Добрый день, студенты группы № 4 (8 часов) 11.01.2023

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема: Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация процесса подготовки продукции к реализации является заключительным этапом технологического процесса, который включает завертывание, фасование, упаковывание, хранение или реализацию.

Упаковка хлеба выполняет несколько функций, из которых четыре наиболее значимые: защитная, увеличение срока хранения, информационная и маркетинговая. Первая обеспечивает защиту от воздействия внешних факторов, таких как влажность, пыль, насекомые, механические повреждения и потеря товарного вида на всех этапах пути от производителя до потребителя (погрузка-разгрузка, транспортирование, продажа в магазине или палатке и т.д.). Вторая замедляет процесс черствения и увеличивает срок хранения изделий, так как полностью предотвратить черствение мякиша не удается; третья позволяет покупателю идентифицировать производителя хлеба, предоставляет ему информацию о составе, сроке изготовления, пищевой и энергетической ценности и т.д.; четвертая играет значительную роль в увеличении объема продаж и расширении производства, так как прозрачная глянцевая упаковка с ярким рисунком заставляет покупателя обратить внимание на данный товар, а в дальнейшем позволяет ему легко находить понравившуюся продукцию на прилавке.

Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению в установленном порядке.

Потребительскую и транспортную тару, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации.

Тара и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Перед упаковыванием изделие необходимо охладить до температуры в центре мякиша не выше 35 °С. Если упаковывать изделия в горячем виде, то испаряющаяся влага будет накапливаться внутри упаковки, корка будет намокать и деформироваться. Избыток свободной влаги будет создавать благоприятные условия для развития плесневых грибов и другой посторонней микрофлоры. Период времени с момента выемки из печи до упаковывания хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг не должен превышать 10—14 часов, массой не более 0,2 кг — шесть часов, диетических изделий — от 6 до 14 часов.

Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующим укладыванием в транспортную тару.

Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару в виде:

- 1) отдельного хлебобулочного изделия;
- 2) нескольких хлебобулочных изделий;

- 3) части или нескольких частей целого хлебобулочного изделия;
- 4) нарезанного хлебобулочного изделия;
- 5) нарезанной части хлебобулочного изделия;
- 6) нескольких ломтей хлебобулочного изделия.

Хлебобулочные изделия в упаковке допускается вырабатывать

с одинаковой номинальной массой нетто и с различной номинальной массой нетто.

Вид упаковывания хлебобулочных изделий (отдельное изделие, нарезанное хлебобулочное изделие и т.д.) определяет предприятие-изготовитель.

Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки, полиэтиленовой термоусадочной пленки целлюлозной пленки (целлофана), полипропиленовой пленки.

Для упаковывания нарезанного хлебобулочного изделия, нарезанной части хлебобулочного изделия или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных, бумажных или комбинированных материалов.

Правильно организованное хранение хлеба, а также правильная укладка его и перевозка обеспечивают сохранность качества хлебных продуктов, предупреждают развитие болезней и плесневения.

Хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару. Укладка готовой продукции после выхода ее из печи и хранение изделий до отпуска их в торговую сеть осуществляются в хлебохранилищах предприятий.

В каждую единицу транспортной тары рекомендуется укладывать хлебобулочные изделия в однородной потребительской таре:

- 1) с различной номинальной массой нетто — одного наименования;
- 2) одинаковой номинальной массой нетто — одинаковой массы и одного наименования.

Допускается укладывание в единицу транспортной тары хлебобулочных изделий в упаковке различных наименований (ассортиментный лоток) при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в упаковке при их перевозке, хранении и реализации.

Упакованные хлебобулочные изделия укладывают в чистые деревянные лотки (изделия с дефектами отбраковывают). Для изделий большой массы используют трехбортные лотки с решетчатым дном, а для мелкоштучных булочных и сдобных изделий — четырехбортные со сплошным дном. В настоящее время широко применяют легкие пластмассовые лотки, хорошо поддающиеся санитарной обработке.

Для перевозки хлебобулочных изделий в торговую сеть используют специальные автомобили с закрытым кузовом, где расположены направляющие утолки для установки лотков, или автотранспорт, оборудованный для перевозки контейнеров. Транспорт, используемый для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь четкую надпись «Хлеб». Перед погрузкой транспорт и тара обязательно осматриваются и очищаются.

Каждая партия хлеба, хлебобулочных должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями.

Загрузка лотка выполняется с учетом сорта хлеба. Например, при перевозке пшеничных батонов она составляет 7—9 кг, а штучного хлеба весом 1 кг — 18—20 кг. Масса тары в общем объеме перевозок достигает 18—20%. Погрузка, разгрузка, хранение, транспортировка, укладка хлеба и хлебобулочных изделий регулируется положениями ГОСТ 8227—56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование».

Упаковка мучных кондитерских изделий способствует сохранению их качества в течение длительного периода. Поэтому материалы для упаковки изделий выбирают стойкие к внешним воздействиям среды. Упаковка также придает красивый и привлекательный вид изделиям.

В зависимости от состава изделий и назначения упаковки применяются различные упаковочные материалы. Изделия с высоким содержанием жира заворачивают в жиронепроницаемые материалы — пергамент или прозрачные пленки, получившие в последнее время широкое распространение.

Изделия с ограниченным содержанием жира обычно завертывают в подпергамент, пергамин или парафинированную бумагу.

