение различных пищевых добавок (крахмал).

Частичная или полная замены продукта пищевыми отходами.

Введение консервантов, антиокислителей без указания в маркировке.

Количественная – обман потребителя за счет отклонения параметров товара от предельно допустимых норм.

Используются неточные или с низкой чувствительностью весы и приборы, поддельные средства измерений, неправильное измерение товара, намораживание мяса, рыбы, резко брошенный на весы товар.

Стоимостная – реализация низкокачественных товаров или с низкими количественными показателями по цене высококачественных и с высокими количественными показателями.

Информационная – обман потребителей с помощью искаженной информации о товаре, его составе и свойствах. Искажаются наименование товара и его логотип, страна-изготовитель, фирма-изготовитель и ее почтовый адрес, количество товара, его состав, условия и сроки хранения.

Комплексная фальсификация. Также в зависимости от места формирования фальсификация бывает технологическая и предреализационная.

**8. Идентификация товаров – виды, средства, критерии идентификации**

Потребительская идентификация проводится с целью установления возможности использования продукта для питания человека

Товарно-партионная - деятельность, в ходе которой устанавливается принадлежность товара к партии.

Ассортиментная – установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности.

Сортовая идентификация - установление соответствия товара требованиям качества, предусмотренным НД. Присваивается сорт.

Специальная идентификация – установление отношения данного товара к перечню запрещенных, либо имеющих ограничения по реализации

Средства идентификации – НД, маркировка, товарно-сопроводительные документы.

Способы идентификации:

Микробиологический способ – устанавливается степень безопасности товара в зависимости от внешних воздействий и степени обсемененности микрофлорой, а также от внутренних процессов, протекавших в исходном сырье.

Физико-химический способ. Применяется, когда невозможно провести органолептическую оценку. Определяют показатели физико-химических, физических и химических свойств товаров при помощи специальной аппаратуры, приборов и методов. В качестве критериев идентификации можно применять содержание спирта, сахара и титрируемую кислотность вин.

Органолептический способ: удобен, но имеет некоторую субъективность. Товар в этом случае идентифицируется органами чувств.

**9. Подтверждение соответствия: сущность, формы**

Пока не разработаны технические регламенты, безопасность товаров подтверждается обязательной и добровольной сертификацией, а после разработки ТР и в связи со вступлением в силу закона о техническом регулировании подтверждение безопасности будет называться термином «подтверждение соответствия».

Формы подтверждения соответствия:

Обязательная сертификация – для товаров более опасных, проставляется знак соответствия с проставлением под ним букв и цифр.

Декларирование соответствия – для менее опасных товаров, выставляется знак соответствия без букв и цифр. Декларировать продукцию может изготовитель, обращаясь в любой орган по сертификации с заявлением, что данное предприятие способно вырабатывать безопасную и качественную продукцию по требованиям конкретного НД. К заявлению-декларации прилагаются результаты испытаний, проведенных в аккредитованной лаборатории, Протоколы СЭС и др. После изучения предложенных материалов заявление-декларация регистрируется в реестре и имеет такую же юридическую силу, как и сертификат соответствия.

**10. Цели подтверждения соответствия**

Удостоверение соответствия продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации работ или услуг и иных объектов техническим регламентам, стандартам, условиям договоров.

Содействие приобретателям в компетентном выборе продукции, работ, услуг.

Повышение конкурентоспособности товаров, работ, услуг на российском и международном рынках.

Создание условий для свободного перемещения товаров на территории РФ, а также для осуществления международного экономического, научно-технического сотрудничества и международной торговли.

**11. Технические регламенты: порядок разработки, отличия от стандартов**

ТР – документ, являющийся носителем обязательных требований. По мере принятия ТР ГОСТы будут носить рекомендательный характер.

ТР должен содержать:

Полный перечень продукции и процессов ее жизненного цикла

Правила идентификации объекта

Минимально необходимые требования, обеспечивающие безопасность продукции и процессов ЖЦП.

Кроме того, в ТР содержится такая информация, как правила оценки соответствия, предельные сроки оценки соответствия объекта технического регулирования, требования терминологии, упаковки и т.д.

На сегодняшний день обязательны к выполнению требования СанПиН, требования ветеринарных служб, фитосанитарного контроля и др.

Виды: общетехнический регламент, специальный технический регламент.

