Министерство сельского хозяйства РФ

Департамент научно-технологической политики и образования

Волгоградская ГСХА

**Отчёт**

по товароведно-технологической практике

Выполнила:

студентка гр.Тов-45

факультета ПТиТ

Проверила:

Волгоград 2009г.

**План**

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Анализ технологического процесса производства

3. Характеристика ассортимента вырабатываемой продукции.

4. Экспертиза качества готовой продукции (изделий)

Список использованной литературы

**Введение**

Настоящая товароведно-технологическая практика направлена на

закрепление и углубление знаний, практических навыков по дисциплине

«Товароведение», выработку профессиональных умений, формирование

представления об условиях, специфике деятельности продовольственных и продовольственно-торговых предприятий в системе рыночных отношений.

Целью данной товароведно-технологической практики является:

ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия; изучение характера планирования деятельности предприятия; изучение порядка оформления документов при приемке, хранении, реализации товаров; изучение нормативных документов реализующих торговую деятельность; изучение условий и режима хранения товаров; изучение торгового оборудования.

1. **Общая характеристика предприятия**

400002 Волгоградская область,

Волгоград, Советский р-н, ул. Казахская 5

(8442) 417079

ЗАО Тандер Магнит является закрытым акционерным обществом. Имеет уведомление о постановке на учет налоговом огране юридического лица, образованного в соответствии с законодательством РФ, по месту нахождения обособленного подразделения на территории РФ. (Приложение 1.) в данном магазине имеется лицензия на осуществление розничной продажи алкогольной продукции (Приложение 2.)

В 1994 г. Было основано ЗАО «Тандер»- управляющее компанией сети магазинов «Магнит». Первоначально это оптовый поставщик бытовой химии и косметики, а с 1997 г.- один из пяти лидеров- дистрибьюторов на продовольственном рынке России. В 2000 г. Руководство принимает решение о реорганизации работы розничного направления. Все магазины объединяются под брендом «Магнит». Новая сеть развивалась стремительными темпами, захватывая всё больше региональных рынков и осваивая новые сегменты, и к 2005 г. заняла первое место в России по количеству магазинов – 1500 и стала второй по объему выручки в стране. По завершению реорганизации в начале 2006 г. ОАО «Магнит» становится холдинговой компанией группы обществ, занимающихся розничной торговлей через сеть магазинов «Магнит». В этом же году был разработан формат магазинов- гипермаркетов под брендом «Магнит». На конец 2007 года чистая выручка ОАО «Магнит» увеличилась на 47% и составила 3,7 млрд. долларов. Количество магазинов сети «Магнит», по данным на 1 января 2008 года, составило 2197.

«Магнит» сегодня

Товары, лежащие на прилавках магазинов «Магнит» являются качественными и надёжными. Наличие необходимых сертификатов и лицензий подтверждает этот факт. Так же, компания ежемесячно организовывает проверку своих товаров в крупнейших лабораториях. Одно из основных преимуществ товаров сети «Магнит»- их продажа только в фирменных магазинах (сегодня на полках в «Магните» вы можете найти более 550 наименований товаров под частной маркой), следовательно, риск приобретения подделки сведён к нулю. Продукция с надписью «для магазинов «Магнит»» производится ведущими российскими и зарубежными предприятиями («Галина Бланка», «Балтимор», «Вимм-Билль-Данн», «Лебедянский», «Балтимор», «Верес», «Южуралкондитер», «КХП Григоровича» и многими другими). Ввиду того, что сеть магазинов «Магнит» имеет громадные масштабы, производство товаров осуществляется крупными партиями. Этот фактор способствует снижению себестоимости готовых продуктов. Так же ОАО «Магнит» тратит значительно меньше средств на рекламу продукции по сравнению с производителями похожих товаров. Магазины сети имеют вид гипермаркета. Он отличается современной функциональной архитектурой, просторной планировкой, большой и удобной парковкой, продажей набора товаров для всей семьи в одном месте, удобным расположением товаров на витринах. Все эти условия являются актуальными на территории любого города, где строятся гипермаркеты «Магнит». Размер торговых площадей гипермаркетов варьируется от 2000 – 12 500 кв.м. Ассортимент насчитывает до 18 000 наименований товаров, из которых 70%- продукты питания. Площадь функционирования магазинов «Магнит» стремительно и постоянно расширяется. В городах с населением менее 500 тыс. человек так же появляются магазины сети. Это обуславливается тем, что целевая аудитория магазина - покупатели со средним уровнем дохода, а именно дает возможность сети "Магнит" проникать в небольшие города и населенные пункты. Магазины «Магнит» работают для всей семьи. 70% товаров- продукты питания, остальные 30%- бытовая химия, парфюмерия, корм для животных, печатные издания, посуда, игрушки. Представлены как товары первой необходимости, «из потребительской корзины», так и товары, спрос на которые не является постоянным. Благодаря этому, каждый член семьи найдёт себе товары, удовлетворяющие любые индивидуальные потребности. Оформление магазина и расположение товаров соответствуют требованиям и являются оптимальными для покупателей, т.е. можно потратить на выбор товаров столько времени, сколько необходимо именно Вам и именно в конкретной ситуации. Для удобства магазин оснащён корзинками и тележками для товаров.

**Все помещения магазина должны подразделяются на:**

1. торговые — помещения, которые связаны с обслуживанием покупателей (отдел заказов, кафетерий);
2. для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже — приемочные, кладовые, охладительные камеры, фасовочные;
3. служебные и бытовые — кабинет директора, конторские помещения, комната отдыха, гардеробные, душевые, уборные;
4. подсобные — для хранения тары, инвентаря, упаковочных материалов.

Мною было замечено:

В ЗАО Тандер Магнит, существуют грубые нарушения хранения товаров; отдел по приемке, хранению, фасованию и подсобный отдел не разделены.

Так же в магазине не соблюдены правила выкладки соседствующих товаров.

Имеются административные нарушения 4.2 ст 14.4 КоАП РФ – продажа товаров с нарушением санитарных правил.

**Технологическое оборудование**

Используются следующие виды технологического оборудования: холодильное, весоизмерительное, контрольно-кассовые машины.

В магазине имеются весы ВТИт-10, ВЭ-15т, ВНЦ-10. Электронные весы определяют стоимость покупки, также могут подсчитать сдачу ВЭ-15т. Весы должны быть установлены на ровной горизонтальной поверхности, которая не должна прогибаться и вибрировать. Нельзя чтобы прямой воздушный поток попадал на грузовую площадку, а также, чтобы рядом находился вентилятор. Весы устанавливают горизонтально при помощи винтовых ножек и уровня, затем подключить весы к сети.

Для демонстрации, продажи и хранения быстропортящихся продуктов в магазине используется холодильное оборудование. К торговому холодильному оборудованию относят охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных продуктов и полуфабрикатов. По назначению — сборные холодильные камеры, холодильные шкафы, витрины, прилавки-витрины и охлаждаемые торговые автоматы, с разным температурным режимом.

Торговое холодильное оборудование должно отвечать следующим основным торговым эксплуатационным и санитарным требованиям: обеспечивать заданный режим, не создавать шума, иметь привлекательный внешний вид, обеспечивать удобства для пользования покупателем и продавцом.

Контрольно-кассовые машины служат для механизации и автоматизации контрольно-кассовых операций, учета денежных поступлений и контроля за операциями. В магазине используют электронные контрольно-регистрирующие машины ОКА-500, на зале они почти во всех отделах, кроме молочного т в торговом зале одна ОКА-400.

