ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ И

СОЦИАЛЬНОМУ РАЗВИТИЮ

КИРОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ

ФАКУЛЬТЕТ ЭКСПЕРТИЗЫ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ

КУРСОВАЯ РАБОТА

"Товароведная характеристика и оценка качества копчено-вареных продуктов из свинины"

Киров 2008

**Введение**

Продукты из свинины на 2006–2007 гг. составляют 15% всего пищевого оборота, в нашей стране на его производство задействовано свыше 50-ти заводов государственного и частного владения. Из них на долю копчено-вареных продуктов из свинины приходится порядка 7–10%, эта цифра варьируется исходя из потребности рынка в данной продукции каждый год.

Тема моей курсовой работы – «Копчено-вареные продукты из свинины».

Цель работы – изучение данного продукта, закрепление знаний по теоретическим разделам и приобретение практических навыков работы с нормативной и технической документацией.

В ходе работы я должна осуществить анализ стандартов, Федеральных законов, Правил, Положений, санитарно-эпидемиологических, ветеринарных, фитосанитарных требований и других нормативно-правовых документов, устанавливающих требования к данной продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

Основной проблемой нашей промышленности сейчас является рынок сбыта, т. к. в большинстве случаев конечному потребителю проще и дешевле пополнить склады иностранной продукцией, чем аналогами нашей.

В последнее время при большем «наплыве» зарубежных товаров в Россию рынок сбыта отечественной продукции перетерпел множественные изменения; это касается и продуктов из свинины. Реорганизация производства, так необходимая для повышения качества, оборота и способа хранения сильно отразилась на стоимости готовой продукции.

Но развитие отечественной индустрии не стоит на месте и со временем мясная промышленность набирает обороты, потому что качественный и «свежий» товар в конечном итоге возвращает свои позиции Российским предприятиям, всегда славившимся достижениями в своей области.

**1. Систематическое положение продукции**

Копчено-вареные продукты из свинины

* класс-92 0000-Продукция мясной, молочной, рыбной промышленности
* подкласс-92 3000-Мясные товары
* группа-92 5200 – Мясные товары копчено-вареные и копчено-запеченные
* подгруппа-92 5270 – Продукты из свинины

вид-92 5273 – Копчено-вареные продукты из свинины

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г:

* белки – 17,5%
* жиры – 38,8%
* углеводы–%
* калорийность-427 ккал

**2. Нормативная база**

ГОСТ 5897–90 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

ГОСТ 5898–87 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения кислотности и щелочности.

ГОСТ 5900–73 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения влаги и сухих веществ.

ГОСТ 5904–82 Копчено-вареные продукты из свинины. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.

ГОСТ 5903–89 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения соли.

ГОСТ 26811–86 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения массовой доли общей сернистой кислоты.

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929–86 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка.

ГОСТ 26931–86 Сырье и пищевые продукты. Методы определения меди

ГОСТ 26932–86 Сырье и пищевые продукты. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933–86 Сырье и пищевые продукты. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26934–86 Сырье и пищевые продукты. Методы определения цинка.

ГОСТ 26670–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа.

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа.

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ Р 50474–93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ Р 50480–93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

МУ 5778–91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. – М., 1991. Свидетельство МАМВИ ИВФЫ 14/1–89.

МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. – М., 1991. Свидетельство МАМВИ ИБФ №15/1–89.

Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. – М.: Изд-во стандартов, 1990.

ГОСТ 5904–82 Копчено-вареные продукты из свинины. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.

ГОСТ 26929–86 Сырье и пищевые продукты. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 5899–85 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения массовой доли жира.

ГОСТ 5901–87 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси.

ГОСТ 5897–90 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.

ГОСТ 5903–89 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определение соли.

Методы определения микроколичества пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Сборник / Под ред. М.А. Клисенко. Т. 1, 2. – М., 1992.

ГОСТ 5898–90 Копчено-вареные продукты из свинины. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

Органолептическую оценку копчено-вареных продуктов из свинины проводят по ГОСТ 5897–90,

определение влажности – по ГОСТ 5900–73;

жира – по ГОСТ 5899–85;

щелочности – по ГОСТ 5898–87;

намокаемости – по ГОСТ 10П4–80;

общей сернистой кислоты – по ГОСТ 26811–86;

массовой доли золы – по ГОСТ 5901–87;

токсичных элементов – по ГОСТ 26930-ГОСТ 26927–86

**3. Краткая схема производства продукции**

Для приготовления продуктов из свинины используют охлажденную свинину всех категорий упитанности в зависимости от их вида. Высококачественные изделия вырабатывают из мяса молодых животных.

