

# Ассортимент хлеба ОАО "Первый хлебокомбинат" г. Челябинска



# Краткая характеристика ассортимента хлеба

Хлеб является важнейшим продуктом питания населения многих стран Мира.

В средневековой Европе хлеб служил не только основой пищи, но и был частью сервировки стола. При стандартной сервировке на стол клались куски чёрствого хлеба размером примерно 15 см на 10 см, которые служили тарелками, и могли к тому же впитывать влагу.

В России потребление хлеба на душу населения приходится более 500 грамм в день, из них 30% составляет ржаной хлеб

С хлебом человек получает:

- белки (4,5-8,5 %);
- углеводы (40-50 %);
- минеральные вещества(K, P, Fe, Ca);
- витамины(B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP)

Основным сырьем для изготовления хлеба является мука(пшеничная, ржаная), вода, дрожжи, соль.

# Классификация хлеба

## 1. По виду муки

ржаной

пшеничной

пшеничная+ржаная

## 2. По способу выпечки

формовой

подовый

## 3. По форме хлеба

круглый

кирпичиком

овальный

## 4. По рецептуре

простой

улучшенный

сдобный

## 5. По назначению

обыкновенный

диетический

## 6. По массе

от 250 до 700гр.

# Ассортимент хлеба в магазине

Наименование, Группа по рецептуре	Способ выпечки	Масса	Состав продукта	Цена	Условия, сроки хранения
<b>1) КХП № 1 г. Челябинск</b>					
<b>1. «Белый», простой</b>	<b>формовой</b>	<b>0,65 кг.</b>	<b>мука 1с, дрожжи прессованн, и натуральные жидкие, соль</b>	<b>29-50</b>	<b>t = +6 до + 25°С, ОВВ=85%, 3 суток</b>
<b>2. «Станичный» простой</b>	<b>формовой</b>	<b>0,65 кг.</b>	<b>мука из пшеницы «дурум» и пшеничная, дрожжи жидкие и прессованные, соль</b>	<b>28-60</b>	<b>-/-/-/-/-/-/-</b>
<b>3. «Рощинский (с отрубями)</b>	<b>формовой</b>	<b>0,6 кг.</b>	<b>мука пшенич. с отрубями, дрожжи прессов. соль</b>	<b>26-90</b>	<b>-/-/-/-/-/-/-</b>
<b>4. «Уральский новый»</b>	<b>подовый</b>	<b>0,6 кг.</b>	<b>мука пш.1с, ржаная обдир., вода, сахар, соль, дрожжи</b>	<b>32-00</b>	<b>-/-/-/-/-/-/-</b>
<b>5. Бородинский улучшенный</b>	<b>формовой</b>	<b>0,4 кг.</b>	<b>мука пш.1с, ржаная обдир., солод ржан., соль, кориандр, сахар, тмин, анис, патока</b>	<b>24-00</b>	<b>-/-/-/-/-/-/- 5 суток</b>
<b>6. Зерновой с Са улучшенный</b>	<b>формовой</b>	<b>0,25 кг.</b>	<b>зерно пшен., масло подсолн. мука пш.с отрубями, соль, дрожжи, витам.обогадатель</b>	<b>25-50</b>	<b>-/-/-/-/-/-/- 3 суток</b>
<b>7. Пшеничный простой</b>	<b>формовой</b>	<b>0,6 кг.</b>	<b>ИП Печеркин «Пикник», г. Миасс. Состав: мука пш.1с, вода, соль, дрожжи</b>	<b>26-00</b>	<b>-/-/-/-/-/-/-</b>
<b>8. Пшеничный порционный, простой</b>	<b>формовой</b>	<b>0,25 кг.</b>	<b>ИП Саютина «Каравай», г. Миасс. Состав: мука пш.1с, вода, соль, дрожжи</b>	<b>24-00</b>	<b>-/-/-/-/-/-/-</b>



**ОАО ХЛЕБОКОМБИНАТ №1**



**ОАО "Первый хлебокомбинат" успешно участвует во многих выставках и фестивалях, проводимых на региональном и всероссийском уровне. Продукция комбината отмечена дипломами, медалями и званиями лучшего товара Челябинской области и России.**

На предприятии выпекаются разные сорта хлеба , которые рассчитаны на разные категории потребителей, с учетом всех предложений и пожеланий.