На зале для выкладки и показа товаров используют горки пристенные и островные.

**2. Анализ технологического процесса производства**

Основными поставщиками молока и молочно продукции в ЗАО Тандер Магнит, являются:

–ЮНИМИЛК

ОАО «Компания ЮНИМИЛК» Россия

400127 Волгоград ул. Пржевальского, 20

–Вимм-Билль-Данн

Краснодарский край г. Тимашевск ул. Гибридная, 2

127591 Москва дмитриевское шоссе, 108

–ООО Волжский молочный комбинат «Лагуна»

404122 Россия Волгоградская обл., г. Волжский ул. Кирова,9а

–ОАО «Молсыркомбинат - Волжский»

404130 Россия Волгоградская обл., г. Волжский ул. К. Маркса, 7Б

–ОАО Волгомясомолторг

400005 г.Волгоград ул. Бакинская, 10

**Требования к специальным технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации сырого молока и сырых сливок**

1. Специальные технологические процессы, применяемые при производстве сырого молока, условия содержания, кормления, доения сельскохозяйственных животных, условия сбора, охлаждения и хранения сырого молока и сырых сливок должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации о ветеринарии.

2. Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в течение 2 часов.

3. Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 24 часа с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок при температуре не выше чем 8 градусов Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки.

4. Допускается предварительная термическая обработка, в том числе пастеризация, сырого молока изготовителем в случаях:

1) кислотности сырого молока от 19 градусов до 21 градуса Тернера;

2) хранения сырого молока более чем 6 часов;

3) перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25 процентов.

5. При применении предварительной термической обработки сырого молока, в том числе пастеризации, режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в сопроводительной документации.

6. Сельскохозяйственные товаропроизводители при производстве сырого молока и сырых сливок должны использовать оборудование и материалы, разрешенные для контакта с молочными продуктами федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

7. Во время перевозки охлажденных сырого молока или сырых сливок к месту переработки вплоть до начала их переработки температура таких продуктов не должна превышать 10 градусов Цельсия. Сырое молоко и сырые сливки, не соответствующие установленным требованиям к их температуре, подлежат немедленной переработке.

8. Перевозка сырого молока и сырых сливок осуществляется в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных для контакта с молоком федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, и опломбированных. Транспортные средства должны быть оборудованы холодильными системами, обеспечивающими поддержание температуры, предусмотренной настоящим Федеральным законом.

9. Хранение и перевозка сырого молока и сырых сливок сопровождаются документами, подтверждающими их безопасность, и информацией, предусмотренной частями 23 и 24 статьи 36 настоящего Федерального закона.

10. Хранение сырого молока, молока, подвергшегося термической обработке, сырых сливок изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляется в отдельных маркированных емкостях при температуре 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия в пределах сроков годности продукта.

11. Утилизация сырого молока или сырых сливок, не соответствующих требованиям настоящего Федерального закона, осуществляется изготовителем или продавцом этих продуктов в порядке, установленном законодательством Российской Федерации о ветеринарии, законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательством в области экологической безопасности.

**Пороки молока**

Все болезни или пороки молока могут зависеть от двояких причин: внутренних, зависящих от болезненного состояния самого животного, и внешних, куда относится заражение микроорганизмами, неправильная технология обработки молока, нарушение режимов и сроков его хранения.

Пороки вкуса легко возникают под влиянием бактериальных процессов. Так:

- кислый вкус появляется в результате деятельности молочнокислых бактерий;

- горький - при длительном хранении молока при температуре ниже 10 градусов в следствии развития гнилостных микроорганизмов;

- мыльный привкус молоко приобретает при длительном хранении, когда в результате развития гнилостной микрофлоры образуются щелочные вещества, которые омывают жир;

- неприятные привкусы в молоке могут, появляется от скармливания животным свежей крапивы, осоки, капусты, чеснока, репы и др.

- соленый вкус образуется при некоторых заболеваниях вымени животных.

В результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий или кишечных палочек, молоко приобретает ***кислый*** вкус.

***Горькое молоко.*** И в этом случае молоко непосредственно после доения бывает вполне доброкачественным, но спустя короткое время поднявшиеся сливки получают горький вкус и покрываются желтоватыми пятнами. Горький вкус обусловлен в молоке деятельностью гнилостных пептонизирующих бактерий, а также может быть вызван присутствием в кормах полыни.

***Прогорклый***, или ***липолизный***, вкус молока, наиболее распространенный среди пороков вкуса, является следствием гидролиза молочного жира липазами при низких температурах хранения. Чаще встречается в молоке стародойных коров. Прогорклый привкус появляется также в молоке последних дней лактации.

При хранении иногда наблюдается ***окисленный***, едкий вяжущий вкус. Данный порок вызван окислением ненасыщенных жирных кислот.

Под воздействием солнечных лучей (при хранении молока на свету) молоко приобретает ***салистый, олеистый*** привкус. В присутствии следов меди при повышенных температурах, рН 6,6— 6,7 могут появляться неприятные ***металлический*** и ***рыбный*** привкусы. Металлический привкус приобретает молоко в результате взаимодействия молочной кислоты с металлом тары.

***Дымный*** привкус и запах возможны в стерилизованном молоке и пакетах, если допущен пережог бумаги при склейке поперечных швов пакета.

В результате протеолиза белковых веществ гнилостными бактериями и кишечной палочкой появляются ***гнилостный, сырный*** и ***затхлый*** привкусы.

Неприятные специфические привкусы могут появляться от наличия в рационе животных крапивы, чеснока, лука, репы, редьки, полевой горчицы и др.

Пороки запаха чаще всего обусловлены специфичными запахами кормов или возникают при хранении молока в открытой таре в помещениях, где хранятся остро пахнущие продукты. Из порочащих запахов наиболее известны хлебный, тухлый, чесночный, сырный и др.

Пороки консистенции образуются в результате деятельности некоторых микроорганизмов. Густую консистенцию молоко приобретает вследствие деятельности молочнокислых бактерий, Слизистою - при действии слизеобразующих микроорганизмов. В результате развития дрожжей, кишечной палочки и масляно-кислых бактерий в молоке образуется ПЕНА.

Пороки цвета появляются под влиянием пигментирующих бактерий, вызывающих покраснения, посинение и пожелтение молока. Причиной изменения цвета может быть также присутствие некоторого количества крови, попавшей в молоко при выдаивании вследствие болезненного состояния животного.

**Меры предупреждения возникновения пороков молока.**

Для предотвращения появления пороков в молоке прежде всего необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенический режим получения, хранения и транспортирования молока. Необходимо контролировать качество кормов и кормовые рационы, температурные режимы хранения кормов. Нельзя допускать использование замороженных, заплесневелых и сильно загрязненных кормов. Для устранения кормовых запахов и вкуса молоко дезодорируют, при этом освобождаются от абсорбированных химических соединений, не свойственных молоку. Необходимо избегать хранения молока на свету, а также в неоловянированной таре, стараться минимально подвергать его перемешиванию.

Пастеризованное коровье молоко следует хранить при температуре от 0 до 36°С не более 36 ч с момента окончания технологического процесса; стерилизованное молоко при температуре от 0 до 10 °С — 6 месяцев; в упаковка тетра-брик-асептик — 4 месяца.

**Тара**

Металлы

При производстве тары для молочных продуктов широко используются металлы. Отличительными свойствами металлической тары являются высокая механическая прочность (особенно на сжатие), ударостойкость, устойчивость к воздействию внутреннего давления, хорошая сохраняемость многих продуктов. Металлическая упаковка надежно предохраняет содержимое от воздействия света, газов, воздуха, воды и других агрессивных факторов окружающей среды.