Производство свиных продуктов состоит из разделки туш на части, их посола, замачивания, подсушивания и термической обработки.

Посол мяса осуществляется в охлаждаемых помещениях. В результате мясо просаливается и частично консервируется, приобретая специфические вкус и аромат.

Различают посол сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посолеотдельные части туши натирают сухой посолочной смесью (соль, сахар, нитрит), укладывают штабелем, пересыпая ряды солью, и выдерживают. Таким способом солят шпик.

Поваренная соль, проникая в клетки тканей, придает изделиям приятный солоноватый вкус. Нитриты способствуют сохранению естественного цвета (от розового до красного) изделий из мяса. Сахар смягчает их соленый вкус.

При мокром посоле части туши, уложенные в чаны или бочки, заливают посолочным раствором (вода, соль, сахар, нитрит) и выдерживают. Изделия получаются сочными, но их пищевая ценность несколько снижается, так как питательные вещества переходят в раствор.

Смешанный посолприменяют для многих видов мясных продуктов, так как изделия, приготовленные этим способом, имеют нежную, сочную консистенцию и хороший вкус. Части туши натирают посолочной смесью **с**предварительным шприцеванием или без него и выдерживают. После этого их заливают посолочным раствором и опять выдерживают, но более длительное время.

Замачивают изделия для удаления избытка соли из поверхностных слоев мяса, что обеспечивает равномерное просаливание. После этого изделия промывают, подсушивают и подвергают термической обработке.

В зависимости от способа термической обработкимясные продукты подразделяют на сырокопченые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные или жареные.

Копчено-вареные продуктыперед варкой коптят при температуре дыма 35–45 °С в течение 10–12 ч. От вареных они отличаются ароматным запахом копчения.

Свиные продукты в зависимости от используемой части туши и способа разделки подразделяют на окорока, рулеты и разные изделия. Подробно характеризуются сырокопченые изделия, которые продают в мясном отделе.

Окорокавырабатывают задние – Советский, Сибирский, Тамбовский, Московский, Обезжиренный и Копчено-запеченный, вырабатываемые из тазобедренной части полутуши, и передние – Воронежский, Останкинский, лопатка, изготовляемые из плечелопаточной части полутуши. Передние окорока содержат больше жировой и соединительной ткани. Советский окорок имеет удлиненно-плоскую форму, так как после удаления костей таза его прессуют. Ножка отпилена ниже скакательного сустава. В окороке оставлены бедренная, большая и малая берцовые кости и скакательный сустав. Его выпускают сырокопченым, в шкуре, массой 4–6 кг, с толщиной шпика 1,5–3 см.

Сибирский окорок отличается от Советского короткоокруглой формой и ножкой небольшой длины, которую отпиливают поперек верхней трети берцовых костей. Тазовые кости не удалены.

Тамбовский окорок имеет округло-удлиненную форму, ножка в скакательном суставе отпилена и оставлен бугорок пяточной кости. Толщина слоя шпика 1,5–4 см. Окорок выпускают сырокопченым, без удаления костей таза, массой 3–8 кг, а также вареным и копчено-вареным, с удалением костей таза, массой 2,5–6 кг.

Воронежский окорок имеет прямоугольно-плоскую форму, ножка в запястье отпилена, кости – лопаточная, плечевая, локтевая, лучевая – оставлены. Вырабатывают его сырокопченым, вареным и копчено-вареным, с подкожным слоем шпика толщиной 1,5–4 см, массой 3–8 кг.

Лопатка отличается от Воронежского окорока овальной формой, меньшим содержанием жира, так как удален хребтовый шпик. Ножка отпилена в запястье, толщина слоя шпика – 1,5–4 см. Его готовят сырокопченым, массой не менее 2 кг.

Рулеты в зависимости от их вида вырабатывают из определенных частей туши (передних или задних окороков, грудореберной части и из тушек поросят), которые частично или полностью освобождают от костей. Оставшуюся мякоть формуют в виде рулета шкуркой или подкожным шпиком наружу. Рулеты в шкуре перевязывают шпагатом продольно с обеих сторон и поперечно, а рулеты без шкуры завертывают в целлофан и так же перевязывают шпагатом. Затем рулеты подвергают термической обработке.

