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

Национальные виды хлеба

Булочные изделия

Факторы формирующие потребительские свойства и качество хлебобулочных изделий

Сырье основное

Сырье вспомогательное

Производство

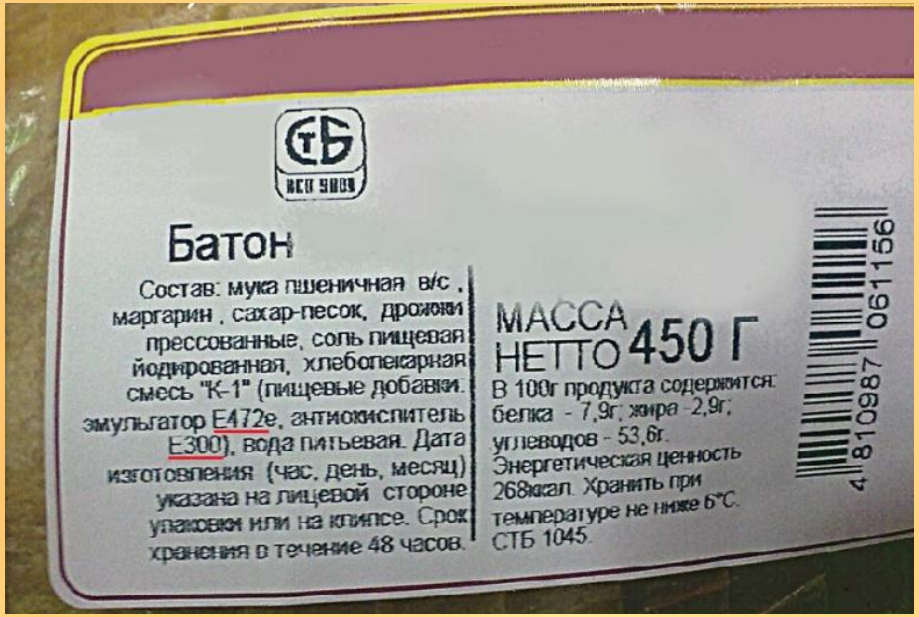
Замес теста

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!