

Исследование
ассортимента и оценка
качества печенья разных
производителей

Выполнила:
Чащухина Полина
Научный руководитель:
Измайлова Т.И.

Целью данной работы является изучение ассортимента и качества печенья разных производителей.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить ряд задач:

1. изучить товароведную характеристику печенья;
2. проанализировать ассортимент печенья в магазине «Магнит»;
3. провести оценку качества образцов печенья разных производителей.

Анализ ассортимента

Показатели ассортимента	Значение
Широта	80 %
Полнота	51,7 %
Новизна	50 %
Устойчивость	50 %

Образец 1

Печенье сахарное
«Творожное»

Производитель:
ООО «Кондитерская
фабрика»



Образец 2

Печенье сахарное
«Советское время»

Производитель:
ООО Кондитерское
объединение
«Сладил»





Образец 3

Печенье сахарное
«Коровка» вкус
Топленое молоко

Производитель:
ЗАО «Кондитерская
фабрика им. К.
Самойловой»
(«Красный октябрь»)

Маркировка

Требования к маркировке	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование	Печенье сахарное «Творожное»	Печенье сахарное «Советское время»	Печенье сахарное «Коровка» вкус Топленое молоко
Состав	Мука пшеничная высшего сорта, сахар, масло пальмовое рафинированное отбеленное дезодорированное (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислители: бутилгидроксианизол, бутилгидрокситолуол), творог обезжиренный, сыворотка молочная сухая, продукты яичные, соль, разрыхлители: карбонат аммония, гидрокарбонат натрия; молоко обезжиренное сухое, ароматизатор «Творог», регулятор кислотности кислота лимонная.	Мука пшеничная общего назначения М 75-23, сахар-песок, жир кондитерский (рафинированные и дезодорированные растительные масла, антиокислители – Е320 и Е321), вода питьевая, инвертный сироп (сахар-песок, регулятор кислотности – гидрокарбонат натрия, кислота лимонная), яичные продукты, соль пищевая поваренная, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, карбонат аммония), эмульгатор – лецитин соевый, ароматизатор, консервант – сорбат калия.	Мука пшеничная общего назначения, сахар, жир кондитерский гидрогенизированный (рафинированные, дезодорированные растительные масла (пальмовое, подсолнечное), антиокислитель – Е306), вода питьевая, меланж сухой яичный, сгущенное с сахаром молоко (цельное молоко, сахар), крахмал кукурузный, соль, ароматизатор «Топленое молоко», разрыхлитель – гидрокарбонат натрия, регулятор кислотности – молочная кислота.

Масса нетто	260 г	390 г	375 г
Дата изготовления	09.02.17	30.04.17	31.03.17
Срок годности	6 месяцев	12 месяцев	9 месяцев
Условия хранения	Температура $18 \pm 5^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха не более 75%.	Хранить при температуре $13\text{-}23^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%.	Хранить в сухом прохладном месте при t от 13°C до 23°C и относительной влажности воздуха не более 75%.
Наименование и место нахождения изготовителя	ООО «Кондитерская фабрика», Россия, 613150, Кировская обл., Слободской р-н, г. Слободской, ул. Свердлова, 37.	ООО Кондитерское объединение «Сладиал», Российская Федерация, 623388, Свердловская обл., г. Полевской, Восточно-промышленный район, 4/5.	ЗАО «Кондитерская фабрика им. К. Самойловой» («Красный октябрь»), Россия, 190121, г. Санкт-Петербург, Английский пр., д. 16.
Показатели пищевой ценности	Белки – 7,9 г, жиры – 16,7 г, углеводы – 64,5 г, энергетическая ценность: 1849 кДж / 440 ккал.	Белки – 8,0 г, жиры – 14,0 г, углеводы – 66,0 г, энергетическая ценность: 1760 кДж / 420 ккал.	Белки – 7,0 г, жиры – 19,0 г, углеводы – 69,0 г, энергетическая ценность: 2000 кДж / 480 ккал.
Знак обращения на рынке	ЕАС	ЕАС	ЕАС

Масса нетто

	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Заявленная масса нетто	260 г	390 г	375 г
Фактическая масса нетто	266 г	384 г	390 г
Отклонение	6 г	-6 г	15 г

Органолептические показатели

Наименование показателя	Норма по ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха	Выраженные творожные вкус и запах, без посторонних привкуса и запаха	Выраженные, без посторонних привкуса и запаха	Ярко выраженные вкус и запах топленого молока, без посторонних привкуса и запаха
Форма	Плоская, без вмятин, вздутий, и повреждений края	Плоская, без вмятин, вздутий, и повреждений края	Плоская, без вмятин, вздутий, и повреждений края	Плоская, без вмятин, вздутий, и повреждений края
Поверхность	Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности	Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности	Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности	Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности
Вид в изломе	Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье с неравномерной пористой структурой и наличием пустот

Цвет	Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.	Неравномерный, от соломенного до темно-соломенного, выступающие части рисунка и края печенья коричневого цвета, имеется след от сетки пода печей	Равномерный, соломенный, выступающие части рисунка и края печенья коричневого цвета, имеется след от сетки пода печей	Неравномерный, от светло-соломенного до соломенного, имеется след от сетки пода печей
-------------	--	---	--	--

Балльная шкала

Показатели	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Форма	5	5	5
Поверхность	5	5	5
Цвет	2	3	2
Вкус	4	4	5
Запах	4	4	5
Структура и консистенция	5	5	2
Итого	25	26	24

Выводы

- Анализ структуры ассортимента печенья магазина «Магнит» показал, что наибольшим спросом пользуется сахарное печенье. Нами были рассчитаны показатели ассортимента магазина «Магнит». Было выявлено, что широта оптимальна для данного магазина, а полнота, новизна и устойчивость не являются оптимальными.
- Оценка маркировки исследуемых образцов показала, что все образцы соответствуют требованиям ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- По органолептическим показателям только образец 2 соответствует требованиям ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия».
- При оценке качества образцы печенья набрали следующее количество баллов: образец 1 – 25 баллов, образец 2 – 26 баллов, образец 3 – 24 балла.
- Была определена фактическая масса нетто образцов печенья и выявлено, что все три образца соответствуют требованиям ГОСТ 8.579-2002 «Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте».

Спасибо за
внимание!