Министерство образования Республики Беларусь

МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПЕРЕПОДГОТОВКИ КАДРОВ

ШИФР 062013

КУРСОВАЯ РАБОТА

по курсу "Товароведение"

слушателя ИПК и ПК группы КДАЗ-062 П

Клименкова А.М.

212027, г. Могилев

пр-т Шмидта 18-19

тел. 48-07-46

Клименкову А.М.

Могилев – 2007

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание | 2 |
| Введение | 3 |
| 1 Обзор литературы1.1 Ассортимент, товароведная характеристика, физико-химические показатели | 8 8 |
| 2 Характеристика объекта исследования2.1 История компании «Караван» | 1818 |
| 2.2 Форма собственности и юридический статус2.3 Юридический адрес | 1919 |
| 2.4 Организационно-управленческая структура3 Исследовательская частьСписок литературы | 192132 |

**Введение**

В данной курсовой работе проводится исследование и изучение современного ассортимента и требований НД к качеству чая.

Производство и потребление чая имеют тысячелетнюю историю. На родине чая — в Китае — листья чайного растения первоначально употребляли как лекарство. Их сушили, заваривали и пили их водные экстракты. При этом отмечали, что данный напиток снимает головную боль, улучшает настроение, поднимает дух, повышает работоспособность. В середине IV в. китайцы стали выращивать чай как культурное растение. Из молодых листьев чайного растения научились готовить приятный продукт в виде зеленого и черного чая.

Русские познакомились с чаем в 1567 году, когда казацкие атаманы Иван Петров и Буриаш Ялышев побывали в Китае. Однако в Москве чай появился лишь в 1665 г. Его привез посол Перфильев царю Алексею Михайловичу. Царь попробовал чай, его примеру последовали и бояре. Всем очень понравился чайный напиток, несмотря на то, что пили его без сахара, поскольку сахара в Беларуси тогда еще не было. В 1679 г. был заключен договор между Россией и Китаем о постоянных поставках чая в Москву.

Еще раньше познакомились с чаем и стали его употреблять народы Забайкалья, Сибири, Средней Азии, Поволжья. Из Москвы и других городов и поселков добрая слава о чае начала распространяться по Беларуси. Однако высокая цена на чай делала недоступным этот напиток для простых беларусов, батрачивших на бояр и воевод. Поэтому в Беларуси под словом "чай" стали понимать водные экстракты различных других лекарственных растений, произрастающих на территории Беларуси, и даже жареных овощей (морковь, свекла и др.).

В то же время на территории Беларуси в 60 гг. XIX в. в Грузии были заложены первые чайные плантации, а в Краснодарском крае и Азербайджане чайные растения стали выращивать с 20—30 гг. XX в.

Таким образом, в русском языке под словом "чай" скрываются два понятия. Первое — это классический чай, получаемый водной экстракцией листьев чайного растения, и второе — это напитки, получаемые экстракцией как листьев лекарственных растений, так и обжаренных плодов.

Чай — один из наиболее распространенных напитков у народов, населяющих нашу планету. В настоящее время вновь восстанавливается слава о чае, и учеными многих стран подтверждены противораковые свойства зеленого чая.

Высокий спрос на чай приводит к расширению географии распространения чайного растения и увеличению чаепроизводящих стран.

В настоящее время производством чая занимаются более 20 стран мира. Это Индия, Китай, Шри-Ланка (о. Цейлон), Япония, Индонезия, Иран, Пакистан, Вьетнам, Бирма, Кения, Уганда, Тайвань, Турция, Малага, Мозамбик, Перу, Аргентина, Бразилия, Беларусь, Мексика, Гватемала, Боливия, Колумбия.

На организм человека экстракт чая воздействует, как продукт, обладающий не только пищевыми свойствами, но и тонизирующим действием. Это обусловлено тем, что в чае содержится большое разнообразие веществ, находящихся к тому же в легкоусвояемой форме. В чайном листе присутствуют алкалоиды — кофеин и сопутствующие ему теофилин и теобромин, которые придают чаю тонизирующие свойства. Установлено также, что чайное растение синтезирует в больших количествах различные катехины и другие полифенольные соединения, обладающие свойствами витамина Р. В чае накапливаются и другие витамины и витаминоподобные соединения — аскорбиновая кислота, тиамин, рибофлавин, никотиновая, пантотеновая и фолиевая кислоты, каротиноиды. Чай является богатым источником минеральных веществ. В его листьях найдены белки (20— 22%), сахара (3—15%), гемицеллюлоза (6—18%), пектиновые вещества (10—12%), а также органические кислоты и смолы, эфирные масла другие соединения, участвующие в формировании неповторимого чайного аромата.

В качестве товара чай представляет собой продукт биохимических и физико-химических превращений молодых верхушечных побегов чайного растения (флешей) в процессе их переработки. Технологии получения различных видов чая — одни из древнейших. Они возникли за несколько веков до нашей эры в Китае и практически существуют по настоящее время с учетом машинной переработки.

Индия — бесспорно, самый крупный в мире производитель чая. Индия всегда производила самые высококачественные сорта чая в мире, а также самые большие разновидности чая в любой форме. Основные чайные плантации находятся: на востоке и северо-востоке Индии — долина Ассам и регион Качар в Ассаме; часть штата Трипур, Ару-начал Прадеш, Сикким, Мегхалайя, Мизорам, Нагаланд, Манипур, Орисса; и Дарджилинг, Дуарс, Терай — регионы Западной Бенгалии; на Юге Индии — возвышенные районы и долины (Аннамалаис) штата Тамил Наду, части штата Керела и Карнатака.

Чай из Индии хорошо известен своим ароматом, вкусом и настоем. Производятся три знаменитых в мире вида индийского чая — Ассам, Дарджилинг и Нилгири.

Assam tea logo. На далеком северо-востоке Индии лежит одна из самых больших в мире географических областей по выращиванию чая. Ассам ("Земля носорогов") — щедрый штат с богатыми, густыми лесами, дающий обильный урожай, из которого получают полноценный и чистый напиток. Чай, растущий здесь, называется Ассам. Чая Ассам производится около 425 тыс. т ежегодно, что больше, чем в других странах (за исключением Китая) в отдельности.

Darjeeling tea logo. Родина самого высококачественного и лучшего в мире чая — Дарджилинг, расположенная у подножья покрытых снегом Гималайских гор, имеет холодный и влажный климат. Этот чай выращивают и сажают на высотах от 600 до 2000 метров. Популярно известная как "Чайное Шампанское", эта разновидность чая "Дарджилинг" обладает уникальным мускатным ароматом и изысканным букетом. Это самый эксклюзивный чай в мире, имеющий самые высокие цены на мировом рынке.

Nilgiri tea logo. Нилгири, известный как Синие Горы, расположен горной грядой в Южной Индии. Возвышенности от 1000 до 2500 метров и достаточное количество дождей позволяют формировать прекрасный ароматный и бодрящий напиток чайной разновидности Нилгири.