Однако при использовании металлической тары для упаковки продуктов питания следует помнить о возможности миграции ионов металла в контактирующий продукт и, следовательно, в организм человека. Ионы металлов (олова, алюминия, меди, свинца и др.) представляют серьезную опасность для здоровья вследствие их способности накапливаться в определенных органах людей и животных, приводя к различного рода заболеваниям.

Стекло

Стекло химически инертно, препятствует проникновению газов, жидкостей и сырости, устойчиво к действию химических агентов, прозрачно, легко перерабатывается и формуется. Важнейшим преимуществом стекла является его гигиеничность. Из стекла не переходят в пищевой продукт вредные вещества, оно не придает продуктам питания постороннего запаха и вкуса. Основными недостатками стекла являются его большая плотность и хрупкость, что приводит к увеличению транспортных расходов при перевозках и потерям пищевых продуктов. Вследствие этого цены на готовую продукцию, расфасованную в стеклянную тару, существенно увеличиваются. В настоящее время интенсивно ведутся работы по уменьшению массы стеклотары и улучшению ее механических свойств за счет обработки поверхности различными веществами, нанесением покрытий на основе полимеров. Кроме того, относительно высокая стоимость стеклянной тары предполагает организацию системы ее многократного использования.

Бумажная тара

Упаковочные материалы, используемые для изготовления тары, должны обладать водо-, паро-, аромато-, жиро- и газонепроницаемостью. Бумажная тара такими качествами не обладает. Эти свойства бумажные материалы приобретают либо в технологическом процессе их производства за счет соответствующего размола волокнистых материалов, проклейки и добавки в массу синтетических смол, либо за счет специальной обработки уже готовых бумажных материалов и соединения их с полимерами и металлом, в результате чего получаются новые комбинированные материалы.

Картонная упаковка

Преобладающие позиции на российском рынке жидких и пастообразных молочных продуктов занимает современная картонная упаковка типа «тетра-брик», «тетра-брик-асептик», «тетра-рекс», «пюр-пак-асептик» и «пюр-пак», в которую упаковывается почти 54% фасуемых жидких молочных продуктов. Наличие в их составе слоя бумаги или картона обеспечивает комплекс потребительских и физико-механических свойств, а фольгированный слой (алюминия) сводит к минимуму воздействие кислорода, УФ-излучения и экотоксикантов на пищевой продукт. Основные конкурентные преимущества этой упаковки состоят в том, что для потребителя она более удобна и практична, надежна в транспортировке, обеспечивает более длительный срок хранения продукта за счет пастеризации или стерилизации молока, экологически чиста, не нуждается в возврате и более эстетична (часто высокое качество упаковки ассоциируется у покупателя с высоким качеством молочного продукта). Торговля отдает предпочтение этой упаковке еще и потому, что картонная упаковка имеет высокую прочность в отличие от полиэтиленовых пакетов и позволяет более эффективно использовать складские помещения и оптимизировать логистику сбыта.

Полимерная упаковка

Наиболее распространенным полимерным упаковочным материалом на рынке молочной упаковки является полиэтилен. «Полиэтиленовый пакет» по потребительским предпочтениям уступает картонной упаковке, но тем не менее широко используется в России для розлива молока, жидких молочнокислых и пастообразных продуктов. Пластиковые бутылки предназначены для розлива жидких молочных продуктов

Эта упаковка составляет почти 38% от всего объема фасуемых молочных продуктов. К недостаткам такой упаковки следует отнести ее низкую прочность (как отмечают представители молочных заводов и торговли, для нее характерен наиболее высокий процент потерь молочных продуктов при транспортировке и продажах), малый срок хранения продукта. Как правило, в эту упаковку фасуют молочные продукты малые и средние молокозаводы районного масштаба для местных продаж и быстрого потребления.

В последние годы объемы использования пластиковой тары в России резко возросли. Этот рост идет в трех направлениях:

упаковка пастообразных продуктов (йогуртов, сметаны, творога и др.) К ней относятся евростаканчики и коробочки с различными типами крышек;

увеличение доли упаковки молочной продукции в рукавную пленку;

использование термораздувных пластиковых бутылок и банок, изготавливаемых, в основном, из полиэтилена высокой плотности (ПЭВП) и полипропилена (ПП) по технологии, специально разработанной для розлива молока, жидких и пастообразных молочных продуктов.

**"Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли"**

(утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. N 14)

В настоящем СанПиН использованы ссылки на следующие документы. Основные требования:

2.10. ВСН 54-87 "Предприятия розничной торговли".

2.11. СанПиН 42-123-4117-86 "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

3.7.1. Пищевые продукты, продовольственное сырье, реализуемые в торговле, должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции для здоровья человека, со ссылкой на дату и номер разрешения (гигиенического сертификата), выданного учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Документ(ы) предприятия-изготовителя на импортную продукцию, подтверждающий ее качество и безопасность для здоровья человека, должен содержать отметку учреждений государственного санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации о прохождении гигиенической оценки пищевого продукта в установленном порядке.

Реализация продуктов питания и продовольственного сырья без наличия указанных документов, подтверждающих их качество и безопасность, запрещается.

В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

3.7.2. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия продовольственной торговли, проверяется товароведами, кладовщиками, материально-ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

3.7.3. Центры государственного санэпиднадзора проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показаний. Экспертиза нестандартных продуктов, а также недоброкачественных, испорченных продуктов, не требующая специальной медицинской компетентности, осуществляется товароведами или инспекцией по качеству.

3.7.4. Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на предприятии.

3.7.5. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.

3.7.6. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях продовольственной торговли, не обеспеченных средствами охлаждения.

3.7.7. Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов должна сопровождаться сертификатом установленной формы на данный вид продукции с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации.

3.7.9. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Особо скоропортящиеся продукты следует хранить при температурном режиме, отвечающем требованиям санитарных правил "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" СанПиН 42-123-4117-86.

3.7.10. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

3.7.11. Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.

3.7.13. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

3.7.19. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой, без сертификатов.

3.7.20. Запрещается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей в предприятиях продовольственной торговли, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские смеси хранят при температуре не выше 10 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные для каждого вида продукта.

3.7.22. Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от 3 до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов.

Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0 °С.

3.10. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли

3.10.1. Все помещения предприятий продовольственной торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств.

3.10.2. Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.10.3. Один раз в месяц во всех предприятиях продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

3.10.4. Работы по дезинсекции и дератизации (при их необходимости) должны проводиться специалистами дезстанций или отделов профилактической дезинфекции центров Госсанэпиднадзора, как правило, после закрытия предприятия в день, предшествующий санитарному дню. До начала дезинфекции убираются или герметически закрываются все незатаренные в фабричную упаковку пищевые продукты, производится влажное подметание, уборка и мойка полов, стен и т.п. во всех тех помещениях, где будут проводиться эти работы. Плотно закрываются все окна, форточки, двери, вентиляционные люки и другие отверстия; предприятие в таком состоянии находится до утра следующего дня.

3.11. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

3.11.1. Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильнопахнущие и ядовитые вещества.

3.11.2. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

3.11.3. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов в транспорт, не отвечающий санитарным требованиям и при отсутствии санитарного паспорта на него, а также транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

3.11.4. Шофер-экспедитор (экспедитор) обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

3.11.5. Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться в автохозяйствах.