Ленинградский рулет готовят из Московского или Тамбовского окорока, из которого удаляют тазовую и бедренную кости. Форма рулета округло-удлиненная, суживается к ножке (голяшке), состоящей из костей голени, с небольшим выступом бугорка пяточной кости. Толщина слоя шпика – 1–3 см, масса рулета – 2,5–5 кг. Этот рулет выпускают вареным, копчено-вареным и сырокопченым. Рулет сырокопченый может быть изготовлен без голяшки.

Ростовский рулет вырабатывают из Воронежского окорока, и плечевой кости. Форма рулета округло-удлиненная, суживается к рульке, включающей локтевую и лучевую кости. По остальным признакам аналогичен Ленинградскому рулету.

К разным продуктам из свинины относят грудинку, бекон, корейку, филей, шейку и др.

Грудинку изготовляют из грудобрюшной части полутуши, удаляя брюшину и оставляя ребра с хрящами. Выпускают ее в виде брусков прямоугольной формы, со шкурой, массой не менее 1 кг. На поперечном разрезе грудинки заметно чередование жировой и мышечной тканей. Грудинка сырокопченая и копчено-вареная должна иметь толщину в тонкой части не менее 2 см и слой подкожного шпика 1–3 см; копчено-запеченная – соответственно не менее 3 см и не более 2,5 см.

Бекон (бескостную грудинку) готовят сырокопченым из грудобрюшной части полутуш. В отличие от сырокопченой грудинки он не содержит костей и хрящей, а по остальным показателям сходен с ней.

Корейку изготовляют из спинной части полутуши – позвонки удаляют, а ребра оставляют. Выпускают ее сырокопченой (форма прямоугольная, масса – не менее 1,5 кг, толщина слоя шпика – 1–4 см), а также копчено-вареной и копчено-запеченной.

Филей сырокопченый вырабатывают из спинной мышцы со слоем подкожного шпика толщиной 0,5–1 см. Он имеет вид батона в кишечной оболочке, перевязанного шпагатом.

Балык копчено-вареный представляет собой два филея, сложенных вместе мышечной тканью вовнутрь, а подкожным шпиком наружу, уложенных в кишечную оболочку и перевязанных шпагатом.

Ветчину вареную в оболочке высшего сорта вырабатывают из полужирной свинины с содержанием жировой ткани не более 30%. Она имеет вид широких батонов прямой или слегка изогнутой формы, поперечно перевязанных шпагатом, массой не более 10 кг.

Ветчинную шейку сырокопченую готовят из мякоти шейной части в виде батонов в кишечной оболочке, перевязанных шпагатом. Мышечная ткань имеет вишнево-красный цвет, с ярко выраженной «мраморностью».

Буженину вырабатывают из заднего окорока без костей и шкуры. Форма округлая, толщина подкожного слоя шпика – не более 2 см, масса – не менее 2,5 кг.

Карбонад изготовляют из спинной и поясничной мышц со слоем подкожного шпика до 0,5 см. Форма удлиненно-прямоугольная, масса – до 1 кг.

Шпик подразделяют на соленый и копченый (венгерское сало). Шпик соленый бывает хребтовый и боковой со шкуркой или без нее. Форма в виде прямоугольных брусков, масса – не менее 1 кг.

Шпик копченый (венгерское сало) готовят из хребтового шпика. Поверхность кусков желтовато-оранжевого цвета, так как покрыта красным перцем.

Щековина представляет собой мякоть свиных туш, отделенную от головы перед 1-м шейным позвонком, содержит много жировой ткани.

Ребра свиные приготовляют из грудореберной части туши с соответствующими ей ребрами, шейными и спинными позвонками, от которых отделяется некоторая часть мякоти.

Рулька (предплечье) состоит из костей предплечья (лучевой и локтевой) и запястья с прилегающими к ним мышцами.

Голяшка (подреберок) представляет собой две нижние трети костей голени и кости скакательного сустава с прилегающими к ним мышцами.

**4. Требования к сырью и материалам, используемым для изготовления продукции**

Основным фактором, формирующим качество продуктов из свинины в целом, и продуктов из свинины копчено-вареных в частности, является используемое для производства сырье.

Мясное сырье на производство продуктов из свинины может поступать в различном виде:

* от собственного убойного цеха: парное, охлажденное, подмороженное, замороженное;
* с другого мясоперерабатывающего предприятия (в зависимости от удаленности): охлажденное, подмороженное, замороженное, блочное.