Цейлонский чай пользуется в мире чрезвычайно большой популярностью. В Шри-Ланке (в прошлом — Цейлон) имеются все необходимые природно-климатические условия для выращивания чайного куста: высокая температура, мягкие ветры, легкий и чистый воздух, холмистая местность. Плантации (большая часть которых расположена на центральных холмах острова) подвергаются влиянию двух разных муссонов, поэтому на восточных склонах холмов наилучший чай собирается с конца июня до конца августа, а на западных — с 1 февраля до 15 марта.

Впервые чай попал сюда в 1824 г. из Китая, а через пятнадцать лет на остров завезли чай из Ассама (Индия), однако понадобилось еще почти три десятилетия, пока Джеймс Тейлор (урожденный шотландец) организовал здесь промышленное чайное производство, которое необычайно быстро развивалось, обеспечив острову в настоящее время славу одного из мировых лидеров в области импорта чая.

Весь цейлонский чай принято делить на три категории, принадлежность к которым напрямую определяется высотой произрастания чайного куста: LOW GROWN (низкий уровень — до 600 м над уровнем моря), MEDIUM GROWN (средний уровень — 600—1200 м), HIGH GROWN(высокий уровень — 1200 м и выше).

Почти весь цейлонский чай идет на экспорт: более 50% — в страны Среднего Востока и государства Персидского залива, чуть более 30% — в Европу, около 10% — в Турцию, менее 5% — в Англию и примерно 2% — в США. Ассортимент чайного экспорта включает самые разные сорта: ароматизированные (с запахом и вкусом ананаса, апельсина, бергамота, гвоздики, киви, корицы и др.), неаромати-зированные байховые, быстрорастворимые, зеленые и т. д.

Китайские чаи первоначально вырабатывались только зелеными. Черный чай появился значительно позже, но и здесь китайцы были пионерами. А по мере развития новых технологий ферментации возникли и белый, и сине-зеленый, и желтый, и красный чаи. Секреты чая тщательно оберегались, и смертная казнь ожидала всякого, кто попробовал бы передать их подданным других стран. И все же, как ни старались китайцы держать в тайне искусство приготовления божественного напитка, чай перешагнул границы Поднебесной, и сегодня его пьют четыре пятых человечества.

Кенийский чай. Несмотря на то, что впервые коммерческие плантации в Кении были высажены лишь в 20-х гг. XX столетия, за последние десятилетия чайная отрасль достигла значительных успехов. По оценкам экспертов, средняя урожайность чая в Кении — одна из самых высоких в мире. По их мнению, тенденция развития чайной промышленности в африканских странах — традиционных производителей этого вида сырья сохранится и в ближайшем будущем, так же, как будет расти и доля этих стран в общем объеме мирового экспорта чая.В Кении сложились почти идеальные условия для выращивания чая, что позволяет обычному чайному кусту достигать размеров дерева, листья которого наполняются удивительным соком. При заваривании кенийского чая именно этот сок придает вкусу терпкость, а настою — яркий цвет янтаря.

Помимо уникальных климатических условий кенийские чаи имеют ряд других отличительных особенностей. Благодаря расположению на линии экватора эти чаи не зависят от "сезонности", и сбор урожая происходит круглый год, что обеспечивает стабильность качества сырья. Поскольку все кенийские плантации расположены на высоте 1500— 2700 м над уровнем моря, эти чаи обладают не только тонким ароматом, свойственным высокогорным чаям, но и ценятся во всем мире как экологически чистые. Кенийский чай отличается нежным, тонким ароматом, удивительной насыщенностью и особой полнотой янтарного настоя, вкус которого невозможно забыть. Жители Англии, знающие толк в чае, считают, что кенийский чай идеально подходит для утреннего чаепития (breakfast tea) и прекрасно сочетается с небольшим количеством сливок или молока.

Благодаря своим исключительным свойствам чай из Кении ценится во всем мире. Невзирая на достаточно высокую стоимость, он особенно популярен в англоязычных странах, таких как Великобритания, Ирландия, США, а также во Франции, Нидерландах, Пакистане и странах Арабского Востока.

Вкус хороших грузинских чаев довольно оригинален, не похож на чайный вкус, скажем, индийских чаев. Грузинские чаи бархатисты, терпковаты, довольно приятны. Они требуют, однако, четкого соблюдения правил заваривания, а также некоторого (небольшого) превышения нормы чая на каждую заварку из-за своей низкой экстрактивности. Усилить окрашиваемость настоя можно было лишь путем увеличения дозы завариваемого чая. Лучшим грузинским чаем считается "Букет Грузии".

В настоящее время в Грузии функционируют частные фирмы, объединяющие в себе несколько чайных фабрик. Например, АО "Грузинский чай" владеет контрольным пакетом акций трех чайных фабрик и по договору сотрудничает еще с 23 фабриками. В чайное производство известными иностранными фирмами были вложены определенные капиталы. К ним относится немецкая фирма "Мартин Бауэр", которая в настоящее время эксплуатирует около 7 тыс. га, что составляет 14% площадей чайных плантаций страны. Основными потребителями грузинского чая являются жители стран СНГ: Российской Федерации, Узбекистана и Туркменистана.

Японский чай. Зеленый чай — единственный вид чая, выращиваемый в Японии. Его пьют как холодным, так и горячим и всегда употребляют без молока и сахара. Преимущественно его производят в Префектуре Шизука, которая расположена в 150 км на юго-западе от Токио. Сбор чайных листьев начинается в мае, молодые листья чая считаются наиболее ценными. Японский зеленый чай обычно заваривают в маленьких чайниках, называющихся кьюсу, которые содержат одну или более чашек чая. Целые листья кладут непосредственно в кружку или в сетку, находящуюся внутри заварочного чайника. Чай настаивается много раз, прежде чем выбрасывается. Японский чай нельзя заваривать кипятком, а только горячей водой.

Сорта японского чая:

 Ryokucha. Это основной термин для японского пропаренного чая, соответствующий в китайском языке словом "зеленый" и "чай".

 Sencha. 80% всего зеленого чая, потребляемого японцами, — sencha чай. Это высококлассный чай, произведенный пропариванием листьев, не прибегая к ферментации и изменению цвета. Пропаривание также помогает сохранить горький вкус чая. Листья затем нарезаются, высушиваются и упаковываются для продажи.

 Gyokuro. Высший сорт чая, сделан таким же способом, что и sencha, но листья прикрывают бамбуковыми досками до созревания.

 Kabusecha. Подобен gyokuro, но листья накрывают на более короткий период времени.

 Maccha — используется в чайной церемонии и в приготовлении. Этот высококлассный чай выращен закрытым способом, как и gyokuro чай. После листья пропаривают, удаляют прожилки и высушивают (tencha), размалывают камнями в порошок. Maccha не настаивают и порошок остается в напитке. Горячую воду наливают в специальную чашу и чай смахивают туда бамбуковой щеточкой. Чай ярко-зеленый и иногда пенящийся, с крепким вкусом. Этот порошкообразный чай часто используется для ароматизации таких блюд, как мороженое и пирожные.

 Bancha — это чай низкого качества и недорогой, потому что сделан из листьев более старых и менее нежных, чем те, которые используются для sencha. Этот чай собирают только летом и осенью.

Hojicha — прожаренный чай, комбинированный из листьев sencha и bancha. Процесс жарения делает листья коричневыми, и чай имеет крепкий вкус и аромат. Он считается хорошим для пищеварения.