## Массовые сорта хлеба

Являются неотъемлемой частью национального русского стола, национальным стилем.

Традиционные технологии и натуральное сырье - вот основной секрет, благодаря которому хлеба имеют неповторимый вкус и аромат.



**Хлеб «Станичный»**



**Хлеб «Уральский  
НОВЫЙ»**



**Хлеб «Белый»**

# Хлеб для здорового питания

Правильное питание и здоровый образ жизни – основа Вашего питания. ОАО «Первый хлебокомбинат», следуя традиции обеспечения потребителей наиболее полезными и вкусными новинками, сегодня предлагает широкий ассортимент хлебов для здорового питания. Состав этих хлебов уникален, так как в них содержатся: витамины, растительная клетчатка, минералы, которые так необходимы для Вашего здоровья.



**Хлеб «Мультизлак»**

**Хлеб «Овсяный»**



**Хлеб «Зерновой»  
(с зерном пшеницы)  
нарезанный  
0,300 кг**



**Хлеб «Тысяча зерен»**  
(с овсяными, пшеничными  
хлопьями, с семенами льна,  
овса, подсолнечника, кунжута,  
с пшеничной клейковиной)  
0,200 кг



**Хлеб «Зерновой»**  
(с зерном пшеницы)  
нарезанный  
0,300 кг

**Хлеб «К завтраку с кунжутом»**





# Заварные и специальные сорта хлеба

Только в промышленных условиях можно воспроизвести технологию изготовления настоящего заварного хлеба. Называется он заварным, потому что его готовят с применением заварки, приготовленной из солода и муки. Заварной хлеб имеет нежный аромат и не с чем не сравнимый мягкий вкус.

**Хлеб «Заварной тминный  
семенами подсолн.» 0,400  
гр**



**Хлеб «Черногорский  
с черносливом»**

**Хлеб «Бородинский»**

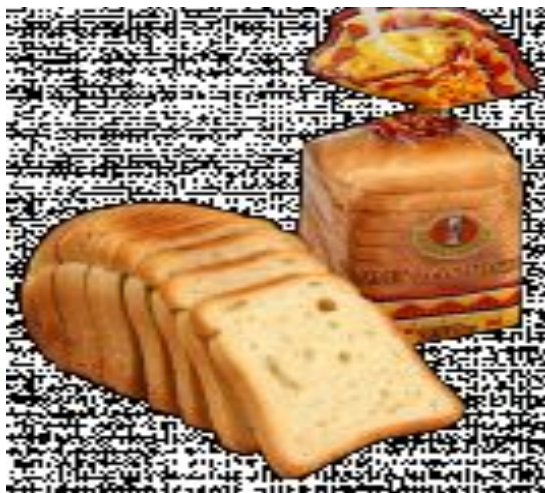




**Хлеб «Баварский»**  
(с тмином)  
нарезанный  
0,500 кг



**Хлеб «Заварной фруктовый любительский»**  
(с инжиром, изюмом, курагой,  
черносливом, фундуком,  
бананом сушеным)  
0,250 кг  
Победитель всероссийского смотра  
качества в г. Москве в 2007 г.



**Хлеб  
«Порционный»**

# Итальянская серия хлебов

Итальянский хлеб популярен во многих странах мира, так как он имеет отменный вкус и выпекается по старинным национальным рецептам.

На предприятии используют современное оборудование и выпекают хлеба в настоящей печи с каменным подом, которую приобрели специально для производства итальянского хлеба.



# Диетические сорта хлеба

Рациональное питание - это здоровье, долголетие и высокая работоспособность. Ассортимент диетической продукции ОАО «Первый хлебокомбинат» постоянно пополняется новыми видами полезного и вкусного хлеба.