Отличия от стандартов: ТР носит статус федерального закона, а стандарт – статус документа в области стандартизации. ТР носит характер обязательного использования, стандарт – добровольного использования. Роль стандарта – обеспечение конкурентоспособности, роль ТР – обеспечение безопасности.

**12. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Ответственность за несоблюдение требований ТР**

Государственный надзор – форма оценки соответствия исключительно федеральными органами исполнительной власти, например, агентства Ростехрегулирования.

Агентство Ростехрегулирования – орган, который руководит работами в области стандартизации, сертификации и метрологии.

Государственный надзор заключается в форме документальной проверки выполнения обязательных требований к объектам надзора. Проверяют наличие знака соответствия, правильность оформления декларации соответствия, информация, сопровождающая изделие, и т.д.

Государственный контроль – форма оценки соответствия, осуществляемая государственными и негосударственными структурами, как на рыночной, так и на дорыночной стадиях. Осуществляется в форме инструментальной проверки с привлечением компетентных организаций различных форм собственности.

Объекты контроля – средства измерения. По результатам проверки выдается свидетельство о проверке, либо ставится клеймо государственного повелителя на весах. Контролируются также методики измерения.

Изготовитель (продавец) несет ответственность в соответствии с законодательством, она обозначена также в гражданском и уголовном кодексах, а также в ФЗ о техническом регулировании. О принятых мерах по устранению выявленных правонарушений органы ГК обязаны сообщить в течение одного месяца юридическому лицу либо индивидуальному предпринимателю в случае, если имело место ненадлежащее исполнение своих обязанностей работниками ГК.

**13. Порядок заполнения бланка сертификата соответствия**

Номер сертификата – страна изготовитель – 2 буквы и 2 цифры, означающие код органа, выдавшего сертификат и лицензию на право проставления знака соответствия на потребительской таре. Буквы и цифры должны совпадать с теми, что стоят на потребительской таре.

Срок действия сертификата: на серийный выпуск от 1 до 3 лет, на партию срок окончания действия не проставляется.

Вверху справа проставляется порядковый номер бланка подлинника сертификата.

Информация об органе, выдавшем сертификат: регистрационный номер, юридический адрес, телефон, факс.

Информация о продукции, на которую выдан сертификат: если наименований много, на обратной стороне или на отдельном листе указывается полный перечень продукции. Если сертификат выдан на партию, указывается дата выработки продукции, масса нетто единицы фасовки и размер партии.

Справа указываются коды ОКП (6 знаков) и ТНВЭД (10 знаков).

В графе «соответствие требованиям НД» проставляются любые категории стандартов, СанПиНы, ГОСТ-51074-2003 – пищевые товары. Информация для потребителей. Общие требования.

Если сертификат выдан на серийный выпуск, указывается только изготовитель, он же является продавцом. Если сертификат выдан на партию, указывается изготовитель и продавец.

В графе «на основании»: если указаны протоколы испытаний, их номера и даты проведения, санитарно-эпидемиологическое заключение может не прилагаться. В противном случае оно должно быть.

В нижнем левом углу проставляется четко читаемая печать с подписями руководителя и эксперта.

На товары животного происхождения должны прилагаться ветеринарные справки с голограммами.

К сертификату на серийный выпуск обязательно прилагается удостоверение о качестве, в котором указывается дата изготовления.

Информацию о сертификации разрешено доводить в следующем виде: оформляется сопроводительное письмо, в котором указывается № сертификата, кем и когда выдан, где хранятся заверенные копии, срок окончания действия.

Ксерокопию имеет право заверять: орган, выдавший сертификат, держатель копии, нотариус.

**14. Консервирование продовольственных товаров: виды, влияние на качество**

Консервирование – обработка пищевых продуктов для обеспечения длительного их хранения различными способами, которые приводят к подавлению или прекращению биохимических процессов, происходящих в продуктах.