Genmaicha также представляет собой жареный чай. Этот чай сделан из bancha и sencha листьев вместе с жареным рисом. Чай также имеет определенный аромат и считается полезным для здоровья.

Kugicha. Этот чай сделан из листьев и веточек чайного куста. Считается, что этот чай содержит меньше кофеина, чем другие пропаренные чаи..

**1 Обзор литературы**

**1.1 Ассортимент, товароведная характеристика, физико-химические показатели**

|  |
| --- |
| **ENGLISH ELITE TEA**Крепкий чай высшей категории с особым вкусом и ароматом. Деликатно ароматизирован бергамотом. |
|  | **Пакетированный BOPF**это букет из отборных цейлонских чаев, выращенных на высокогорных плантациях Димбулы и Нурелии. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 10х2г., 25х2г., 50х2г., 100х2г. (без конвертов); 20х2г., 50х2г., 100х2г. (в конвертах). |
|  | **Private Reserve BOPF**Благодаря защитному фольгированному пакетику, Вы можете взять с собой несколько чайных пакетиков этого великолепного чая в дорогу или на работу. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х2г. (в фольгированных конвертах) |
|  | **Рассыпной (FBOP среднелистовой)**Изысканный и освежающий вкус.Превосходный купаж черного и зеленого ломаного чайного листа высшего качества с добавлением типсов - светлых чайных почек, придающих нежный вкус и аромат.Фасовка: 100, 200, 350 г. (в металлической банке).  |
| **PREMIUM ENGLISH TEA**Крепкий чай высшей категории. |
|  | **Пакетированный BOPF** Лучшие виды чая высокогорной области Цейлона Димбула были отобраны и расфасованы в пакетики. Изысканный вкус приготовленного из них напитка нашел своих постоянных ценителей в самых аристократических домах Европы. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками= по 25х2г., 50х2г., 100х2г.,(без конвертов); 25х2г., 50х2г., 100х2г. (в конвертах).  |
|  | **Рассыпной OP (крупнолистовой)**эксклюзивный сорт некупажированного длиннолистового чая.  В его составе находится только верхние наиболее сочные .богатые ароматом и цветом чайные листочки.собранные исключительно вручную с равнинных плантаций в провинциях Моравака и Галле(о.Цейлон). Специальная фольга предохраняет чайные листья от влаги и посторонних запахов. Чай обладает крепким вкусом и приятным ароматом. Фасовка: 100,200,500 грамм. |
| **VICTORIAN BLEND** Крепкий чай высшей категории.  |
|  | **Пакетированный BOPF**Представляет собой букет чаев из лучших чайных плантаций острова Цейлон. При заваривании этого чая вы получите терпкий неповторимый вкус. Фасовка:двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х1.8г.,100х7.8г.(без конвертов). |
|  | **Рассыпной PEKOE (крупнолистовой)**Чай высшего сорта. Для его производства используются нежные молодые листья горных плантаций южной Шри Ланки (Цейлон).Специальная технология скручивания чайных листочков в шарообразную форму придает приготовленному из них чаю особый вкус и аромат, а сами чайные листочки в процессе заваривания красиво распускаются. Фасовка: 100 и 200 грамм. |
| **EARL GREY**Крепкий чай высшей категории ,ароматизированный бергамотом. |
|  | **Пакетированный BOPF**Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х1,5г. (без конвертов); 20х2г. (в конвертах). |
|  | **Рассыпной FBOP (среднелистовой)**Чай из ломаного листа с добавлением типсов - светлых чайных почек, придающих вкус и аромат. Фасовка: 100 грамм, 200 грамм (в металической банке) |
| **IRISH BREAKFAST**Крепкий чай высшей категории с деликатной ароматизацией бергамотом. Элитный сорт цейлонского чая. |
| **Пакетированный BOPF**Специальная фольга, в которую упакованы пакетики, предохраняет от влаги и посторонних запахов. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х2г., 100х2г. (без конвертов). |
| **IRISH CREAM**Крепкий чай высшей категории с добавлением сливок ирландского крема. Вкус этого чая напоминает пористый сладкий шоколад.  |
| **Пакетированный BOPF**Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 20х2г. (в конвертах).  |
| **Рассыпной ОРА (крупнолистовой)** Это один из лучших сортов цейлонского чая. Его собирают исключительно с элитных чайных плантаций предгорных районов.Фасовка: 100 грамм. |
| **SUPREME ENGLISH TEA**Крупнолистовой чай средней крепости из вторых листочков.  |
| **Рассыпной OPA (крупнолистовой)**Это элитный сорт чая, основу которого составляют первые и вторые листочки чайного куста, специально собранные с лучших лантаций Цейлона. Цельные чайные листочки по 3-4 см. длиной красиво разворачиваются при заваривании и долго сохраняют вкус и аромат чая. Этот сорт чая рекомендован профессиональными титестерами G.S.TEAM  |
| **ENGLISH BREAKFAST**Крепкий чай высшей категории. |
| **Рассыпной BOP (мелколистовой)** Этот элитный чай производится из чайных листьев высокогорного района Димбула острова Цейлона, вот уже более 125 лет известного в мире самыми лучшими сортами чая. Своим названием он обязан особой популярности среди населения Англии, для большей части которого этот сорт ассоциируется с традиционным английским утренним чаем. При заваривании получается восхитительный золотисто-красный чайный настой с неповторимым вкусом и освежающим ароматом.  |
| **FINEST CEYLON TEA**Чай высшей категории средней крепости. |
| **Рассыпной СТС (гранулированный)** Чай с золотистым оттенком и нежным вкусом. Фасовка: 100 грамм. |
|  |
| **Пакетированный BOPF**Состоит из чая, собранного на лучших плантациях высокогорного района Димбула, придающих чайному настою золотистый цвет, прекрасный вкус и восхитительный аромат. При разработке стандарта этого чая учитывались все пожелания наших потребителей. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х1,5г., 100х1,5г. (без конвертов).  |
| **FIVE O`CLOCK**Чай средней крепости, обладающий тонизирующим воздействием.Этот чай советуют пить вечером, так как он снимает усталость, придает бодрость и жизненные силы. |
| **Рассыпной ОРА (крупнолистовой)**Типичная английская смесь черного чая из группы элитных сортов, прошедший минимальную обработку, что позволило сохранить в нем все полезные вещества и аромат. Фасовка: 80 и 100 грамм. |
| **FRUIT TEAS**Крепкий чай высшей категории с ароматизацией фруктовыми маслами |
| **Пакетированный BOPF** Прекрасный фруктовый чай очарует Вас своим ароматом и необыкновенным вкусом. Фасовка: двухкамерные пакетики по 20х2г. с клубникой, 20х2г. с манго, 20х2г. с лимоном, 20х2г. с персиком, 20х2г. с черной смородиной (без конвертов). |
| **FRIUT TEAS ASSORTED**Настоящее чайное ассорти с фруктовыми ароматами клубники, манго, черной смородины, персика и лимона. У любителей чая появилась отличная возможность попробовать сразу 5 наиболее популярных видов фруктового чая Riston.. В одной упаковке представлены все пять видов чая по пять пакетиков каждого. Характерный вкус и аромат каждому высшему сорту высокогорного цейлонского чая придают различные добавки натуральных ароматических масел. Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками 25х 2г. (в конвертах). |
| **GREEN TEA PURE**Зеленый чай высшей категории без добавок. Много веков подряд наиболее дорогим гостям на Востоке хозяева предлагают зеленый чай. Он не только прекрасно утоляет жажду, придает силы, но и обладает многими стимулирующими и лечебными свойствами. Характеризуется стойким ароматом и неповторимостью вкуса. |
| **Пакетированный FANNINGS** Прекрасный баланс одновременно тонизирующего и оздоравливающего напитка с мягким золотистым настоем. Фасовка: двухкамерные пакетики по 25х2г. (без конвертов); 20х2г. (в конвертах). |
| **Рассыпной GP (Gun Powder)**Скрученные по специальной технологии крупные листья зеленого чая. Фасовка: 100 грамм. |
| **GREEN TEA WITH JASMINE**Зеленый чай высшей категории, ароматизированный жасмином.**Пакетированный.**Успех цейлонского зеленого чая с жасмином связан с точными следованиям Древнему китайскому искусству купажирования. Неповторимость вкуса и аромата этого напитка достигается использованием в чайном букете цветов жасмина. Имеет великолепные вкусовые данные и обладает тонизирующим эффектом.Фасовка: двухкамерные пакетики по 25х2г. (без конвертов); 20х2г. (в конвертах).**Рассыпной.** Характеризуется восхитительным ароматом жасмина и неповторимостью вкуса. Он не только прекрасно утоляет жажду, но и придает силы. Прекрасно тонизирует и повышает работоспособность. |
| **YH (Yong Hyson. Крупнолистовой).**При заваривании чай приобретает восхитительный вкус и источает мягкий аромат. Фасовка: 100 грамм. |
| **GP (Gun Powder).** Скрученные по специальной технологии крупные листья зеленого чая. Фасовка: 100 грамм., 225 грамм в (металлической банке.) |
| **GREEN TEA (AROMA)АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ.** |
| **Рассыпной GP (Gun Powder крупнолистовой).**Имеет неповторимый аромат, который ощущается при заваривании. Имеет великолепные вкусовые данные и обладает тонизирующим эффектом.Фасовка: 100 грамм. |
| **С бергамотом.**Бергамот придает чаю стойкий запоминающийся аромат и неповторимость вкуса. Фасовка: 100 грамм. |
| **С лотосом.**Японский рецепт зеленого чая, ароматизированный цитрусовыми и лотосом, придают ему необычайную бодрость и свежесть вкуса. Фасовка: двухкамерные пакетики по 20х2г. (в конвертах).  |
| **Блоссом.**Ароматизированный соцветиями жасмина - сладкий цветочный вкус напитка завоевал сердца молодого поколения. Фасовка: двухкамерные пакетики по 20х2г. (в конвертах). |
| **С мятой.**Прекрасно освежает и оставляет приятное послевкусье. Фасовка: двухкамерные пакетики по 20х2г. (в конвертах). |
| **QUEENS CHOICE**Крепкий чай высшей категории.**Рассыпной FВОР (среднелистовой)** уникально подобранная смесь ломанного черного и зеленого чая, цветков василька и сафлора с добавлением типсов, что придает чаю нежный вкус. При заваривании получается богатый цветом чайный настой с восхитительным вкусом и нежным ароматом клубники. Специальная фольга предохраняет чайные листья от влаги и посторонних запахов. Фасовка: 125 грамм (в металлической банке). |
| **SENCHA SUMMER**Зеленый чай высшей категории. Производится по традиционной японской технологии обработки самых нежных чайных листочков и молодых почек с использованием пара. Чай купажирован лепестками розы, подсолнечника, василька и деликатно ароматизирован клубникой.**Рассыпной SENCHA (крупнолистовой).** При заваривании чай приобретает восхитительный нежный вкус и источает мягкий аромат. Фасовка: 100 грамм. |
| **ROYAL GREEN TEA COLLECTION PRIVATE RESERVE** Ассорти из высококачественного зеленого чая.**Пакетированный FANNINGS** у любителей зеленого чая появилась прекрасная возможность попробовать сразу 5 видов зеленого чая в одной упаковке: * без добавок,
* с жасмином,
* c лотосом,
* c мятой
* и c клубникой.