Наибольшей пищевой ценностью обладает парное мясо, но для использования его преимуществ необходима оперативная обработка, так как через 3–12 часов после убоя характеристики сырья начинают резко ухудшаться. По технологическим характеристикам охлажденное мясо близко к парному, а по органолептическим часто превосходит его. Именно поэтому на мясных предприятиях основную часть сырья (~80%) охлаждают, после чего на его поверхности образуется корочка, препятствующая развитию микроорганизмов. При t = 0 °С срок хранения составляет 7–10 суток.

Температура в тонких частях подмороженного мяса составляет -4… – 5 °С, в толстых +1… – 2 °С. Срок хранения такого мяса составляет 15…25 суток. Для длительного хранения, с целью накопления сырья, используют замороженное мясо (-15 °С и ниже). При замораживании отмирает до 99% микрофлоры, причем особенно губительно на неё действует интервал температур от -6 до -12 °С. При замораживании и последующем длительном хранении происходит некоторое ухудшение его качества из-за химических изменений в белках, жирах. Уменьшается и количество витаминов. Для изготовления колбасных изделий такое замороженное мясо проходит этап дефростирования (разморозки), при этом стремятся получить сырье, наиболее близкое по своим свойствам к охлажденному. Дефростирование можно проводить воздухом, паровоздушной смесью, жидкостью.

Виды мясного сырья: свинина жилованная нежирная, полужирная или жирная; баранина жилованная односортная; шпик хребтовый или боковой; жир-сырец бараний подкожный или курдючный;

Не рекомендуется использовать мясо молодняка, мясо DFD и PSE. DFD-мясо обладает меньшим ароматом, что приводит к ослаблению аромата в готовом продукте. Его способность связывать воду слишком велика, а это усложняет процесс сушки. PSE-мясо также нежелательно использовать при производстве варено-копченых колбас, так как оно бледное и мягкое, сушка происходит слишком быстро, ухудшается цветообразование. К веществам, способствующим улучшению окраски варено-копченых колбас, относится глюконо-дельта-лактон (ГДЛ). Являясь лактоном глюконовой кислоты, в водном растворе он сравнительно медленно превращается в глюконовую кислоту, что сопровождается понижением рН. Кроме улучшения окраски, ГДЛ способствует уменьшению микробной обсемененности продукта. ГДЛ можно применять совместно с бактериальными препаратами.

Копчено-вареные продукты из свинины должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

Для выработки копчено-вареных продуктов из свинины применяют:

свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30–38 кг) в охлажденном состоянии;

бекон соленый в полутушах по нормативно-технической документации;

для тамбовского окорока – тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для воронежского окорока – лопаточную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для обезжиренного окорока – тазобедренную часть после снятия шпика с толщиной слоя не более 0,5 см от свиных полутуш второй, третьей, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для ленинградского рулета – тазобедренную часть без костей и хрящей (с голяшкой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для ростовского рулета – лопаточную часть без костей и хрящей (с рулькой или без нее) от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры; соленого бекона;

для шинки по-белорусски – тазобедренную часть от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре; соленого бекона;

для корейки – спинную часть с ребрами и удаленными позвонками от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для грудинки – грудореберную часть с ребрами с удаленной брюшиной от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона;

для балыка свиного в оболочке – спинную и поясничную мышцы (филей) с толщиной слоя шпика не более 0,5 см от свиных полутуш второй, четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

для щековины (баков) – щековину от свиных полутуш всех категорий упитанности в шкуре;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, выварочную или молотую, помолов №0, 1, 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7–3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

натрий аскорбиновокислый по нормативно-технической документации;

кислоту аскорбиновую пищевую по ГФ X;

натрий углекислый по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

натрия триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой по нормативно-технической документации;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461;

пленку синюжную по ГОСТ 16403;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, неокрашенную, нелакированную, обработанную и не обработанную антиблоком номинальной поверхностной плотностью, г/м, – 45, 55;



пленки полимерные комбинированные (полиэтиленцеллофановые, полиэтилен-полиамидные и аналогичные пленочные материалы), разрешенные Министерством здравоохранения России;

пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности по нормативно-технической документации, разрешенные Министерством здравоохранения России;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308, 3.34; 1,25; 1,0; 0,84 ктекс;

шпагат вискозный по нормативно-технической документации;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок, П-образные, по нормативно-технической документации.