Изделия упаковывают в пачки, коробки, банки и ящики.

Печенье, галеты и вафли заворачивают в пачки весом не более 250—300 г, при этом изделия укладывают рисунком в одну сторону. Печенье и вафли обычно заворачивают в два слоя бумаги: подвертку из перечисленных видов упаковочных материалов и этикетку из писчей бумаги. Галеты, кроме того, заворачивают в третий слой из картона или масленки, который находится между подверткой и этикеткой. При использовании целлофана в качестве этикетки печенье и вафли упаковывают без бумажной подвертки.

Завертку печенья круглой и прямоугольной формы чаще всего производят на машинах-полуавтоматах. Эти машины могут быть также использованы для завертки вафель.

В коробки изделия укладывают рядами на ребро или плашмя, лицевой поверхностью в одну сторону. Во избежание появления жировых пятен на коробках, что портит товарный вид упакованной продукции, практикуется застилка коробок жиронепроницаемой бумагой в том случае, если в них расфасовываются изделия с повышенным содержанием жира (сдобное печенье, крекеры).

Некоторая часть изделий упаковывается в ящики. В этом случае необходимо обращать внимание на то, чтобы ящики внутри выстилались бумагой, а каждый горизонтальный слой изделий также застилался бы листом подпергаментной, парафинированной или оберточной бумаги.

Изделия, отправляемые в отдаленные северные районы, или специального назначения, упаковывают в жестяные запаянные коробки.

Фасованные изделия упаковываются в ящики из гофрированного картона или деревянные. Свободные промежутки в ящиках, оставшиеся после укладки изделий, заполняются бумагой.

На коробки, пакеты, пачки, ящики наносят соответствующую маркировку. Транспортная маркировка должна содержать манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

Кексы упаковывают в картонные коробки, пачки с художественно оформленной этикеткой, пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Коробки, пачки и пакеты с кексом укладывают в ящики из древесины или гофрированного картона массой нетто не более 10 кг. Свободные места в ящике заполняют материалами, разрешенными к применению органами санитарно-эпидемиологического надзора.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать кексы в ящики-лотки, алюминиевые ящики, ящики из полимерных материалов. Кексы, упакованные в коробки, пачки и пакеты, укладывают в тару — оборудование.

Дно коробок, пачек и ящиков-лотков выстилают разрешенными к применению материалами. Этими же материалами накрывают кексы при упаковывании в ящики-лотки.

Допускается упаковывать кексы в складные пачки с клапанами без заклеивания.

Штучные бисквитные рулеты завертывают в парафинированную бумагу, пергамент, подпергамент, пергамин или целлофан. Завернутые рулеты оклеивают этикеткой в виде бандероли.

Незавернутые рулеты допускается укладывать в художественно оформленные коробки из коробочного картона. Дно коробки при этом застилают салфеткой из пергамента и подпергамента, парафинированной бумаги и целлофана.

Рулеты штучные завернутые и весовые без завертки укладывают в лотки в один ряд массой нетто не более 10 кг. Лотки должны быть алюминиевые, металлические с антикоррозийным покрытием или деревянные, покрытые пищевым лаком и снабженные крышками.

Торты и пирожные упаковывают:

- 1) в коробки из коробочного картона;
- 2) коробки и контейнеры из полимерных материалов по нормативной документации или зарубежного производства, разрешенные для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ.

Дно коробок застилают салфетками из пергамента, подпергамента, целлофана, парафинированной бумаги или других материалов, разрешенных для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ.

При упаковке тортов, нарезанных на порции, каждая порция должна быть обернута по поверхности разреза салфетками из пергамента, подпергамента, целлофана, парафинированной бумаги или других материалов, разрешенных для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ.

Пирожные (кроме замороженных), предназначенные для местной реализации, допускается упаковывать в деревянные или металлические лотки или лотки из полимерных материалов, разрешенных к применению для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ.

Лотки должны иметь плотно прилегающие крышки. Дно лотков выстилают пергаментом, подпергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой или полимерными пленками,

разрешенными для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ. Этими же упаковочными материалами допускается при отсутствии крышек накрывать пирожные сверху.

Торты и пирожные в потребительской упаковке, упаковывают в транспортную тару — фанерные ящики, ящики из гофрированного картона.

Торты и пирожные в потребительской таре, предназначенные для местной реализации, допускается упаковывать в ящики-лотки.

Допускается использовать другие виды транспортной тары и упаковочных материалов, разрешенные к применению для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ и обеспечивающие сохранность продукции в процессе ее транспортирования и хранения.

Упаковочные материалы, используемые для упаковки тортов и пирожных, должны соответствовать требованиям ГН 2.3.3.972 и быть разрешены для упаковки данного вида продукции органами и учреждениями Госсанэпидслужбы РФ.

Кремовые изделия после изготовления и перед реализацией должны быть охлаждены до температуры 4±2 °С внутри изделий.

Транспортировка готовых мучных кондитерских изделий осуществляется только в специальном транспорте, обеспечивающем необходимую температуру от 0 до +6 °С. Каждый лоток должен иметь этикетку с наименованием и числом кондитерских изделий, указываются время выпуска продукции и фамилия укладчика.

Для перевозки замороженных тестовых полуфабрикатов и хлебобулочных и мучных кондитерских изделий высокой степени готовности используют изотермические автомобили.

Законспектируйте пожалуйста текст в тетради.