Каждый пакетик упакован в фольгированный конверт,= дополнительно предохраняющий чай от потери вкуса и аромата.Фасовка: двухкамерные пакетики с ярлычками по 25х2г. (в фольгированных конвертах).  |
| **DELUXE QUALITY**Крепкий чай высшей категории.**Рассыпной PEKOE** v крупнолистовой чай высшего качества, скрученный по специальной технологии в шарообразную форму. Уникально подобранная смесь черного и зеленого чая, пестиков подсолнечника, соцветий апельсина, васильков, пестиков розовой и красной роз.Над приготовленным из этого купажа чаем витает нежный аромат клубники, меда и ванили. При заваривании чайные листочки красиво распускаются. Специальная фольга предохраняет чайные листья от влаги и посторонних запахов. Фасовка: 125 грамм (в металлической банке). |

1. **Характеристика объекта исследования**

 **История компании «Караван»**

Компания «Караван» была основана в 1993 году. На сегодняшний день «Караван» занимает лидирующее положение среди компаний, специализирующихся на продаже чайно-кофейной продукции.

Компания имеет развитую сеть оптовых продаж, представительства во всех областных и промышленно-развитых центрах страны.

Компания «Караван» имеет эксклюзивную дистрибуцию на территории Республики Беларусь многих всемирно известных брендов чайно-кофейного ассортимента.

История компании:

2003 - подписание эксклюзивного соглашения с "George Steuart Teas & Marketing ltd" (Шри-Ланка) торговая марка "Riston"

2003 - подписание эксклюзивного соглашения ОАО "Фабрика Золотые Купола" (Беларусь) торговая марка "ЧЕРНАЯ КАРТА"

Май 2004 - подписание эксклюзивного соглашения с "House of Tea Tang" (Шри-Ланка) производителя чая класса супер-премиум под торговой маркой "Tea Tang"

Декабрь 2004 - подписание эксклюзивного соглашения с "Zhejiang Tea Import Export Co ltd" (Китай) эксклюзивное право поставки чая под торговыми марками "Верблюд", "Черный Дракон"

Январь 2005 - подписание эксклюзивного соглашения с "H. V. A Foods ltd" (Шри-Ланка) торговая марка "Райские птицы"

Январь 2005 - подписание эксклюзивного соглашения с компанией "Сапсан" (Беларусь) на дистрибуцию торговых марок "Акбар", "Gordon", "Восточные мотивы", "Дворцовые тайны", "Китайский монах".

Январь 2005 — подписание эксклюзивного соглашения с "ВАСКО (СНГ)" на поставку кофе под торговой маркой "TURATI", "LAVAZZA" (Италия)

Февраль 2005 - заключение контракта с "Industan Lever ltd" (Индия) на поставку кофе под торговой маркой "BON","Индийское золото"

Март 2005 - заключение контракта с "Московская Кофейня на Паяхъ" (Беларусь).