А. Физические методы: действие низких температур (охлаждение при темп. около 0, замораживание при -10 -24 и ниже. Мясо, рыба, фрукты, овощи.. Действие высоких температур: пастеризация (молоко, соки, пиво, варенье при 63-65 30-40 минут), стерилизация (консервы мясные, рыбные при 100 и выше в течение 30-40 минут). Механическая стерилизация (фруктовые соки) – фильтрование жидких продуктов через специальные обеспложивающие фильтры. Облучение УФ-лучами (стерилизация поверхности продуктов, тары, оборудования) – обработка УФ-лучами с частотой электромагнитных колебаний 10^15-10^17 Гц. Обрабатывают колбасы, мясные туши, сыры. Обработка токами сверхвысоких частот (СВЧ) – тепловая стерилизация. Нагревание продукта в герметичной таре в электромагнитном поле переменного тока с частотой колебаний 10^3-10^10 Гц – разные виды консервов. Обработка ультразвуком – звуковая стерилизация периодическим сжатием и разрежением воздушной среды с частотой колебаний 20 кГц – молоко, фруктовые соки. Обработка радиоактивными веществами, лучами рентгена, ускоренными электронами. Радиационная пастеризация, стерилизация, предупреждение прорастания картофеля – обработка разными дозами радиационных веществ.

Б. Физико-химические методы: консервирование поваренной солью(6-14% массы продукта) – рыба, мясо, рассольные сыры. Консервирование сахаром (не менее 60% массы продукта), варенье, джемы. Сушка – высушивание продукта до остаточной влажности 25% и ниже.

В.Биохимические методы: действие молочной кислоты, действие этилового спирта.

Г. Химические методы: действие антисептических веществ, содержащихся в дыме, бактерицидное действие (консервирование уксусной кислотой, консервирование бензойной или сорбиновой кислотой), антисептическое действие антибиотиков – нистатина и др.

Влияние на качество: стерилизация вызывает денатурацию белков, при добавлении соли и сахара происходит обезвоживание клеток микробов.

**15. Вкусовые товары: классификация, потребительские свойства. Оценка качества чая**

Вкусовые товары – группа пищевых товаров, основными компонентами которых являются вкусовые вещества, которые оказывают специфическое воздействие на пищеварительную и нервную систему , т.е. оказывают физиологическое воздействие на организм человека. По характеру воздействия делят на общего действия (чай, кофе, шоколад, табачные изделия) и местного действия (пряности, приправы, соль, пищевые кислоты, майонез).

Классификация: чай, кофе и товары из них. Табачные изделия. Алкогольные изделия. Пряности. Приправы. Безалкогольные напитки. Слабоалкогольные напитки.

ЧАЙ ГОСТ 1938-90. сорта: букет, высший, первый, второй, третий. М.д. влаги не > 8%. М.д. экстрактивных веществ – от 28% в третьем сорте до 35% в букете.

Органолептика:

Аромат и вкус: букет – тонкий нежный аромат, полный букет, сильно терпкий вкус. Высший – нежный аромат, приятный с терпкостью вкус. Первый – достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус. Второй – недостаточно выраженные аромат и терпкость. Третий – слабый аромат и вкус.

Настой: букет – яркий, прозрачный, интенсивный, вышесредний. Высший: яркий, прозрачный, средний. Первый недостаточно яркий, прозрачный, средний. Второй: прозрачный, нижесредний. Третий: недостаточно прозрачный, слабый.

Цвет разваренного листа: букет и высший – однородный, коричнево-красного цвета. Первый: недостаточно однородный, коричневый. Второго и третьего – неоднородный, темно-коричневый, допускается зеленоватый оттенок.

Внешний вид чая: Листового: букет и высший – ровный, однородный, хорошо скрученный. Первый – недостаточно ровный, скрученный. Второй и третий – неровный, недостаточно скрученный. Мелкого: букет и высший – ровный, однородный, скрученный. Первого: ровный, скрученный, с наличием пластинчатого. Второго и третьего – неровный, пластинчатый. Гранулированного: первый, второй и третий: достаточно ровный, сферической или продолговатой формы.

**16. Чай: ассортимент, способы получения разных видов чая, потребительские свойства. Дефекты и хранение**

Чай обладает тонизирующим действием, стабилизирует давление, нормализует действие полезной микрофлоры, адсорбирует тяжелые металлы. В чае есть сахара, пектиновые вещества, витамины и микроэлементы.

По способу производства: байховые чаи (зеленый, черный, красный, желтый), прессованные (кирпичный, плиточный, в таблетках), быстрорастворимые (черный, зеленый), гранулированные чаи, сгущенный экстракт.

