

# Классификация товаров

## Общая классификация продовольственных товаров

- Хлебобулочные изделия
- Фрукты и овощи
- Кондитерские
- Винно-водочные и безалкогольные напитки
- Молочно-масляные
- Мясные и колбасные изделия
- Рыбные
- Яичные
- Пищевые жиры
- Табачные изделия

## Общая классификация непродовольственных товаров

- Товары из пластических масс
- Бытовые химические (клеящие материалы, лакокрасочные товары, моющие средства и др.)
- Стекланные
- Керамические
- Строительные материалы
- Мебельные
- Металлические
- Электротовары и бытовая техника
- Текстильные
- Швейные
- Трикотажные
- Обувные
- меховые
- Галантерейные (текстильная, кожаная, металлическая галантерея)
- Ювелирные товары и часы
- Школьно-письменные принадлежности и канцелярские товары
- Музыкальные товары
- Бытовая электроника
- Игрушки, спортивные товары
- Парфюмерно-косметические товары
- Автомобили и запчасти
- Книги и печатные издания.

# Зерно и зерномучные товары

- Зерно;
- Крупы;
- Мука;
- Макаaronные изделия;
- Хлебобулочные изделия





# Плоды

- Семечковые плоды:  
яблоки, груши, айва,  
рябина;
- Косточковые плоды:  
вишня, черешня, слива,  
абрикосы, персики;
- Ягоды;
- Орехоплодные плоды;
- Субтропические и  
тропические плоды



# ОВОЩИ

## ● Вегетативные:

- клубнеплоды – картофель и топинамбур;
- корнеплоды – морковь, петрушка, пастернак и сельдерей, свекла, редис, репа, редька;
- листовые – капуста, лук, чеснок и овощная зелень;
- корневищные – хрен;
- стеблевые – капуста кольраби, спаржа.

## ● Генеративные:

- \*цветочные – цветная капуста, артишок;
- \* плодовые: томатные – томаты, баклажаны, перцы;
- \*тыквенные – огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни;
- \*бабовые – арбузы, дыни, тыквы, патиссоны, кабачки, огурцы, баклажаны, перцы, томаты, капуста, лук, чеснок, петрушка, сельдерей, пастернак, морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, спаржа, капуста кольраби, топинамбур, картофель.





# Грибы

- Свежие;
- Соленые;
- Сушеные;
- Маринованные.



# Мёд

- **Натуральный монофлерный мёд;**
- **Полифлерный мёд;**
- **Падевый мёд;**
- **Смешанный мёд;**





# Пищевые жиры

- Животного происхождения:
- Растительного происхождения;
- Модифицированные жиры.



# Молоко и молочные товары

- Молоко;
- Кисломолочные продукты;
- Масло сливочное;
- Сливки;
- Сгущенное молоко;
- Творог;
- Сыр;
- Мороженное





# Мясо и мясные товары

- Говядина;
- Телятина;
- Свинина;
- Конина;
- Баранина;
- Мясо птицы;
- Мясо кроликов;
- Мясо диких животных;
- Колбасные изделия;
- Полуфабрикаты;
- Мясные консервы





# Рыба и рыбные товары

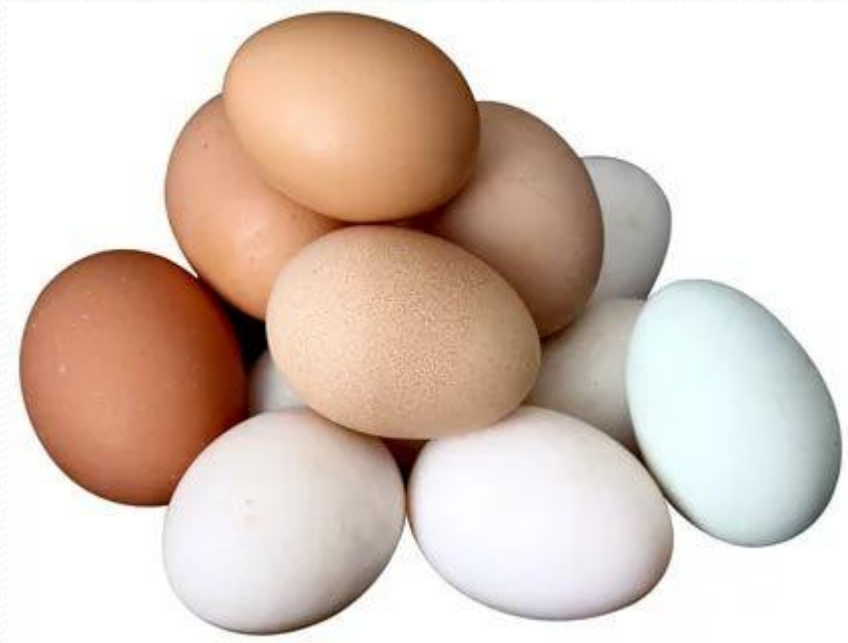


- Рыба живая и охлажденная;
- Мороженая рыба;
- Рыба соленая;
- Сушеная, вяленая и копченая рыба;
- Рыбные консервы и пресервы;
- Икорные товары
- Крабы, мидии, кальмары



# Яйца и яичные товары

- Диетические яйца
- Столовые яйца
- Мороженные яичные продукты
- Яичный порошок



# Непродовольственные товары

- хозяйственные товары;
- нефть и продукты нефтепереработки;
- одежно-обувные товары; парфюмерно-косметические товары;
- электротовары;
- культурно-бытовые изделия;
- ювелирные украшения;
- галантерея;
- изделия народных промыслов





# Крупы



гречневая  
крупа



овсяная  
крупа



пшеничная  
крупа



пшенная  
крупа



перловая  
крупа



ячневая  
крупа



манная  
крупа



гороховая  
крупа



кукурузная  
крупа



# Сорта хлеба

пшеничный



ржано-  
пшеничный

ржаной





# Макаронные изделия



ВЕРМИШЕЛЬ



РОЖКИ



ПЕРЬЯ



РОЖКИ с гребешком



ЛИЛИЯ



РОЖКИ витые



СПИРАЛЬ



ВЕРМИШЕЛЬ  
яичная



УЛИТКИ

ВЕРМИШЕЛЬ длинная

МАКАРОНЫ соломка

ЛАПША длинная

# Зерновые культуры





# *Хлебо - булочные изделия*



каравай

пирожок



плюшка



рулет

Сдоба с  
начинкой



рогалик



# Мука

## Пшеничная



Самая распространенная.  
**Применение:** из мягких сортов – для хлеба и выпечки, из твердой – пасты и пиццы

## Ржаная



Для выпечки ржаную муку смешивают с высокосортной пшеничной.  
**Применение:** ржаной хлеб, печенье, блины, оладьи

## Рисовая



Без глютена, содержит больше микроэлементов и витаминов, чем пшеничная.  
**Применение:** хлеб, соусы, супы, лепешки

## Гороховая



Содержит клетчатку, витамины А и С, магний, цинк, минералы, белок, антиоксиданты.  
**Применение:** овощные котлеты, лепешки, пончики, печенье

## Овсяная



Мало крахмала, содержит витамины А, Е, группы В, способствует выработке серотонина.  
**Применение:** выпечка, супы, каши

## Ячменная



Снижает холестерин, защищает сосуды и сердце.  
**Применение:** блины