3.11.6. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок

3.11.7. В транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов, должны быть выделены специальные места для хранения санитарной одежды, брезента. Запрещается размещаться экспедиторам на пищевых продуктах. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов должна производиться грузчиками в санитарной одежде (белого цвета).

ЗАО Тандер Магнит имеет санитарно-эпидемиологическое заключение № 34.ВГ.01.121.М.000306.01.04 от 05 января 2004 года. (Приложение 3.)

1. **Характеристика ассортимента вырабатываемой продукции**

**Ассортимент молока**

Все виды молока различаются прежде всего по содержанию СОМО, по пищевым добавкам и наполнителям, а также по способу тепловой обработки.

Сырьем для производства молока являются натуральное молоко, сливки, обезжиренное молоко.

Натуральное молоко — это необезжиренное молоко без каких-либо добавок. Оно не поступает в реализацию, так как имеет нестандартизованное содержание жира и СОМО и направляется для выработки различных видов молока и молочных продуктов. Согласно ГОСТ Р 51917-2002, натуральное молоко — это молоко — сырье без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов.

Питьевое молоко — пресный молочный продукт с массовой долей жира не более 9,5%, изготовленный из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке.

Обезжиренное молоко — обезжиренная часть молока, получаемая сепарированием и содержащая не более 0,05% жира.

Сливки — жировая часть молока, получаемая сепарированием. В соответствии с ГОСТ Р 51917-2002 «Термины и определения» сливки — пресный молочный продукт с массовой долей жира 10% и более, изготовленный из молока, представляющий собой дисперсную систему «жир в воде», без добавления немолочных компонентов.

Пастеризованное молоко — молоко, подвергнутое термической обработке при определенных температурных режимах.

Нормализованное молоко — молоко, значения массовой доли жира или белка, или СОМО которого приведены в соответствие с нормами, установленными в нормативных или технических документах.

Восстановленное молоко — пастеризованное молоко с требуемым содержанием жира, вырабатываемое из сухого молока или из молочных консервов, и воды.

Цельное молоко — нормализованное молоко или восстановленное молоко с установленным содержанием жира.

Молоко повышенной жирности — нормализованное молоко с содержанием жира 4 и 6%, подвергнутое гомогенизации.

Нежирное молоко — пастеризованное молоко, вырабатываемое из обезжиренного молока.

Питьевое молоко — пресный молочный продукт с массовой долей жира не более 9,5%, изготовляемый из молока без добавления немолочных компонентов, подвергнутый термообработке.

Основным видом питьевого молока, вырабатываемого у нас в стране, являлось молоко цельное пастеризованное жирностью 3,2% и СОМО 8,1%. В последние годы значительно увеличилось производство молока с пониженным содержанием жира (2,5, 1% и нежирное). С целью сохранения пищевой ценности в молоко пониженной жирности добавляют сухое цельное или сухое обезжиренное молоко. Растет производство витаминизированного молока с витаминами С, А и Д2 и повышенной жирности 4 и 6%. Основные виды молока и их физико-химические показатели приведены в табл. 1.

Восстановленное молоко — с содержанием жира 3,2 и 2,5% — вырабатывают полностью или частично из сухого коровьего молока распылительной сушки. Для получения восстановленного молока сухое цельное молоко распылительной сушки смешивают с подогретой водой, перемешивают.

Витаминизированное молоко вырабатывают двух видов: с витамином С и с витаминами С, А и Д2 для детей дошкольного возраста. Содержание витамина С должно быть не менее 10 мг на 100 см3 молока. Для производства витаминизированного молока необходимо иметь молоко пониженной кислотности (не больше 18 °Т), так как добавление аскорбиновой кислоты повышает кислотность. В целях уменьшения потерь витаминов их вносят в молоко после пастеризации, однако это приводит к вторичному обсеменению микроорганизмами и понижению стойкости молока.

Белковое молоко характеризуется низким содержанием жира и повышенным количеством СОМО. При выработке белкового молока сырье нормализуют по жиру и СОМО, добавляя необходимое количество сухого цельного или обезжиренного молока. Белковое молоко имеет повышенную кислотность (до 25 °Т) за счет высокого содержания СОМО, в том числе белков, имеющих кислую реакцию.

Молоко с какао и кофе вырабатывается в ограниченном количестве у нас в стране, так как для их производства необходимы импортное сырье какао-порошок, кофе и дорогостоящий агар.

В нормализованное молоко вносят пищевые наполнители: сахарный песок, какао-порошок, натуральный кофе и агар. Количество добавляемой сахарозы — не менее 2,5% (молоко с какао) и не менее 7% (молоко с кофе), какао — не менее 2,5%, кофе — не менее 2%. Основной недостаток молока с какао — образование осадка на дне тары. Внесение агара из расчета 1кг на 1 т смеси стабилизирует систему и замедляет осаждение какао-порошка на дно тары. Учитывая, что за счет наполнителей увеличивается СОМО и дополнительно в молоко попадают посторонние бактерии, готовую смесь пастеризуют при повышенной температуре 85 °С. Молоко должно обязательно подвергаться гомогенизации.

Топленое молоко — это нормализованное молоко с содержанием жира 4 или 6%, подвергнутое гомогенизации, пастеризованное при температуре не ниже 95 °С с выдержкой 3-4 ч. Длительную выдержку молока при температурах, близких к 100 °С, называют топлением.

Стерилизованное молоко — молоко, подвергнутое гомогенизации и высокотемпературной термической обработке при температуре выше 100 °С. Основное отличие стерилизованного молока от пастеризованного — высокая стойкость при комнатной температуре и характерные вкусовые особенности. Вырабатывают стерилизованное молоко в бутылках и в пакетах (УВТ-молоко). Применяют два способа стерилизации: одностадийный и двухстадийный.

Ионитное молоко получают путем удаления из него кальция, который замещается эквивалентным количеством калия или натрия при обработке молока в ионообменниках. Полученное молоко при свертывании образует мелкую хлопьевидную консистенцию, поэтому легко и быстро усваивается организмом ребенка. Ионитное молоко обогащается витаминами и стерилизуется в стеклянной таре вместимостью 200 см3.

**Ассортимент выпускаемой продукции**

Ассортиментный перечень утвержденный директором ВФ ЗАО Тандер М. В. Водопьянов представлен в приложении 4.

В данной работе рассматривается молочные продукты в упаковке длительного хранения – молоко и сливки.

Данной продукция представлен в следующем ассортименте

ЮНИМИЛК

Молоко пастеризованное «Летний день» ГОСТ Р – 52090

Состав: цельное молоко, обезжиренное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 2,5, белка – 2,8, углеводов – 4,7; энерг.ценность – 53 ккал

Молоко «Простоквашино» ТУ – 9222-003-59726525

Состав: цельное молоко, обезжиренное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 3,2, белка – 2,8, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 59 ккал;

Молоко пастеризованное «Простоквашино» ГОСТ Р – 52090

Состав: цельное молоко, обезжиренное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 2,5, белка – 2,8, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 53 ккал;

Молоко топленое «Простоквашино» ГОСТ Р – 52090

Состав: сливки, обезжиренное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 4,0, белка – 2,8, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 66 ккал;

Молоко отборное «Простоквашино» ТУ – 9222-242-00419785

Состав: цельное молоко, обезжиренное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 3,4 - 6,0, белка – 2,8, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 84 ккал;

Сливки «Петмолсливки» ТУ – 9222-010-05300037

Состав: сливки. В 100 г продукта содержится жира – 11 , белка – 2,8, углеводов – 4,5, энерг.ценность – 128 ккал;