Получение: черный чай, красный чай, зеленый чай, желтый чай, чайные напитки, белый чай, быстрорастворимый чай, сгущенный чайный экстракт, прессованный, таблетированный, зеленый кирпичный, плиточный.

Дефекты: засоренность черешками, грубыми листьями, мешанный чай, жаристый чай, кислый вкус и запах, серый цвет, черный цвет, мутный настой, водянистый настой, чай с недостаточно вяжущим вкусом, присутствие аромата зелени, пестрый цвет разваренного листа, затхлый, плесневый запахи.

Хранение: хранят в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, при влажности не > 70%. Лучше всего хранится в керамической посуде. От 12 месяцев до 2 лет.

**17. Кофе: потребительские свойства, способы получения кофейного зерна, ассортимент кофе, дефекты и хранение**

Культивируется 3 разновидности – арабика, робуста, либерика. Зерно получают сухим и мокрым способом.

Разновидности кофе: кофе жаренный в зернах, кофе жаренный молотый, кофе декофеинизированный, кофе легкий, быстрорастворимый кофе, сублимированный. Кофейные напитки – основа кофе либо цикорий.

Хранение кофе: при влажности 60-70%. Цельное зерно хранится год и более, молотый кофе от 3 до 6 месяцев.

Дефекты: обугленные зерна, кислый вкус, неравномерно обжаренные зерна, белесые зерна.

**18. Ликероводочные изделия: сырье, классификация, особенности состава**

Ликероводочные изделия – спиртные напитки, полученные путем смешивания полуфабрикатов со спиртом-ректификатом. Полуфабрикаты – спиртованные соки, морсы, настои и т.д.

Ликеры крепкие. Сырье –ароматные спирты из эфиромасличного сырья. 35-45% об. и 25-50г/100 см. куб. бенедиктин, старый талин. Друг от друга отличаются вкусовыми оттенками и ароматами.

Ликеры десертные. На 10-15% меньше спирта при той же сладости. Вырабатывают на спиртованных соках и морсах. Вишневый, облепиховый, ароматный.

эмульсионные ликеры. 18-25%, 15-35 г.

кремы. 20-23% и до 60 г.

Наливки. По сравнению с ликерами содержат меньше спирта и сахара, 18-20% и 25-40 г. богаты экстрактивными веществами. В отличие от настоек, готовят в основном на морсах первого и второго сливов, добавляя эссенции и настои ароматического сырья. Айвовая, алычевая, запеканка украинская.

Пунши – тонизирующие напитки пониженной крепости (15-20), высокое содержание общего экстракта и сахара. Первоначально 5 компонентов – ром, вода, сахар, лимонный сок, чай. Сегодня используют соки, морсы, настои, мед… яблочный, черносмородиновый, апельсиновый.

Настойки сладкие. Сырье плодово-ягодное, меньше сахара, чем в наливках (8-30 г) и выше максимальная крепость (16-25%) Абрикосовая, апельсиновая, кофейный аромат.

Настойки полусладкие. При умеренной сладости высокое содержание спирта. (9-10 г, и 30-40%). Готовят на спиртованных соках, морсах, настоях. Вишневая, Паланга, Вове-Райте, Дайнава.

Настойки полусладкие слабоградусные. Более низкое содержание общего экстракта по сравнению с полусладкими настойками. 20-28%, 4-10 г. восточная, лесная сказка.

Настойки горькие – максимальная крепость при малом содержании сахара. 30-60% и 0-7 г. Анисовая, ерофеич.

Настойки горькие слабоградусные: 25-28%, острый либо пикантный вкус.

Напитки десертные. Минимальное содержание спирта, до 16%. В остальном схожи со сладкими настойками.

Аперитивы. Тонизирующие напитки для улучшения аппетита. Сырье – настои растений. Невский, тройка.

Бальзамы. Сложный состав, лечебные, до 45%.

Коктейли . 20-40% и 0-24 г.

Напитки слабоградусные газированные. Спирта 6-12, сахара 4-9.

**19. Оценка качества моркови столовой**

ГОСТ Р 51782-2001. Классификация: экстра, первый и второй классы.