**5. Требования к продукции**

**Показатели качества**

По органолептическим и физико-химическим показателям копчено-вареные продукты из свинины должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1 – Органолептические показатели копчено-вареных продуктов из свинины

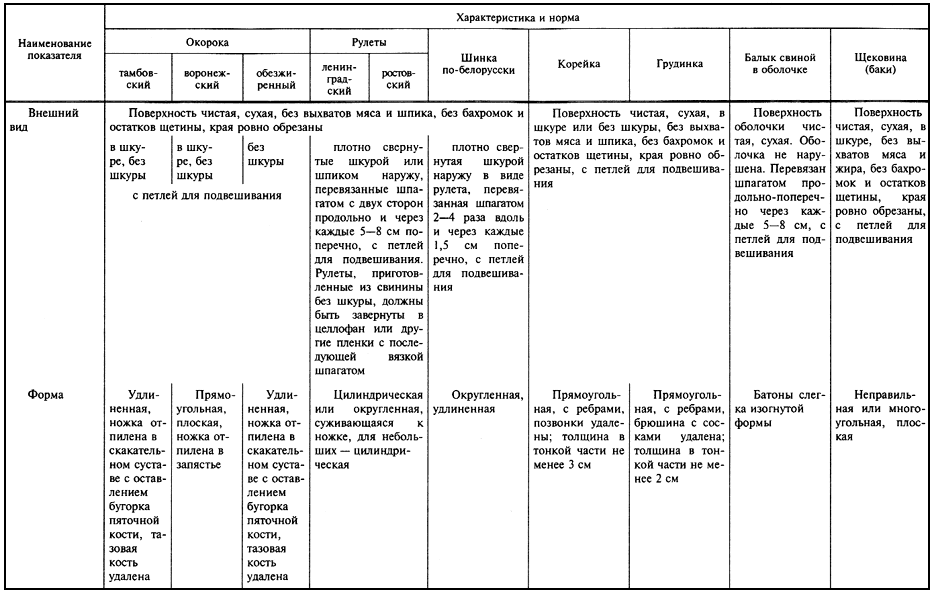
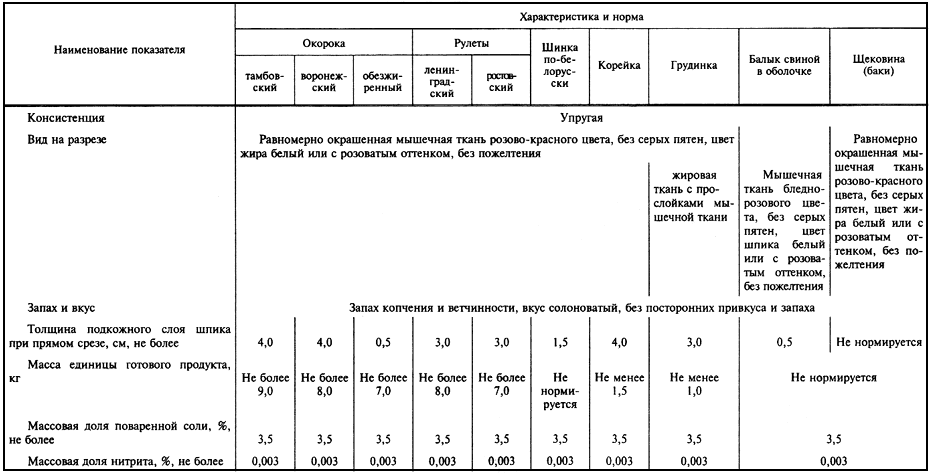


Таблица 2 – Физико-химические показатели копчено-вареных продуктов из свинины



Примечания:

1. Допускается изготовлять:

ленинградские и ростовские рулеты небольшие, массой не менее 0,7 кг, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 3–5 см поперечно, с петлей для подвешивания.

2. Концы оболочки и шпагата при изготовлении рулетов, свиного балыка должны быть не более 4 см, концы шпагата для шинки по-белорусски – не более 4 см.

3. Клейма на шкуре (окорока, рулеты), указывающие категорию, не удаляют.

4. Допускается изготовлять ленинградский рулет без голяшки, ростовский – без рульки.

5. При использовании фосфатов их содержание не должно превышать 0,4% в пересчете на фосфор.