Вимм-Билль-Данн

Молоко ТУ – 9222-064-05268977-05

Состав: нормализованное молоко. В 100 г продукта содержится жира – 2,5, белка – 2,9, углеводов – 4,8, энерг.ценность – 53 ккал,

В 100 г продукта содержится жира – 3,5, белка – 2,9, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 59 ккал;

Молоко «Леанозовское» ТУ – 9222-064-05268977-05

Состав: молоко нормализованное. В 100 г продукта содержится жира – 2,5, белка – 2,9, углеводов – 4,8, энерг.ценность – 53 ккал,

В 100 г продукта содержится жира – 3,2, белка – 2,9, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 59 ккал;

Сливки «Домик в деревне» ТУ – 9222-057-05268977-05

Состав: сливки. В 100 г продукта содержится жира – 10 , белка – 2,6, углеводов – 4,4, энерг.ценность – 118 ккал;

Волжаночка

Молоко ГОСТ Р 52090-2003

Состав: молоко нормализованное. В 100 г продукта содержится жира – 2,5, белка – 2,8, углеводов – 4,7, энерг.ценность – 53 ккал.

**Приемка, упаковка, транспортирование молока и сливок**

Молоко и сливки поступают в торговую сеть непосредственно с заводов, минуя оптовые предприятия. Каждая партия молока и сливок должна иметь документы о количестве и качестве, указываются номер документа, наименование или номер завода-изготовителя, вид продукта, номер партии, количество мест, масса нетто, дата и час выработки молока, дата конечного срока реализации, а также данные результатов исследований по содержанию жира, кислотности, плотности и температуре продукта.

Транспорт, перевозящий молоко и сливки, должен иметь санитарный паспорт. Температура молока и сливок не должна быть выше 8 °С и не ниже температуры замерзания молока. Молоко и сливки должны перевозиться в изотермических или закрытых кузовах машин. Допускается транспортировка молока открытым автотранспортом, но обязательно укрытие брезентом. Не принимается молоко, доставленное на грязном транспорте или совместно с другими грузами.

При приемки молока и сливок проверяют состояние тары и маркировки, обращают внимание на неповрежденность пломб, состояние замка и наличие прокладок фляг. Фляги с грязными прокладками, ржавые, сильно деформированные бракуются.

При осмотре молока в бутылках проверяют прочность укупорки алюминиевыми колпачками (колпачок не должен проворачиваться), правильность маркировки, срок реализации.

Для проверки качества молока и сливок отбирают пробы в соответствии с ГОСТом. Температуру молока в цистернах и флягах измеряют на глубине 15 см, в бутылках и пакетах — в центре. Перед измерением температуры молоко в таре перемешивают. Температура не должна быть выше 8 °С.

Выборочно определяют фактический объем молока, переливая его из тары в соответствующий мерный цилиндр.

Далее оценивают каждую контролируемую единицу органолептически. Важнейший показатель вкус, запах и аромат его определяют сразу после съема колпачка бутылки или вскрытия упаковки. Доброкачественное молоко должно иметь приятный, слегка сладковатый вкус, слабый своеобразный аромат, без посторонних привкусов и запахов. При хранении молоко и сливки легко поглощают посторонние запахи из окружающей среды, характерный вкус и запах ослабевают.

Не допускаются в реализацию молоко и сливки с выраженными кормовым, рыбным, горьким, затхлым, металлическим и другими вкусами и запахами. Внешний вид и консистенцию проверяют медленно, переливая молоко и сливки из одного стакана в другой. Молоко и сливки с тягучей консистенцией в реализацию не допускаются.

При перемешивании свежего молока рыхлый отстой молочного жира распределяется в молоке по всему объему. В молоке сомнительной свежести отстоявшийся молочный жир уплотнен и при перемешивании разбивается на комочки, делая консистенцию молока неоднородной.

Цвет молока и сливок определяют визуально, рассматривая их в стакане при дневном рассеянном свете.

Изучение покупательского спроса, источники поступления товаров, методы продажи, экономическая эффективность

Для того, чтобы торговое предприятие успешно функционировало, необходимо проводить глубокий анализ его коммерческой деятельности в зависимости от постоянно меняющейся среды. Это позволит сделать предприятие прибыльным и конкурентоспособным, обеспечить его развитие, предвидеть будущее. Проводя глубокий анализ коммерческой деятельности, можно:

1. точно и своевременно находить и учитывать факторы, влияющие на получаемую прибыль по конкретным видам реализуемых товаров и предоставленных услуг;
2. быстро и качественно, профессионально оценивать результативность коммерческой работы как предприятия в целом, так и его структурных подразделений;
3. находить оптимальные пути решения коммерческих проблем торгового предприятия и получения достаточной прибыли в ближайшей или отдаленной перспективе;
4. определить расходы на торговую деятельность (издержки обращения) и тенденции их изменения, что необходимо для определения продажной цены и расчета рентабельности.

Важнейшими показателями эффективности работы торгового предприятия является прибыль, в которой отражается результаты всей торговой деятельности предприятия — объем реализованной продукции, его состав и ассортиментная структура, производительности труда, уровень затрат, наличие непроизводительных расходов и потерь и т.д.

От размера полученной прибыли зависит пополнение фондов, материальное поощрение работников, уплата налогов и другое.

Наличие прибыли свидетельствует о том, что расходы торговых предприятий полностью покрываются доходами от реализации товаров и услуг.

Изучение покупательского спроса в магазине проводят с целью максимального удовлетворения запросов населения.

Изучение покупательского спроса в магазине позволяет правильно организовать завоз, сформировать и скомплектовать ассортимент продаваемых товаров, а также рационально разместить товар на рабочем месте продавца в торговом зале.

При изучении покупательского спроса надо выяснить общий объем спроса, установить его ассортиментную структуру и выяснить отношение покупателей к качеству упаковки товара. Изучение спроса должно проводиться постоянно, носить плановый характер. В крупных специализированных магазинах, гастрономах изучение спроса организуется по расширенной программе, которая включает проведение выставок-продаж, дегустаций, опросов населения.

В магазинах применяются следующие методы изучения спросов: выборочный учет поступления и продажи товаров; анализ товарных запасов; ведение журналов неудовлетворенного спроса; книги замечаний и предложений покупателей; листков учета спроса; организация выставок-продаж и дегустаций продуктов; проведение опросов населения.

Изучение покупательского спроса проводится в трех направлениях:

1. реализованного спроса
2. неудовлетворенного спроса
3. формирующего спроса.

Реализованный спрос — фактическая реализация товаров в магазине.

Неудовлетворенный спрос — это новые и малоизвестные товары потребителю.

Формирующий спрос — для того, чтобы изучить этот спрос проводят выставки-продажи и дегустации, чтобы выявить отношения покупателей к новым товарам.

1. **Экспертиза качества готовой продукции (изделей**)

**Экспертиза качества молока**

Оценка качества пастеризованного молока производится по ГОСТу 13277-79. Экспертизу молока проводят по органолептическим показателям: внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет и физико-химическим. Важнейшие физико-химические показатели: массовая доля жира, плотность, кислотность, степень чистоты, температура. По микробиологическим показателям пастеризованное молоко подразделяется на 3 группы: А, Б и пастеризованное во флягах и цистернах, общее количество бактерий в котором 50, 100 и 200 тыс. в 1 см3 соответственно.

Отбор проб, подготовка их к анализам и органолептической оценке при приемке, хранении и реализации в торговой сети производится в соответствии со стандартами.

