

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(B₁, B₂, 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
1) КХП № 1 г. Челябинск					
1. «Белый», простой	формовой	0,65 кг.	мука 1с, дрожжи прессованн, и натуральные жидкие, соль	29-50	t = +6 до + 25°С, ОВВ=85%, 3 суток
2. «Станичный» простой	формовой	0,65 кг.	мука из пшеницы «дурум» и пшеничная, дрожжи жидкие и прессованные, соль	28-60	-/-/-/-/-/-/-
3. «Рощинский (с отрубями)	формовой	0,6 кг.	мука пшенич. с отрубями, дрожжи прессов. соль	26-90	-/-/-/-/-/-/-
4. «Уральский новый»	подовый	0,6 кг.	мука пш.1с, ржаная обдир., вода, сахар, соль, дрожжи	32-00	-/-/-/-/-/-/-
5. Бородинский улучшенный	формовой	0,4 кг.	мука пш.1с, ржаная обдир., солод ржан., соль, кориандр, сахар, тмин, анис, патока	24-00	-/-/-/-/-/-/- 5 суток
6. Зерновой с Са улучшенный	формовой	0,25 кг.	зерно пшен., масло подсолн. мука пш.с отрубями, соль, дрожжи, витам.обогадатель	25-50	-/-/-/-/-/-/- 3 суток
7. Пшеничный простой	формовой	0,6 кг.	ИП Печеркин «Пикник», г. Миасс. Состав: мука пш.1с, вода, соль, дрожжи	26-00	-/-/-/-/-/-/-
8. Пшеничный порционный, простой	формовой	0,25 кг.	ИП Саютина «Каравай», г. Миасс. Состав: мука пш.1с, вода, соль, дрожжи	24-00	-/-/-/-/-/-/-



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»

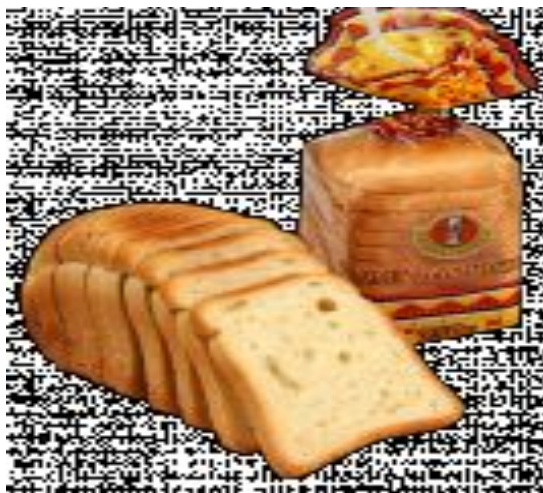




Хлеб «Баварский»
(с тмином)
нарезанный
0,500 кг



**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

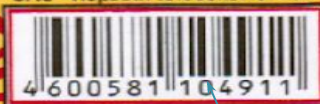
№ технических
условий

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. Хлеб «Станичный» Цена 18-00 0,600 кг. ОАО «Первый хлебокомбинат» № 1 г. Челябинск

Обратная сторона

Хлеб «Станичный» Цена 18-00 Накл. № 26 от 12.06.2012 г. Дата оформления ценника 12.06.2012 г. М.О.Л. Глинина А. В.
Магазин «Продукты» 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!»