Внешний вид. Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, без повреждения вредителями, признаков прорастания, типичной формы и окраски, с длиной черешков не > 2см. или без них, без повреждения плечиков корнеплода. Класс экстра: корнеплоды гладкие, правильной формы, без корешков, не побитые. 1-1 и 2-й классы: допускаются зарубцевавшиеся неглубокие природные трещины, небольшие наросты, поломанные осевые корешки.1-й класс: допускаются незначительные дефекты формы и окраски. 2-й класс: допускаются с дефектами формы и окраски, зарубцевавшимися трещинами, не затрагивающими середины. Для 1-го и 2-го классов допускаются зеленоватые или лиловатые части головки толщиной до 1 см, при длине 10, до 2 см для остальных. До 2 см при длине до 10, до 3 для остальных.

Вкус и запах. Свойственные ботаническому сорту, без посторонних вкусов и запахов.

Размер плодов (диаметр) и масса:

Экстра: 2-4,5/ 75-200

Первый: 2-6/ 75-275

Второй:: 2-7/ 50-310

Содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров по диаметру не более чем на 0,5 см, не более: Экстра: 5, первый класс 10, второй класс 10.

Размер корнеплодов по длине, не менее: экстра 10, первый 10, второй не нормируется.

Содержание корнеплодов загнивших, увядших, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов не<7см – не допускается.

Наличие земли на корнеплодах: экстра не допускается, 1-й и 2-й не более 1% от массы.

**20. Оценка качества вареных колбас**

Первый сорт – говяжья, докторская, телячья. Второй сорт – московская, молочная, ветчинно-рубленная. Третий сорт – закусочная, чайная, заказная.

Сосиски: высший сорт – особые, сливочные. Первый сорт – любительские, молочные.

Сардельки: первый сорт – говяжьи, свиные. Шпикачки: высший сорт – москворецкие. Хлеба мясные: высший сорт – заказной, второй сорт – чайный.

Органолептика (колбаса докторская):

Внешний вид – батоны с чистой сухой поверхностью.

Цвет и вид фарша на разрезе – розовый или бледно-розовый, равномерно перемешан. Для колбас со шпиком содержит кусочки шпика белого или розоватого оттенка не более 6 мм.

Запах и вкус – свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма и размер батона – прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см, или овальные батоны.

По вязке определяют вид и сорт. Товарная отметина батона – вязка, прямые батоны с поперечными перевязками – двумя на верхнем конце батона. В синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу. В пузырях – перевязка шпагатом крестообразно.

Физико- химические показатели: влаги не более 74%, соли не ьолее 2,3%, жира не более 15%, белка не менее 13%, нитрита натрия не более 0,005%.

**21. Виноградные вина, ассортимент, особенности получения разных видов**

Вина классифицируют по способу производства, содержанию спирта и сахара, цвету, качеству и сроку выдержки.

В зависимости от способа производства: вина натуральные и вина специальные. Натуральные вина бывают шипучими и ароматизированными. Специальные могут быть ароматизированными.

По содержанию спирта и сахара натуральные вина подразделяют на сухие (9-13% и не >3г), сухие особые (14-16%, не >3г), полусухие (9-13%, 5-25 г), полусладкие (9-13%, 30-80 г). специальные вина делят на сухие (14-20%, не >15 г), крепкие (14-20%, от 30 до 300 г), полудесертные (14-20%, от 30 до 300 г), десертные, ликерные.

По цвету подразделяют на белые, розовые, красные.

В зависимости от качества и сроков выдержки:

А. молодые вина. Натуральные сухие вина, выпускаемые по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемые до 1 января следующего за урожаем календарного года.

Б. вина без вдержки -//-, реализуемые с 1 января.

В. Выдержанные – обязательная выдержка перед розливом не менее 6 месяцев.

Г. марочные, выдержка не менее полутора лет

Д. коллекционные вина. Дополнительно выдерживаются в бутылках не менее 3 лет

Игристые – вина с высоким содержанием двуокиси углерода. Спирта не менее 8,5%, сахара 15-85 г. Бывают без присвоения наименования, с присвоением наименования, жемчужные. Розовые, красные и белые. В зависимости от содержания сахара выделяют брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. По продолжительности выдержки без выдержки, выдержанные, коллекционные. Шампанские вина от игристых отличаются использованием строго регламентируемых сортов винограда. Советское и российское.

Вина виноградные оригинальные изготовляют с использованием вкусоароматических добавок. Бывают сухие, полусухие, полусладкие, крепкие, полудесертные, десертные. Могут быть ароматизированными и газированными.