Каждая принимаемая партия молока и молочных продуктов должна иметь сопроводительные документы: о количестве — счет-фактуру, товарно-транспортную накладную предприятия-изготовителя и удостоверение о качестве. При приемке молока обращают внимание на внешний вид тары, состояние поверхности, наличие деформации или ржавчины на металлической таре; загрязнений, сколов на стеклянных бутылках на герметичность бумажной или полимерной тары. Сопоставляют сроки хранения по маркировке и сопроводительным документам. Определяют температуру поступившего молока. Приемку молока по количеству проводят путем сплошной проверки всей партии.

Под однородной партией молока или сливок понимают различные их виды, выпущенные с одного предприятия, одинаково обработанные, одного наименования, выработанные в одну рабочую смену, расфасованные в однородную тару из одного молокохранительного резервуара.При приемке молока по качеству проверяют соответствие качества молока сопроводительным документам поставщика.

Качество молока устанавливают для каждой однородной партии осмотром средней пробы и среднего образца по ГОСТу.

Средней пробой называют часть товара, отобранного от контрольных единиц упаковки однородной партии в одну посуду. Единицей упаковки считают ящик, флягу, отсек цистерны и др.

Средний образец — это определенная часть средней пробы, выделенная для лабораторного испытания.

От поступившей партии товаров отбирают определенное количество единиц упаковки в соответствии с требованиями ГОСТа.

Органолептические показатели молока и молочных продуктов оценивают по каждой контролируемой единице упаковки отдельно.

Для определения физико-химических показателей из средних проб выделяют средний образец, который помещают в чистую тару и опечатывают или пломбируют пломбами получателя и предприятия (поставщика), приславшего представителя для отбора образцов. Пробы для исследования должны направляться в лабораторию, не входящую в систему получателя или поставщика.

Пробы для лабораторных исследований снабжают сопроводительными документами с указанием наименования предприятия, выработавшего продукт, ГОСТа или ТУ на продукт, наименования и сорта продукта, температуры продукта в момент отбора средней пробы. Исследования должны быть проведены не позднее 4 ч со времени отбора пробы.

Пороки молока — отклонения органолептических показателей, химического состава, упаковки и маркировки молока от показателей, предусмотренных стандартом, возникающие при использовании недоброкачественного сырья, нарушения технологических режимов и хранения.Термин «дефект» правильнее отражает суть этих явлений, однако ГОСТ «Термины и определения» для маслодельной, сыродельной промышленности и других обязывают нас применять термин «пороки».

Пороки бывают кормового, бактериального и физико-химического происхождения. Наличие их в молоке существенно снижает качество продукта или даже не позволяет направлять молоко в реализацию, если пороки сильно выражены.

Пороки кормового происхождения возникают при поглощении молоком резких запахов кормов, помещений и др. Эти пороки можно устранить или ослабить путем дезодорации молока, тепловой обработки.

Пороки бактериального происхождения могут сильно изменять вкус и запах, консистенцию и цвет молока. При хранении эти пороки усиливаются.

К порокам кормового и бактериального происхождения относятся пороки вкуса: кислый вкус возникает в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий; прогорклый вкус образуется при хранении молока, под воздействием ферментов липаз на жировую часть; горький вкус вызывается присутствием в кормах полыни и гнилостных пептонизирующих бактерий; соленый вкус является следствием заболеваний вымени животных.

Пороки цвета появляются под влиянием пигментирующих бактерий с образованием посинения, покраснения или пожелтения молока.

Пороки запаха вызываются продуктами жизнедеятельности гнилостных бактерий, специфическими запахами кормов. К ним относятся: хлевный, сырный, тухлый, чесночный и др.

Пороки консистенции возникают в результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий и слизиобразующих бактерий (густая, тягучая, слизистая консистенция).

К порокам физико-химического происхождения относят: молозивное и стародойное молоко, несбивающееся молоко, молоко с салистым вкусом (от воздействия ультрафиолетовых лучей), мороженое молоко.

**АКТ ЭКСПЕРТИЗЫ.**

Проведение экспертизы поручается экспертам (с латинского переводится "опытный") – специалистам, которые владеют профессиональными знаниями необходимыми для решения вопросов, связанных с идетнификацией и фальсификацией товаров.

Заключение эксперта состоит их трёх частей:

1. Вводная часть.

2. Исследовательская часть.

3. Выводы.

1. В вводной части указываются:

а) номер и наименование экспертизы;

б) сведения об органе назначившем экспертизу;

в) правовое основание проведения экспертизы;

г) дата поступления материалов на экспертизу и дата подписания заключения;

д) сведения об экспертах.

2. Исследовательская часть. В ней излагается процесс исследования, его результаты и научное обоснование установленных фактов.

3. Выводы представляют собой ответы на поставленные перед экспертом вопросы.

**Фрагмент документа "ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ".**

Статья 36. Требования к маркировке молока и продуктов его переработки

1. Молоко и продукты его переработки должны сопровождаться

информацией для потребителей, соответствующей требованиям

законодательства Российской Федерации в области защиты прав

потребителей и требованиям настоящего Федерального закона.

2. Информация для потребителей наносится на каждую единицу групповой упаковки молока, молочной продукции, единицу многооборотной тары или транспортной тары такой продукции, а также на каждую единицу потребительской упаковки такой продукции.

3. На каждую единицу групповой упаковки, единицу многооборотной

тары или транспортной тары такой продукции наносится маркировка,

содержащая следующую информацию для потребителей:

1) наименование молока и молочной продукции в соответствии с

требованиями настоящего Федерального закона;

2) наименование и место нахождения изготовителя такой продукции;

3) товарный знак изготовителя такой продукции;

4) масса нетто и масса брутто групповой упаковки, многооборотной

тары или транспортной тары такой продукции;

5) количество единиц потребительской упаковки такой продукции в

групповой упаковке, многооборотной таре или транспортной таре;

6) срок годности такой продукции;

7) дата производства такой продукции;

8) условия хранения такой продукции;

9) масса нетто потребительской упаковки такой продукции;

10) обозначение стандарта, нормативного или технического

документа, в соответствии с которыми произведена такая продукция;

11) номер партии такой продукции;

12) информация о подтверждении соответствия такой продукции

требованиям настоящего Федерального закона;

13) необходимые предупредительные надписи или манипуляторные

знаки - "Беречь от солнечных лучей", "Ограничение температуры",

"Беречь от влаги".

4. При обертывании групповой упаковки или транспортной тары молочной продукции прозрачными защитными полимерными материалами допускается не наносить на них маркировку. В данном случае информацией для потребителей является расположенная на этикетках информация, при этом на этикетках должны размещаться дополнительные данные о количестве мест потребительских упаковок и массе такой продукции в групповой упаковке или транспортной таре такой продукции.

Непросматриваемые надписи, в том числе манипуляторные знаки, наносят на листки-вкладыши или представляют потребителям любым другим доступным способом.

5. Маркировка на групповую упаковку либо транспортную тару или

потребительскую тару молока, молочной продукции наносится путем

наклеивания этикеток, изготовленных типографским способом или другим

способом, обеспечивающим их четкое прочтение.

6. Наименования молока и продуктов его переработки должны

соответствовать понятиям, установленным статьей 4 настоящего Федерального закона. Наименования такой продукции могут дополняться

ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя.

7. Указание на вид сельскохозяйственных животных, за исключением

коров, от которых получено молоко, должно размещаться на этикетках

упаковок перед понятием "молоко" или после этого понятия.