**Показатели безопасности**

Допустимые уровни содержания токсичных элементов в продуктах из свинины:

свинец не более 0,5 мг/кг

мышьяк не более 0,3 мг/кг

кадмий не более 0,1 мг/кг

ртуть не более 0,02 мг/кг

цинк не более 30,0 мг/кг

Допустимые уровни содержания микотоксинов и пестицидов в продуктах из свинины:

афлатоксин В1 не более 0,005 мг/кг

дезоксиниваленол не более 0,7 мг/кг

гексахлорциклогексан (ά, β, γ- изомеры) не более 0,2 мг/кг

ДДТ и его метаболиты не более 0,02 мг/кг

**Показатели радиационной безопасности**

Допустимые уровни содержания радионуклеидов в продуктах из свинины:

цезий-137 не более 50Бг/кг

стронций-90 не более 80Бг/кг

**Микробиологические показатели**

Допустимые уровни содержания в продуктах из свинины:

КАМАФАнМ не более 1х10״КОЕ/г

плесени не более 100КОЕ/г

Масса продукта, в которой не допускается:

БКГБ (колиформы) 0,1г

S aureus –

патогенные, в том числе сальмонеллы 25г

Содержание токсичных элементов, афлатоксина , нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава России.



**Требования к упаковке**

Копчено-вареные продукты из свинины без оболочки или без шкуры завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения России.

Допускается использовать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

Допускается выпускать продукты из свинины копчено-вареные в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300г целым куском (порционная нарезка – весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка – балык свиной в оболочке), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения России.

При фасовании целым куском упаковывание окороков производят без шкуры и костей, рулетов – в шкуре, без шкуры, без рулек и голяшек.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:

для порций массой 100, 150г ±4г;

для порций массой 200, 250, 300г ±6г.

Копчено-вареные продукты из свинины упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, алюминиевые и полимерные по нормативно-технической документации.

Допускается пакеты с фасованными продуктами упаковывать в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Масса брутто должна быть не более 30 кг.

В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

**Требования к маркировке**

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку.

Примечание. Допускается при нарушении целостности оболочки выпускать нецелые рулеты и свиной балык. При этом срезанные концы продукта должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения России, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой.

На каждой упаковочной единице должна быть этикетка, наклеенная или вложенная под пленку, с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования продукта;

даты изготовления;

срока хранения;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

При упаковывании продукции на специальном оборудовании допускается выпускать порции любой массой от 60 до 300 г. с указанием на этикетке: наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака; наименования продукта; обозначения настоящего стандарта. Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной чековой ленты с указанием массы нетто, даты изготовления, срока хранения.

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

**Правила приемки**

3.1. Правила приемки и объем выборок – по ГОСТ 9792.

Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукта.

3.2. Показатели массовой доли соли, нитрита и фосфатов определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина , нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.



**Методы контроля**

Отобранную объединенную пробу делят на 3 части, одну из которых направляют в лабораторию для испытаний, а две оставляют как контрольные, используемые для повторных испытаний в случае возникновения разногласий. Пробы в виде коробок и пачек заворачивают в плотную бумагу и перевязывают шпагатом.

Остальные пробы помещают в сухие чистые стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Приготовленные пробы опечатывают и сопровождают актом.

В акте указывают:

* порядковый номер пробы,
* наименование пряников,
* наименование и местонахождение предприятия-изтовителя,
* дату и место отбора пробы,
* номер партии,
* объем
* массу пробы,
* для каких испытаний направляется проба,
* фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

Пробы для лабораторных испытаний копчено-вареных продуктов из свинины готовят без разделения изделий на составные части, поскольку эти изделия представляют собой однородную массу.

Пробы измельчают в фарфоровой ступке и немедленно помещают измельченную массу в закрывающуюся посуду. Масса пробы должна быть не менее 100 г.

**Правила транспортирования и хранения**

Продукты из свинины копчено-вареные транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование в пакетированном виде – по нормативно-технической документации на средства и способы пакетирования.

Срок хранения и реализации копчено-вареных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75±5)% составляет не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе – не более 24 ч.

Срок хранения и реализации копчено-вареных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке – не более 5 суток, при порционной нарезке – не более 6 суток, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе – не более 24 ч.