Классификация мясных товаров

мясо убойных животных.

мясо домашней птицы, дичи.

мясо фасованное

колбасные изделия

мясные копчености. Сырокопченые, вареные, копчено-вареные, запеченные и жаренные

полуфабрикаты и кулинарные изделия

субпродукты

консервы

Плоды: классификация, ассортимент, потребительские свойства разных видов, хранение.

Плоды улучшают аппетит, повышают усвояемость других продуктов. Некоторые плоды (малина, черника, гранат) имеют лечебное значение. Многие плоды содержат антибиотики и способны выводить из организма радиоактивные элементы. В зависимости от строения делят на семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические и тропические.

Семечковые. Яблоки обладают пищевым и лечебным значением, обусловленным содержанием сахара, витаминов, минеральных солей и т.д. груши содержат меньше кислот и больше сахара. Из айвы в основном готовят варенье, цукаты. Хранят семечковые плоды в ящиках, наиболее ценных сортов оборачивая в специальную бумагу. Влажность 85-90%,0-1 г.ц.

Косточковые не способны дозревать после съема с дерева, имеют нежную сочную мякоть. Особо выделяют абрикосы – высокая сахаристость, содержание пектина, каротина, ароматических веществ. Делят на столово-консервные и сушильные сорта. Персики – более гармоничный вкус и аромат, сочная мякоть. Хранят при температуре 0 и влажности 85-90%.

Ягоды: настоящие, сложные, ложные. Виноград – столовые, сушильные, винные сорта.. Смородина – красная, черная, белая. Малина и земляника обладают лечебными свойствами. Хранят при 0 и 85-90%.

Орехоплодные: высокое содержание белков и жиров, витамины, минеральные вещества. Лещинные, грецкие, кедровые, фисташки, кешью. Хранят при 8-12 градусах и 77-76% влажности.

Субтропические – гранаты, инжир, фейхоа, цитрусовые. Хранят при 85-90% влажности. И температуре от 2 до 13. гранаты обладают лечебными свойствами.

Тропические – ананасы, бананы, манго. Хранят при влажности 90% и температуре не ниже 7, но не выше 14.

Овощи: потребительские свойства, классификация, ассортимент, хранение.

Потребительские свойства овощей обусловлены наличием в них клетчатки, органических кислот, дубильных, азотистых и минеральных веществ. Улучшают аппетит, повышают усвояемость других продуктов. Свежие овощи делят на вегетативные и плодовые.

Вегетативные: клубнеплоды (картофель, топинамбур, батат). Картофель обладает высокой биологической и энергетической ценностью, т.к. содержит белки и углеводы. По срокам созревания – ранний, средний, поздний. По назначению столовый, технический, универсальный, кормовой. Хранят при влажности 85-90%.

Корнеплоды (морковь, свекла, редис, редька, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак). В моркови много сахара, минеральных солей, каротина. Петрушка, сельдерей – листовая и корневая. Свекла хорошо хранится, содержит в себе яблочную и щавелевую кислоты, витамины. Редис – источник витамина С. Хранят корнеплоды при 0-4 градусах и 85-95% влажности.

Капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, кольраби). Хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 10 и влажности воздуха 85-90. Луковые (лук репчатый, лук порей, чеснок, ,батун) хранят при влажности 75-80% при температуре 0-10. Салатно-шпинатные – салат, шпинат, щавель. Пряные (укроп, петрушка, базилик, хрен) реализуют в течение нескольких часов. Десертные (ревень, спаржа, артишоки).

2. Плодовые: тыквенные (огурцы, кабачки, дыни, арбузы) хранят при температуре 2-8 и относительной влажности 85-90%. Томатные (томаты, баклажаны, перец). Зрелость томатов бывает зеленая, молочная, бурая, розовая, красная. Отличаются формой, поверхностью, цветом. Перец бывает сладкий и горький. Условия хранения варьируются в зависимости от степени спелости томатов. Температура от 1 до 10, влажность 85-90%. Бобовые и зерновые овощи (горох, фасоль, кукуруза). Кукуруза употребляется в стадии молочно-восковой спелости. Реализуют бобовые в течение 12 часов в магазине, кукурузу хранят при температуре 4-8 и влажности 85-90%.