Октябрь 2005 - подписание эксклюзивного соглашения с компанией "TCHIBO"

Сентябрь 2005 - подписание эксклюзивного соглашение с компанией MANZARO (Англия), торговая марка "COFI COFI"

Декабрь 2005 - подписание соглашения на поставку продукции с компанией Ilko Corporation, ТМ "HELSY"

Апрель 2006 - подписание эксклюзивного соглашение с торговой компанией Кофейный Дом, торговая марка "LEBO"

Май 2006 - подписание эксклюзивного соглашения с компанией А К ХААЗЕ торговая марка "DALLMAYR"

Август 2006 - подписание соглашения с компанией "Future Enterprises Pte Ltd", торговая марка "MacCoffee"

**ФОРМА СОБСТВЕННОСТИ И ЮРИДИЧЕСКИЙ СТАТУС**

ИНОСТРАННОЕ ЧАСТНОЕ УНИТАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «КАРАВАН» КОРПОРАЦИИ «КАМБЕРЛИ МАРКЕТИНГ КОРП.

По законодательству Республики Беларусь предприятие является юридическим лицом, республиканской формы собственности.

В своей деятельности предприятие руководствуется законодательством и нормативными актами Республики Беларусь, Уставом предприятия, международными соглашениями, к которым присоединилась Республика Беларусь.

**ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС**

ИНОСТРАННОЕ ЧАСТНОЕ УНИТАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТОРГОВОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «КАРАВАН» КОРПОРАЦИИ «КАМБЕРЛИ МАРКЕТИНГ КОРП

Республика Беларусь, Минская обл., Минский район, г. Заславль, ул. Заводская, д.1

 **ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ СТРУКТУРА**

Высшим должностным лицом является директор. Он несет персональную ответственность за результаты деятельности, определяет стратегические направления развития, осуществляет общее оперативное управление.

Заместитель директора по коммерческим вопросам осуществляет функции по закупке сырья и материалов, хранению и перемещению сырья, материалов, продукции внутри завода и транспортировке за пределами предприятия, организует изучение рынков и реализацию готовой продукции потребителю.

В ведении главного инженера находятся службы, обеспечивающие надлежащую работу технологического, энергетического оборудования, приборов и автоматики, компьютерной сети, техническое состояние зданий и сооружений, а также основные производственные цеха.

Главный инженер – представитель руководства по функционированию системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами серии СТБ ИСО-9001-2001.

Бухгалтерия осуществляет контроль и учет движения финансовых средств по счетам предприятия, основных средств, представляет финансовые отчеты в государственные органы.

Предприятие полностью обеспечено производственными рабочими, инженерами и коммерческими службами для выполнения производственной программы.

**2.5 МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ**

Основной целью стратегии маркетинга являются:

Для внутреннего рынка:

* + удовлетворить потребности белорусского рынка в высококачественной и более дешевой продукции, чем привозная;
	+ создать и разместить рекламный ролик в сети Интернет;
	+ расширять сеть фирменных магазинов и фирменных секций в магазинах;

Для внешнего рынка:

* + создать объемный рекламный буклет специально для стран дальнего зарубежья тиражом не менее 1000 шт.;
	+ на основе рекламного буклета в большом объеме разработать и напечатать более дешевую рекламную продукцию для массового распространения;
	+ разместить электронную копию рекламного буклета в системе Интернет;
	+ разработать широкий ассортимент этикеток для экспортного оформления шампанского;
	+ усилить работу по изучению и исследованию рынков сбыта в странах дальнего зарубежья;
	+ заключить договора на поставку шампанского на экспорт не менее чем на 1 миллион бутылок;
	+ выявить новые сегменты рынка и свободных рыночных ниш для продвижения нашего продукта;
	+ подготовить предложения и рекомендации по плану производства продукции по объему и ассортименту, исходя из маркетинговых исследований;
	+ разработать и реализовать стратегии рекламно- информационного продвижения на рынок товара;
	+ изучить и использовать креативные методы создания рекламных образцов товара;
	+ организовать рекламу через средства массовой информации (газеты, журналы, радио, телевидение), подготовить эскиз рекламных моделей, текстов статей, сценариев видео- и аудиороликов.
1. **Исследовательская часть**

Ассортимент выпущенной заводом продукции в 2006 году представлен в следующей таблице:

Таблица 3.1 – Ассортимент продукции, выпущенной компанией в 2006 году

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ассортимент | Объем производства, тыс. т в год | Удельный вес в общем объеме производства, % |
| 1 | **ENGLISH ELITE TEA** | 763,58 | 14,6 |
| 2 | **PREMIUM ENGLISH TEA** | 679,90 | 13 |
| 3 | **VICTORIAN BLEND** | 711,28 | 13,6 |
| 4 | **EARL GREY** | 648,52 | 12,4 |
| 5 | **IRISH BREAKFAST** | 261,50 | 5 |
| 6 | **IRISH CREAM** | 256,27 | 4,9 |
| 7 | **SUPREME ENGLISH TEA** | 135,98 | 2,6 |
| 8 | **ENGLISH BREAKFAST** | 251,04 | 4,8 |
| 9 | **FINEST CEYLON TEA** | 266,73 | *5,1* |
| 10 | **FIVE O`CLOCK** | 88,91 | 1,7 |
| 11 | **FRUIT TEAS** | 1166,29 | 22,3 |
|  | *ИТОГО* | *5230* | *100* |

**Потребление чая и чайных напитков в Беларуси**

В 1987 г. на одного жителя Беларуси приходилось 1125 г чая, в 1995 г. этот показатель снизился до 800 г, а в 1997 г. — до 600 г. Основное негативное влияние на рынок чая в начале 90-х гг. оказали отмена системы государственных закупок сырья и отсутствие оборотных средств у чаеразвесочных фабрик, что привело к их простоям и неполной загрузке производственных мощностей.

В 1997 г. произошел резкий спад потребления чая в Беларуси. Это было связано, с одной стороны, с неурожаем чая в ведущих странах — экспортерах этой продукции, что вызвало повышение цен чая на мировом рынке и привело к недогрузке мощностей отечественных чаеразвесочных фабрик, с другой — с повышением экспортных пошлин на ввоз фасованного чая в Россию, что взвинтило цены на этот товар внутри страны.

С 1 июня 1997 г. были введены новые таможенные пошлины на импорт фасованного чая, что должно было стимулировать увеличение производства фасованного чая в Беларуси. Ставка импортной пошлины на черный и зеленый чай в упаковках весом не менее 3 кг возросла с 10 до 20%, при этом ставка на ввоз балкового чая (т. е. не фасованного) осталась прежней (5%). По экспертным оценкам, фасованный чай составляет 80% отечественного чайного рынка, и, таким образом, введение новых пошлин имело и еще одну цель — наполнение государственного бюджета.

Несмотря на рост цен, продажи чая в период с сентября по декабрь 1998 г. возросли, что было в основном связано с оттоком покупательской активности от других видов напитков (кофе, соки). При этом наблюдалась резкая поляризация спроса — снизились объемы продаж крупнолистовых и листовых сортов чая (дорогих элитных сортов) и вырос спрос на гранулированный чай (более дешевый и менее качественный, чем листовой). Гранулированный чай осенью 1998 г. занимал до 80—90% всех объемов продаж чая.