8. Понятия, относящиеся к способу термической обработки молока

или продуктов его переработки, размещаются после наименований такой

продукции, например, "молоко пастеризованное", "сливки

стерилизованные".

9. После наименований молока и молочной продукции наряду с

понятием, относящимся к способу термической обработки такой продукции,

могут быть размещены другие относящиеся к такой продукции понятия,

например "молоко пастеризованное ароматизированное (с ароматом)".

10. Наименования молочных составных продуктов должны

соответствовать понятиям, установленным для молочных продуктов, и

содержать в непосредственной близости к этим понятиям четкие описания

других характеризующих такой продукт компонентов, например "творог с

кусочками фруктов", "кефир фруктовый", "сыр плавленый с ветчиной".

11. Понятие "биопродукт" на этикетках, упаковках такой молочной

продукции размещается на любом удобном месте в виде одного слова или

сложных слов с использованием первой части сложных слов "био..." и

наименований такой продукции, например, "биокефир", "биоряженка".

12. Понятия, используемые для характеристики способов

производства такого продукта или особенностей состава сырья либо

состава закваски, указываются в его наименовании - "молочный напиток",

"молоко цельное", "сливки рекомбинированные", "напиток кисломолочный".

13. Информация о частичном использовании сухих молочных

продуктов, за исключением случаев использования сухих молочных

продуктов в целях нормализации, размещается вместе с информацией о

компонентах готового продукта в виде надписи: "Изготовлено с использованием сухого молока (сливок, сыворотки)".

14. Не допускается применение понятий кисломолочных продуктов,

установленных настоящим Федеральным законом, при маркировке

наименований молокосодержащих и сквашенных продуктов, в наименованиях которых понятие "молокосодержащий" или понятие "сквашенный" должно быть заменено понятиями, характеризующими технологию производства таких продуктов, например "кефирный", "кефирный термизированный", "йогуртный", "йогуртный термизированный".

15. Понятие "продукт" в наименованиях молокосодержащих продуктов

может быть заменено или в наименованиях молочных составных продуктов

дополнено понятием, характеризующим соответственно консистенцию или

форму продукта (желе, кисель, коктейль, крем, мусс, напиток, паста,

рулет, соус, суфле, торт), например "молочно-соковый коктейль",

"сметанный соус", "молочный кисель", "творожное суфле с орехами",

"сырный рулет с пряностями".

16. Определения понятий видов и типов сыров (твердый,

полутвердый, мягкий, свежий (без созревания), ломтевой, пастообразный)

применяются в наименованиях сыров по решениям их изготовителей.

17. Понятия "обогащенный", "обогащенное" применяются в сочетании

с наименованиями соответствующих продуктов и сопровождаются

информацией о наличии и количестве добавленных веществ, в том числе о

рекомендуемой суточной норме их потребления, а также рекомендациями по

применению таких продуктов.

18. Понятия, установленные статьей 4 настоящего Федерального

закона, не должны применяться в ассортиментных знаках и других

дополнительных наименованиях молока и продуктов его переработки в

случаях, если такие продукты не соответствуют идентификационным

показателям, установленным настоящим Федеральным законом.

19. Допускается написание частей наименований молока или молочной

продукции, установленных статьей 4 настоящего Федерального закона, на

передней стороне упаковок такой продукции при условии нанесения полных

наименований такой продукции на тех же единицах потребительской тары.

20. В наименованиях продуктов, не являющихся молоком или

молочными продуктами либо молочными составными продуктами, не

допускается использование понятий, установленных настоящим Федеральным законом, в том числе слов, входящих в состав этих наименований, их различных сочетаний в фирменных наименованиях изготовителей при маркировке таких продуктов, на их этикетках, в рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение потребителей.

21. Не допускается применение понятия "масло", в том числе в

фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке пасты масляной и

спреда сливочно-растительного, на этикетках таких продуктов, в

рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение

потребителей. Не допускается применение понятия "масло топленое", в

том числе в фирменных наименованиях изготовителей, при маркировке

смеси топленой сливочно-растительной, на этикетках такого продукта, в

рекламных или иных целях, которые могут ввести в заблуждение

потребителей.

22. Не допускается применение понятий "молочное", "сливочное",

"пломбир" при маркировке мороженого, в состав которого входит

растительный жир.

23. Сырое молоко, сырые сливки, реализуемые юридическими или

физическими лицами для переработки, должны иметь маркировку,

нанесенную на транспортную тару, и сопровождаться

товарно-транспортными документами, содержащими следующую информацию:

1) наименование таких продуктов;

2) показатели идентификации таких продуктов (за исключением

массовой доли сухих веществ молока);

3) наименование изготовителя таких продуктов - физического лица,

в том числе индивидуального предпринимателя (фамилия, имя, отчество),

наименование изготовителя таких продуктов - юридического лица

(сельскохозяйственной организации, крестьянского (фермерского)

хозяйства);

4) адрес изготовителя таких продуктов;

5) объем таких продуктов (в литрах) или масса таких продуктов (в

килограммах);

6) дата и время (часы, минуты) отгрузки таких продуктов;

7) температура при отгрузке таких продуктов;

8) номер партии таких продуктов.

24. Сырое молоко, сырые сливки, продукты переработки молока

непромышленного производства, реализуемые физическими лицами, в том

числе индивидуальными предпринимателями, на рынках, включая

сельскохозяйственные рынки, должны сопровождаться информацией о месте производства таких продуктов (адресе), наименованиях таких продуктов и дате их производства.

25. Молоко и продукты его переработки, расфасованные в

потребительскую тару и реализуемые на территории Российской Федерации

в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку, содержащую

следующую информацию:

1) наименование таких продуктов с использованием понятий,

установленных статьей 4 настоящего Федерального закона, и соблюдением

требований к их применению, установленных настоящей статьей;

2) массовая доля жира в процентах;

3) массовая доля молочного жира в процентах в жировой фазе (для

молокосодержащих продуктов);

4) наименование и место нахождения изготовителя (адрес, в том

числе страна и (или) место происхождения таких продуктов) и

организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на

принятие претензий, касающихся молока и продуктов его переработки, от

потребителей на территории Российской Федерации (при наличии данных

претензий);

5) товарный знак изготовителя молока и продуктов его переработки

(при наличии товарного знака);

6) масса нетто или объем таких продуктов. Масса нетто указывается

в отношении таких продуктов, если они имеют сыпучую, твердую,

пастообразную или вязкопластичную консистенцию либо для них нет

методик выполнения измерений плотности. Объем или масса нетто (по

усмотрению изготовителя) указывается для продуктов, имеющих жидкую

консистенцию, если для таких продуктов существуют методики выполнения

измерений плотности и (или) дозировочное оборудование;

7) состав таких продуктов с указанием входящих в них компонентов.

Список входящих в состав таких продуктов компонентов формируется в

порядке убывания их массовой доли на момент производства таких готовых

продуктов. Если компонент представляет собой пищевой продукт,

состоящий из двух и более компонентов, этот пищевой продукт может быть

включен в состав продуктов переработки молока под своим наименованием.

Молочные продукты, входящие в состав молочного составного продукта или

молокосодержащего продукта, в списке компонентов указываются под

своими наименованиями. Функционально необходимые для производственного процесса и не входящие в состав готового продукта компоненты

указываются после слов "с использованием". В составе такой продукции

указываются наименования пищевых продуктов, пищевых добавок,

ароматизаторов, компонентов, имеющих нетрадиционный состав.

