

Товароведная характеристика хлебобулочных изделий



Выполнила:
Кондратьева А.А.

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий

Классификация хлебобулочных изделий



Ассортимент хлебобулочных изделий



Хлеб ржаной простой



Хлеб ржаной улучшенный



Хлеб ржано-пшеничный
простой



Хлеб ржано-пшеничный
улучшенный



Простой пшеничный хлеб



Улучшенные сорта
пшеничного хлеба



Диетические
хлебобулочные
изделия



Булочные изделия



Национальные виды хлеба

Факторы формирующие потребительские свойства и качество хлебобулочных изделий

Сырье основное



Сырье вспомогательное



Производство



Замес теста



Приготовление теста

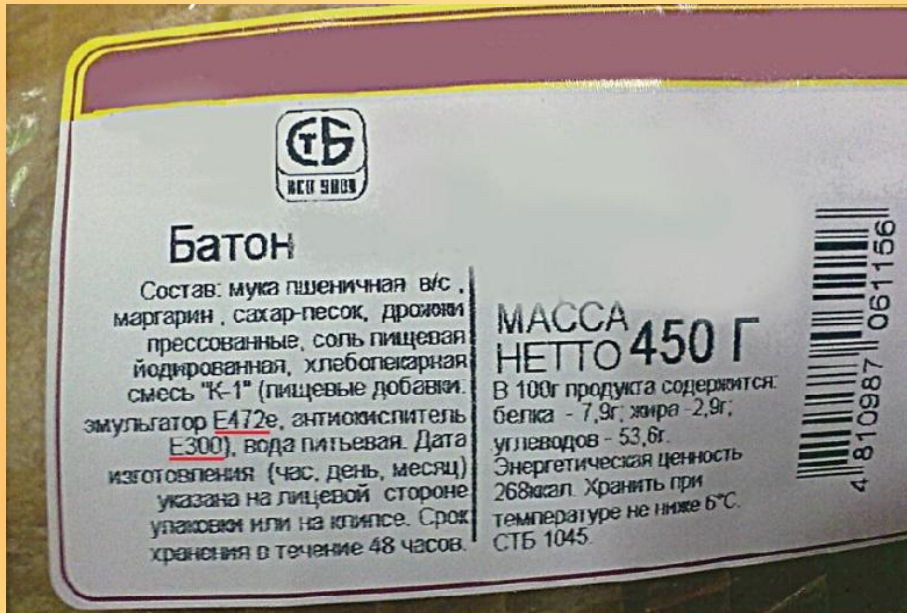


Разделка готового теста



Выпечка

Факторы, сохраняющие качество хлебобулочных изделий



Маркировка потребительской упаковки хлеба



Укладка в лотки хлеба

Изделия	Максимально допустимые сроки выдержки на предприятии	Сроки реализации в торговле
Весовые и штучные из ржанойобойной муки, из ржано-пшеничной, пшеничной обойной и обдирной муки	14	36
Хлебобулочные из пшеничной сортовой и ржаной сортовой муки массой более 200 г	10	24
Мелкоштучные из пшеничной сортовой и ржаной сеяной муки, массой 200 г и менее	6	16

Сроки хранения хлеба, часы

Спасибо за внимание!