С лета 1998 г. объем импорта чая из Шри-Ланки сократился на 2 млн кг чая в месяц, Беларусь переключилась на закупки более дешевого чая из Индии.

С января 1999 г. ситуация стабилизировалась: с начала года наметилась тенденция к росту спроса на дорогие чаи, на крупнолистовые и листовые сорта чая, а также на пакетированный чай. Во всем мире пакетированный чай составляет до 90% рынка чая, но в Беларуси он не пользовался особым успехом. Начиная с 1994 г. прослеживается тенденция роста потребления чайных пакетиков. По данным агентства "Амер Нильсен", на 1999 г. доля потребления рассыпного чая в Беларуси составляла 91%, пакетированного — 9%. На сегодня доля листового чая в Беларуси составляет 73%, гранулированного — 27%. В Беларуси в 1999 г. на долю черного чая приходилось 94%, в то время как на долю зеленого чая — 2% и ароматизированного — 4%.

В 90-е гг. отечественный потребитель столкнулся со значительным ухудшением качества известных ему сортов чая и появлением на рынке огромного количества новых марок чая. По оценкам специалистов ассоциации, объем ввоза чая полулегальным путем составляет порядка 30— 50 тыс. т, и это далеко не всегда чай высшего качества. За последние три года число импортеров чая в Беларусь выросло с 0,2 до 0,7 тыс., и большинство новых фирм-импортеров поставляют чай нелегально.

**Пути совершенствования ассортимента и повышения качества чая и чайных напитков**

Для совершенствования ассортимента чая и чайных напитков можно выделить следующие направления:

1. Использование новых селекционных сортов чайного растения и районов произрастания;

2. Разработка новых технологических решений переработки чайного растения;

3. Введение в чай листьев различных лекарственных растений;

4. Введение в чай различных искусственных ароматизаторов.

Одними из основных факторов, формирующих качество чая, являются место произрастания, вид и селекция чайного растения. Поскольку основным показателем качества чая является содержание танина, а его больше всего накапливают чайные деревья, произрастающие ближе к экватору, то чем ближе к экватору будут находиться чайные плантации, тем более качественное будет исходное сырье.

Многие потребители также предпочитают цейлонский чай вместо индийского из-за большего содержания в нем танинов. Естественно, чайное растение, выращиваемое в Краснодарском крае, — далеко от экватора, накапливает незначительное количество танинов, и в прошлом столетии для улучшения его качества в него вводили индийские сорта чая.

В настоящее время в Грузии, Азербайджане, Краснодарском крае большую часть чайных плантаций занимают не элитные зарубежные сорта, а представители местной вырождающейся популяции. Кроме местной популяции начинают получать распространение новые селекционные сорта, выведенные академиком К. Е. Бахтадзе — Грузинский № 1 и Грузинский № 2 и сорт Колхида, выведенный М. В. Колелишвили.

Однако в рецептурах торговых сортов грузинского байхового чая, реализуемых в XX в. на территории СССР, предусматривалось введение от 20 до 70% индийского чая. В то же время в индийские чаи вводили до 40—60% грузинских сортов чая. Таким образом, купажируя чаи различных регионов произрастания, формировали ассортимент чайных напитков.

В настоящее время на рынках Беларуси формируется ассортимент чая прежде всего из чайной пыли, крошки либо чай из 4—10 листьев чайного побега.

Вторым направлением в расширении ассортимента чайных напитков являются совершенствование технологических процессов и формирование за счет этого новых продуктов. Например, в Беларуси большое распространение получили одноразовые чайные пакетики. Поэтому на рынке появились одноразовые пакетики на 10, 25, 50 порций различных сортов чая "Lipton". Вместо одного пакетика делают два и т. д.

Третьим направлением является введение в чай листьев и плодов различных лекарственных растений (мяты, душицы, зверобоя, чабреца, плодов тмина, листьев черной смородины, малины, липы и т. д.) в различных пропорциях и соотношениях. Это направление получило название "фиточаи".

Введение в чай различных лекарственных растений позволяет увеличить физиологическую активность исходного напитка. Поскольку лекарственные растения содержат различные витамины и витаминоподобные вещества, феноль-ные соединения, зольные элементы, органические кислоты и др., то введение их в чай позволяет значительно повысить физиологическую ценность данного напитка.

Введение в чай различных искусственных ароматизаторов позволяет повысить вкусовые свойства данного напитка. В Беларуси в 90-е гг. получили большое распространение одноразовые пакетики с искусственными ароматизаторами фирмы "PickWick".

Таким образом, имеются большие возможности по дальнейшему увеличению ассортимента чайных напитков в Беларуси. Однако качество чая на рынках Беларусии в последние годы значительно снизилось. Это связано с тем, что для оценки качества импортных сортов чая необходимо проводить идентификационную экспертизу практически на каждом таможенном терминале. Однако как специалистов, так и литературы по экспертизе качества чая и чайных напитков и распознавания их фальсификации недостаточно.

**Экспертиза качества чая**

При проведении экспертизы качества чая могут возникать следующие цели исследования:

1. Установление вида чая.

2. Установление места произрастания чая.

3. Установление сорта чая.

4. Установление показателей качества.

5. Установление фальсификации.

6. Установление срока хранения.

7. Контроль технологических процессов.

При проведении экспертизы качества с целью установления вида чая эксперт должен определить для себя круг решаемых при этом задач и методов, которыми он располагает. Рассмотрим круг задач, которые может решить эксперт при данной цели.

Определение байхового чая. Качественный байховый (листовой) чай имеет следующие отличия от других:

1. Чаинки имеют округлую форму, легко отделяются друг от друга. При высыпании на ровную поверхность формируют горку с углом наклона 45° и меньше. Увеличение угла горки показывает либо на плохую скрученность листа, либо на повышенную влажность.

2.При заваривании чаинки раскручиваются и увеличивают общую поверхность листа.

3. Турецкий байховый не скрученный имеет нарезанные пластинки листа. Поэтому при заваривании по обычному способу дает малоэкстрактивный настой.

4. Не содержит огрубевшие побеги.

5. Упакован в картонную тару.

Качественный прессованный чай имеет следующие отличия:

1. Спрессованные в брикет черный байховый чай или плитку (кирпич) не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности.

2. Зеленый плиточный чай имеет огрубевшие (одревесневшие) побеги вместе с листьями.

3. Таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку.

Гранулированный чай характеризуется следующими признаками:

1. Все чаинки имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга. При высыпании на ровную поверхность формируют горку с углом наклона 45° и меньше. Увеличение угла горки показывает либо на плохое гранулирование листа, либо на повышенную влажность гранул.

2. При заваривании чаинки распадаются на большее количество.

3. Полностью отсутствуют побеги чайного растения.

4. Упакован в картонную тару. Ароматизированный чай определяется по следующим критериям:

1. Имеет четко выраженный аромат, отличающийся от чайного, за счет терпеноидных и сесквитерпеноидных соединений натурального сырья, либо простых и сложных эфиров при искусственной ароматизации.