Компоненты, входящие в состав глазури, указываются отдельно;

8) пищевая ценность таких продуктов (содержание в готовом

продукте жира, белков, углеводов, в том числе сахарозы) в процентах

или в граммах в расчете на 100 граммов таких продуктов, энергетическую

ценность в калориях или килокалориях;

9) содержание в готовом кисломолочном или сквашенном продукте

микроорганизмов (молочнокислых, бифидобактерий и других пробиотических микроорганизмов, а также дрожжей - колониеобразующих единиц в грамме такого продукта);

10) содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, других используемых для обогащения такого

продукта веществ с указанием отношения количества добавленных в такой

продукт веществ к суточной дозе потребления этих веществ и

особенностей употребления такого продукта;

11) информация о наличии компонентов, полученных с применением

генно-инженерно-модифицированных организмов (в случае их наличия в

количестве более чем 0,9 процента);

12) условия хранения молока и молочной продукции (в том числе до

вскрытия упаковок продуктов детского питания на молочной основе в

случаях хранения вскрытых упаковок и обязательно после вскрытия этих

упаковок, для скоропортящихся продуктов со сроком годности до 30 дней

- в случае отличия условий хранения таких продуктов в невскрытых

упаковках и во вскрытых упаковках);

13) дата производства и дата упаковки молочной продукции (при

несовпадении этих дат), обозначенные двузначными числами, - час,

число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком

годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся

молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для

нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов);

14) срок годности, обозначенный двузначными числами, - час,

число, месяц (для скоропортящейся молочной продукции со сроком

годности, исчисляемым часами), число, месяц, год (для скоропортящейся

молочной продукции со сроком годности до 30 дней), месяц, год (для

нескоропортящейся молочной продукции, в том числе консервов). Сроки

годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или

"Использовать до". Допускается указывать срок годности в часах, днях,

месяцах ("Срок годности 36 часов", "Срок годности 14 дней (суток)",

"Срок годности 6 месяцев", "Годен 14 суток", "Годен 6 месяцев");

15) способы и условия употребления молочной продукции (при

необходимости);

16) документ, в соответствии с которым произведена и может быть

идентифицирована такая продукция;

17) информация о подтверждении соответствия такой продукции

требованиям настоящего Федерального закона;

18) информация об использовании сухого цельного молока или сухого

обезжиренного молока при производстве молочной продукции (понятия

даются в статье 4 настоящего Федерального закона) размещается вместе с

наименованием соответствующего вида молочной продукции на передней

стороне потребительской тары одинаковым шрифтом. Не допускается

использование понятия "молоко" на потребительской таре молока и

продуктов его переработки в случае использования молока сухого

цельного, молока сухого обезжиренного.

26. Маркировка продуктов переработки молока, концентрированных

(сгущенных) и сухих продуктов переработки молока должна содержать

следующую дополнительную информацию:

1) дата изготовления и срок годности таких продуктов наносятся на

крышки или на дно банок либо пачек. При указании срока годности с

использованием слов "Годен до" или "Использовать до" рядом с ними

указывается место нанесения такой информации с использованием слов

"Смотри на крышке или дне банки в первом или во втором ряду" или

"Смотри на крышке или на дне пачки". При указании срока годности с

использованием слов "Годен в течение" или "Реализовать в течение"

рядом с ними наносятся срок годности в месяцах и надпись с

использованием слов "Дата производства указана на крышке или дне банки

в первом или во втором ряду" или "Дата производства указана на крышке

или дне пачки";

2) вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) для

продуктов переработки молока концентрированных (сгущенных) с сахаром.

27. Информацию на оболочку для сыра или покрытие для сыра

допускается наносить с использованием несмываемой безвредной краски

или самоклеящихся и в установленном порядке разрешенных для контакта с

молочными продуктами этикеток либо проставлять другим доступным

способом. Сыр, плавленый сыр, сырные продукты должны иметь маркировку, содержащую следующую дополнительную информацию:

1) ассортиментные знаки или наименование сорта сыра

("Российский", "Угличский", "Сулугуни" и подобные наименования);

2) массовая доля жира (в пересчете на сухое вещество) в процентах;

3) вид основной заквасочной микрофлоры и природа происхождения

молокосвертывающих ферментных препаратов;

4) срок годности мягких, рассольных и плавленых сыров;

5) срок годности и срок хранения (в пределах срока годности)

сверхтвердых, полутвердых, твердых и сухих сыров.

28. Продукты детского питания на молочной основе, предназначенные

для питания детей раннего возраста, должны иметь маркировку,

содержащую следующую дополнительную информацию:

1) рекомендации по использованию этих продуктов;

2) условия приготовления этих продуктов (при необходимости),

условия хранения и использования этих продуктов после вскрытия их

упаковки;

3) указание на возраст детей, для которых предназначены эти

продукты:

а) с рождения - адаптированные смеси;

б) старше шести месяцев - последующие смеси;

в) старше шести месяцев - творог и продукты на его основе;

г) старше восьми месяцев - неадаптированные молочные продукты.

29. На этикетках продуктов детского питания на молочной основе

должна быть надпись: "Для детского питания". Размер шрифта такой

надписи не может быть меньше основного используемого размера шрифта.

На упаковках адаптированных молочных смесей и последующих смесей

должна быть нанесена предупреждающая надпись: "Для питания детей

раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание".

30. Информация о других молочных продуктах, молочных составных

продуктах, молокосодержащих продуктах детского питания,

предназначенных для питания детей раннего возраста, детей дошкольного

или детей школьного возраста, за исключением продуктов, указанных в

части 28 настоящей статьи, должна соответствовать требованиям

настоящего Федерального закона и требованиям нормативных и (или)

технических документов, в соответствии с которыми производится такая

молочная продукция.

31. Допустимые отклонения показателей пищевой ценности продукта

переработки молока, указанных при маркировке на его упаковке или

этикетке, от действительных показателей пищевой ценности такого

продукта не должны превышать уровни, указанные в приложении 18 к

настоящему Федеральному закону. Маркируемые показатели пищевой

ценности продукта переработки молока должны устанавливаться на

основании средневзвешенных значений, полученных расчетным методом на

основании известных значений, или средневзвешенных значений,

полученных при исследовании (испытании) продукта переработки молока

изготовителем либо расчетным методом на основании табличных значений,

взятых из официальных источников, или расчетным методом при анализе

показателей пищевой ценности используемых компонентов.

32. Количество веществ, введенных в обогащенные продукты

переработки молока, указывается с учетом их содержания в таких

продуктах в конце срока их годности. В связи с естественным снижением

количества витаминов в продуктах переработки молока в течение срока их

годности при производстве таких продуктов допускается увеличивать

содержание витаминов в них, но не более чем на 50 процентов для

жирорастворимых витаминов и не более чем на 100 процентов для

водорастворимых витаминов по отношению к декларированным показателям.

При поступлении товара в магазин, должны быть товарная накладная, удостоверение о качестве и безопасности (приложение 5.); товарная накладная (Приложение 6.); на самом предприятии составляются счет-фактура, межскладская накладная (Приложение 7.)

**Список использованной литературы**

1. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А.

Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с. - (Серия «ПРОФИль»).

1. Тимофеева В. А.

Товароведение продовольственных товаров: 9-е изд., учебник перераб.и доп» - М: Феникс 2009. – 473 с.

1. Коник Н.В., Павлова Е.А., Киселева И.С.

Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие для студентов СПО.– М: Альфа-М, ИНФРА-М, 2009.- 236 с.

1. Трыкова Т.А.

Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие, -М: Дашков и К, 2009. – 212 с.