**Хлеб «Здравный»  
(витаминизированный)**



**Хлеб «Рощинский»  
диетический  
(с отрубями)  
0,550 кг**



**Хлеб «Старорусский»**



# Немного истории

Слово «тост» произошло от английского «toast», и означает обжаренный ломтик хлеба. В старину жители Британских островов прежде чем выпить вино или какой-либо более крепкий напиток, окунали в него поджаренный на огне кусочек хлеба, чтобы напиток впитал в себя хлебный аромат. Со временем такая традиция быстро забылась, но возникла другая: перед тем как выпить вино, произносить тост. Тостовый хлеб очень популярен в Европе, США и Японии. Но право называться родоначальниками этого изделия несомненно принадлежит англичанам. Именно благодаря им появился тот самый «Чорлеводский» метод тестоведения, когда от замеса до начала выпечки изделий проходит меньше 50 минут.



# Маркировка хлеба

Товарная марка  
изготовителя

Адрес изготовителя

Россия, 454000, г. Челябинск  
ул. III Интернационала, 107/ тел: (3512) 66-36-05

Наименование  
хлеба  
Масса хлеба

**ХЛЕБ**  
**СТАНИЧНЫЙ**  
масса нетто 0.65 кг.

Пищевая ценность

*Этот хлеб мы  
испекли для Вас.*  
**Юревич Михаил**

Состав продукта

Пищевая ценность на 100 г: белки, г — 8,8; жиры, г — 1,3; вода, г — 36,5;  
углеводы усвояемые — 42,5 г; углеводы неусвояемые — 2,2 г;  
клетчатка — 0,41 г; мин. в-ва — 2,0 г; орг. кислоты — 0,4 г.  
Состав продукта: мука пшеничная, мука из твердой пшеницы (дурум),  
натуральные жидкие дрожжи, дрожжи прессованные, соль пищевая  
Витамины, мг — B1 — 0,24 мг, B2 — 0,077 мг, PP — 3,24 мг.  
Энергетическая ценность — 222 ккал

№ технических  
условий

Условия и срок  
хранения

Условия хранения: при t до +25 °С и относительной влажности до 85%  
ТУ 9113-011-00350349-97

Знак российского  
стандарта

ОАО «Первый хлебокомбинат»



Штриховой код товара

# Дефекты хлеба

Существуют дефекты внешнего вида, мякиша, вкуса и запаха.

**Дефекты внешнего вида:** неправильная форма, трещины и надрывы на корке, горелая или бледная корка, хлеб малого объема и имеет сильно выпуклую верхнюю корку (недостаточный расстой хлеба), блинообразная форма у подового хлеба (избыточный расстой хлеба) и вогнутая верхняя корка у формового хлеба, деформация хлеба (неправильная укладка



# Подготовка хлеба к продаже в магазине

Сортировка

Проверка наличия и реквизитов маркировки, проверка сроков годности, наличие дефектов

Облагораживание

Оформление ценников



# Оформление ценника

**Лицевая  
сторона**

Магазин «Продукты» ИП Кутеповой Э. <b>Хлеб</b> <b>«Станичный»</b> <b>Цена 18-00</b>  0,600 кг.  ОАО «Первый хлебокомбинат» № 1 г. Челябинск

**Обратная сторона**

<b>Хлеб «Станичный»</b> <b>Цена 18-00</b> <b>Накл. № 26 от</b> <b>12.06.2012 г.</b> <b>Дата оформления</b> <b>ценника</b> <b>12.06.2012 г.</b> <b>М.О.Л. Глинина А. В.</b>
<b>Магазин</b> <b>«Продукты»</b>  м.п.

**Торговое оборудование для выкладки хлеба, хлебобулочных изделий обеспечивает покупателям максимальную обзорность, позволяет более эффективно использовать торговое пространство, создавая максимум комфорта для клиента и стимулирует сбыт продукции.**





**Стеллаж для хлебной продукции предназначен для выкладки и хранения хлеба, батонов, выпечки и прочих кулинарных изделий. Стеллаж состоит из стандартного набора элементов пристенного стеллажа, только кроме навесных полок применяются хлебные полки из массива дерева: малая по глубине наклонная хлебная полка, средняя по глубине хлебная полка и большая по глубине хлебная полка (накопитель).**



# Продажа хлеба





**«Хлеб всему голова!»**