2. Наряду с чаинками присутствуют листья (или их части) либо плоды (или их части) других растений.

Экстрагированный чай имеет следующие отличия:

1. Жидкость или порошок, не содержащие части чайного растения, имеют характерный чайный или с добавлением натуральных или искусственных ароматизаторов аромат.

2. Упакованы в герметичную тару из стекла или алюминия.

После того как эксперт установил вид чая, следующей целью, которую он может решить при экспертизе байхового чая, является установление места произрастания, т. е. из какой страны получен данный образец. Наиболее деше-г.ыми на мировом рынке являются грузинские виды чая и поэтому проблема стоит в отличии этого вида чая от других.

Установить место произрастания чая можно по следующим показателям.

По листу (при микроскопировании):

1. Китайская разновидность чайного растения произрастает в Китае, Кении и Грузии. Эта разновидность отличается наличием на нижней стороне листа 222 устьиц на I мм2, двуслойной палисадной ткани и средним размером листа б—8 см.

2. Индийская разновидность, произрастающая в Индии и на Шри-Ланке, имеет соответственно 83 устьица, однослойную палисадную ткань и средний размер листа 20— 25 см.

3. Японская разновидность, произрастающая в Японии, имеет 136 устьиц на 1 мм2, трех-, двухслойную палисадную ткань и средний размер листа 3—4 см.

По количественному составу катехинов, определяемых с помощью тонкослойной хроматографии:

1. Для цейлонского чая характерно высокое содержание (—) эпикатехина, более чем вдвое превышающее его содержание в листьях грузинского чая.

2. В индийском чайном растении отсутствуют (±)-катехин и (±) галлокатехин.

По количественному составу сахаров, определяемых с помощью газожидкостной хроматографии:

1. Для индийского чая, по сравнению с грузинским, характерно повышенное содержание ди- и трисахаридов.

Проведение экспертизы качества с целью установления сорта чая возможно осуществить по следующим критериям:

1. По содержанию экстрактивных веществ, определяемых рефрактометрическим методом.

2. По наличию "золотого" типса.

3. По присутствию огрубевших частей побегов.

4. По содержанию кофеина, определяемого спектро-фотометрически.

Возможна также экспертиза с целью установления качества чая по показателям, имеющимся в стандартах, но с применением более точных либо более простых (экспрессных) методов, а также по медико-биологическим требованиям. Подобная экспертиза качества проводится при определении конкурентоспособности того или иного вида чая.

Установление показателей качества чая по стандартным показателям решает цель выявления соответствия качества того или иного образца требованиям действующих стандартов. Эту цель обычно ставят при решении простейших задач; поскольку в настоящее время провести комплексное исследование чая по многим показателям невозможно, то, с учетом возможностей оснащения пищевых лабораторий, в действующие стандарты на чай и вводят наиболее простые и доступные для лаборанта со средней квалификацией методики определения.

Поэтому эксперт может использовать при установлении показателей качества по стандартным показателям методики, дающие более высокую достоверность, чем приведенные в стандартах. Например, по действующему стандарту регламентируется массовая доля воды. Однако применяемый косвенный метод определения влаги, заключающийся в высушивании навески чая при 120° С, определяет не только содержание влаги, но и содержание других низколетучих соединений, имеющих точку кипения до 150— 210°С. Поэтому прямое определение влаги с помощью прибора Дина-Старка позволяет устанавливать непосредственно более точное содержание воды в том или ином образце чая.

Наиболее сложная экспертиза проводится для установления фальсификации чая. При этом могут быть следующие виды фальсификации:

Качественная фальсификация чая (введение добавок, не предусмотренных рецептурой; пересортица) — наиболее широко применяемая при его производстве. В качественный чай вводят более низкосортное сырье, полученное не из первых 3 листочков, а более старые грубые листья. При незначительной степени фальсификации установить ее практически невозможно. При грубой фальсификации, когда низкосортное сырье вводится в количествах более 50%, ее можно выявить по методикам, указанным для установления сорта чая.

Разновидностью качественной фальсификации чая следует считать также частичную или полную замену натурального продукта пищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов. Например, реализация спитого чая под видом натурального продукта. Ее легко отличить по низкому содержанию экстрактивных веществ.

Также широко распространена качественная фальсификация путем реализации низкокачественной продукции под видом высококачественной. Например, гранулированный чай марки СТС выдают за байховый (листовой). Очень часто производят замену высококачественного чая популярных наименований (индийского, цейлонского, китайского) низкокачественными наименованиями (грузинским, азербайджанским, краснодарским и т. п.).

Количественная фальсификация чая (недовес, обмер) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т. п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, вес нетто пачки занижен или объем стакана, который обычно используется при реализации весового краснодарского чая из мешков, имеет меньший объем за счет более толстых стенок и т. д. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно массу или объем поверенными измерительными мерами веса и объема.

Информационная фальсификация чая — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Этот вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации информации о чае довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

♦ наименование товара;

♦ страна происхождения товара;

♦ фирма-изготовитель товара;

♦ количество товара.

К информационной фальсификации относится также подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др. Выявляется такая фальсификация проведением специальной экспертизы, которая позволяет выявить:

♦ каким способом изготовлены печатные документы;

♦ имеются ли подчистки, исправления в документе;

♦ является ли штриховой код на товаре поддельным и соответствует ли содержащаяся в нем информация заявленному товару и его производителю и др.

Проведение экспертизы с целью установления срока хранения данного товара практически невозможно, поскольку до настоящего времени такие исследования в широком масштабе не проводились и до сих пор не выявлена зависимость того или иного показателя от длительности хранения чая.

При проведении экспертизы с целью контроля технологических процессов производства того или иного вида чая можно обнаружить их проявления в виде тех или иных производственных дефектов (см. дефекты чая).

**Упаковка и маркировка чая**

Чай торговых сортов фасуют в мягкую и полужесткую упаковку массой по 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200 и 250 г, в пакетики для разовой заварки массой нетто 2; 2,5 и 3 г для однократной заварки на один стакан, а также в жесткую упаковку вместимостью от 0,05 до 1,5 кг — металлические, стеклянные, деревянные и другие художественно оформленные чайницы и коробки, отвечающие требованиям нормативно-технической документации.

Для предприятий общественного питания допускается выпускать чай в пакетах из полиэтиленовой пленки, изготовленной из базовых марок полиэтилена, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, или целлофана, склеенного с полиэтиленовой пленкой, массой нетто 1 и 3 кг; для розничной торговли массой нетто 200, 300 и 500 г по согласованию с заказчиком.

Мягкая упаковка должна состоять из внутренней части: подпергамента или специальной бумаги и внешней каптированной алюминиевой фольги или бумаги с поливини-лиденхлоридным покрытием с последующим оклеиванием пачки этикеткой из соответствующей бумаги.

Полужесткая упаковка должна состоять из внутренней части — кашированной алюминиевой фольги или подпергамента или бумаги с поливинилиденхлоридным покрытием и внешней коробки из специальной бумаги или картона "хром-эрзац" массой 230—240 г на 1 м2.

Упаковка чая для разовой заварки массой нетто 2; 2,5 и 3 г должна состоять из внутреннего пакетика из пористой неразмокающей бумаги массой 12—13 г/м2 или внутреннего и внешнего защитного пакетика из этикеточной бумаги. Пакетики для чая для разовой заварки комплектуют и укладывают в пачки из целлофана или коробки из картона "хромрзац" массой 230—240 г/м2.

Отклонение от массы нетто каждой упаковочной единицы чая в процентах не должно превышать:

♦ минус 5 при фасовании до 3 г;

♦ минус 1 при фасовании от 25 г до 3 кг.

Пачки, коробки и чайницы с чаем должны упаковываться в фанерные ящики, в ящики из гофрированного картона или ящики из-под импортного чайного сырья и тару-оборудование. В качестве дополнительной упаковки допускается использовать мешки-вкладыши из полиэтилен-терефталатной пленки.

На этикетке каждой единицы упаковки указывают: товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его адрес; наименование продукта и место произрастания чайного листа, сорт, массу (нетто) и номер ГОСТа.

В соответствии с Законом "О защите прав потребителей" на упаковке также должна содержаться следующая информация:

♦ состав продукта;

♦ способ приготовления;

♦ дата изготовления или упаковывания;

♦ срок годности или срок хранения;

♦ условия хранения;

♦ вакуумная упаковка (при наличии);

♦ информация о сертификации.

Пачки, коробки или чайницы с чаем укладывают в чистые, сухие, не имеющие постороннего запаха фанерные или картонные ящики, выстланные изнутри бумагой. Продукцию укрывают бумагой, поверх которой кладут ярлык, на котором указаны дата упаковки и фамилия упаковщика. Ящики закрывают крышкой и забивают.

Гарантийный срок хранения фасованного отечественного чая и купажированного с импортным — 12 мес. со дня упаковки и фасованного импортного чая — 18 мес. При упаковывании чая в ящики с мешками-вкладышами из полиэтилен-терефталатной пленки срок хранения увеличивается до двух лет. Срок хранения нефасованного черного и зеленого чая — 8 мес.

**Условия и сроки хранения чая**

Хранить чай следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60—65% (но не выше 70%), не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами. В складах ящики с чаем устанавливают на подтоварники в штабеля высотой в 4—5 ящиков на расстоянии 5—10 см от пола и 50 см от стен и между штабелями.

Изменение качества при хранении. Во время хранения сухого чая происходят химические изменения его состава, хотя чрезвычайно медленно. Они усиливаются при увлажнении чая и приводят к разложению эфирных масел, изменению ТКС и экстрактивных веществ и снижению качества чая.

Степень гигроскопичности чая обусловливается отношением неокисленных фенольных соединений (катехинов) к продуктам их окисления (теафлавинам и теарубигинам). Чем Польше это отношение, тем чай стабильнее при хранении, и наоборот. Следовательно, зеленый чай с высоким содержанием катехинов менее гигроскопичен, чем черный. При хранении чая уменьшается содержание в нем ТКС, карбонильных соединений и хлорофилла. Изменениям подвергаются теафлавины и теарубигины, увеличивается содержание некоторых аминокислот, пектиновых веществ. Претерпевают изменения и эфирные масла, а с уменьшением содержания эфиров увеличивается кислотное число. Скорость протекания названных изменений в значительной степени зависит от влажности чая, герметичности его упаковки, температуры и относительной влажности окружающего воздуха. Экстрактивность чая ежемесячно падает на 0,10— 0,15%.

В процессе хранения в чае могут протекать микробиологические процессы, когда влажность чая больше 8%. Как показали микробиологические исследования, в увлажненном чае быстро развиваются сапрофитные бактерии, чай плесневеет и приобретает неприятный затхлый вкус и аромат. При хранении чая с высокой влажностью (более 70%) не исключается возможность частичной активизации окислительных ферментов, и прежде всего фенолоксидазы, что может вызвать слабые ферментативные окислительные превращения катехинов.

Большое значение для сохранности качества чая имеют упаковка, условия транспортирования и хранения. Высококачественный продукт в плохой упаковке и при небрежном хранении легко может испортиться. Сохранность первоначального качества чая связана с сохранением его первоначальной влажности. Поэтому при транспортировании и хранении чай не должен увлажняться. Определенное влияние на скорость поглощения влаги оказывает величина чаинок. Как правило, мелкий чай быстрее поглощает влагу, чем крупный, но с течением времени содержание влаги в нем постепенно выравнивается. Большое значение для сохранности качества чая имеют условия хранения, прежде всего относительная влажность воздуха в складском помещении. Большое внимание уделяется подбору упаковочных материалов и способу упаковки, которые максимально обеспечивают сохранность качества чая.

Процессы "старения" черного чая при хранении значительно меньше изучены, чем процессы производства. В то нее время установлено, что при относительной влажности воздуха 96% сухой чай после 12—14 сут. хранения плесневеет и портится. Хранение чая при относительной влажности воздуха 60—65% способствует сохранности его качества. Если чай во время хранения увлажняется на 40% и выше по сравнению с первоначальной влажностью, то за 6 мес. его качество снижается на 25—26%, а за 9 мес. — на 45%. Качество чая с влажностью 7,5% и ниже снижается при хранении в течение 18 мес.

Перед отправкой проверяют состояние всех ящиков и определяют влажность чая. С целью предотвращения порчи и плесневения чай влажностью выше 7% необходимо пересушить при температуре 70—75°С. В противном случае такой чай не подлежит упаковке и отгрузке. При транспортировании чай должен быть укрыт от атмосферных осадков.

В складских помещениях чаеразвесочных фабрик, торгующих и других организаций, где хранится готовый чай, необходимо создавать и поддерживать относительную влажность воздуха 65—70%.

**Заключение**

Невозможно охватить весь спектр показателей, характеризующих данный вид продукции, так как не хватает данных, чтобы исследование было наиболее подробным.

Первое, на что можно было бы обратить внимание – это улучшение качества продукции и ассортимента.

Проблема улучшения качества и ассортимента чая может быть успешно решена только при условии высокой профессиональной подготовки специалистов этой области, задача которых состоит в том, чтобы на основе глубоких знаний свойств пищевых продуктов оказать воздействие на промышленность, стимулировать выпуск продукции высокого качества, безопасной в потреблении, обновление и улучшение ассортимента, а также внедрение наиболее рациональных способов и режимов хранения, прогрессивные методы торговли, обеспечивающие сохранение продукта.

**Список использованной литературы**

1 Бровко О.Г., Гордиенко А.С., Дмитриева А.Б. и др. Товарове­дение пищевых продуктов. М.: Экономика, 1989.— 424 с.

2 Драмшева С.Т. Теоретические основы товароведения про­довольственных товаров. М.: Экономика, 1996. — 143 с.

3 Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы това­роведения продовольственных товаров. М.: Экономика, 1990.- 286 с.

4 Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. М.:-Эко­номика,1986.- 208 с.

5 Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. М.: Из-во "Норма", 1997. - 283 с.

6 Микулович Л.С., Локтев А.В., Фурс И.Н., Надин Б.Е., Шарковский Е.К., Дубовик Е.В. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие. – Мн.: БГЭУ, 2001. – 614 с.