В торговой сети все продукты реализуются без оберточных материалов и шпагата; окорока – с удалением шкуры, костей, рулек и голяшек; рулеты – без удаления шкуры, с удалением рулек и голяшек; балык – без удаления оболочки; шинка по-белорусски, щековина (баки) – в шкуре; корейка, грудинка – в шкуре или без шкуры, без удаления костей. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

**6. Метрологическое обеспечение контроля качества**

Правила отбора проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний – по ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958, ГОСТ 9794.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934; афлатоксина , нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов – по методам, утвержденным Минздравом СССР.



**7. Подтверждение соответствия продукции**

**Требования Федерального Закона**

До сведения покупателей в наглядной и доступной форме своевременно должна быть доведена необходимая и достоверная информация о товарах и их изготовителях, обеспечивающая возможность правильного выбора товаров.

При этом необходимо отметить, что на территории Российской Федерации запрещена продажа продовольственных и непродовольственных товаров без информации о них на русском языке.

Покупателю обязательно предоставляется информация, подтверждающая соответствие товаров установленным требованиям (например, в виде их маркировки знаком соответствия). Он вправе потребовать у продавца один из следующих документов:

1. сертификат или декларацию о соответствии;
2. копию сертификата, заверенную держателем его подлинника, нотариусом или органом по сертификации товаров, выдавшим сертификат;
3. товарно-сопроводительные документы, оформленные Изготовителем или Поставщиком и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации соответствии, срок ее действия, наименование изготовите ля или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший).

Эти документы должны быть заверены подписью и печатью изготовителя (поставщика) с указанием его адреса и телефона.

Кроме того, покупателю предоставляется информация об оказываемых услугах, ценах на них и условиях оказания услуг, а также о формах обслуживания при продаже товаров.

Объем информации о товаре и его изготовителе, передаваемой покупателю вместе с товаром, должен соответствовать обязательным требованиям стандартов.

Так, в соответствии с требованиями национального стандарта ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» изготовитель (продавец) обязан предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Такая информация предоставляется непосредственно с пищевым продуктом в виде текста, условных обозначений и рисунков на потребительской таре, этикетке, ярлыке, пробке, листе-вкладыше способом, принятым для отдельных видов пищевых продуктов.

Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям.

В соответствии с национальным стандартом в информацию о пищевых продуктах должны входить следующие сведения:

* наименование продукта;
* наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
* товарный знак изготовителя (при наличии);
* масса нетто или объем, или количество продукта;
* состав продукта;
* пищевая ценность (калорийность или энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов);
* назначение и условия применения для продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок;
* рекомендации по приготовлению готовых блюд для концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов;
* условия хранения пищевых продуктов;
* дата изготовления и дата упаковывания;
* срок годности, срок хранения или срок реализации;
* обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт (для импортных продуктов допускается не указывать);
* информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов.

**Правила сертификации**

Сертификация служит одним из способов, удостоверяющих соответствие продукции заданным требованиям. Сертификация считается основным достоверным способом доказательства соответствия продукции заданным требованиям.

Систему сертификации составляет совокупность участников сертификации, осуществляющих сертификацию по правилам, установленным в этой системе.

Весь комплекс испытаний либо отдельные виды испытаний и достоверность заявленных параметров качества продукции или услуг проводит испытательная лаборатория.

Сертификацию осуществляет орган, признанный независимым от сторон, заинтересованных в результатах сертификации, т.е. как изготовитель продукции, так и ее потребитель.

Законодательную основу сертификации составляют не только нормативные акты, но и законы.

При проведении сертификации необходимо соблюдать:

* объективность оценок, которая обеспечивается независимостью органа, выдающего сертификат, компетентностью экспертов, воспроизводимостью результатов оценок;
* конфиденциальность;
* открытость систем сертификации по результатам оценки;
* соответствие международным нормам и правилам;
* исключение дискриминации в процессе сертификации.

Объектами сертификации могут быть:

* продукция (промышленная, сельскохозяйственная, строительная, научно-техническая);
* услуги для населения и услуги производственные для предприятий и организаций;
* работы, процессы, системы качества;
* иные объекты, для которых установлены требования, методы или способы объективной проверки их соблюдения и возникает необходимость подтверждения этих требований.

Первым законодательным актом, который ввел обязательную сертификацию в России, был Закон РФ «О защите прав потребителей», принятый в 1992 г. В 1993 г. был принят Закон РФ «О сертификации продукции и услуг». В этом же году был принят ряд законов, в частности «О стандартизации», «Об обеспечении единства измерений», которые обеспечили полноту и объективность функционирования системы сертификации.

Для реализации требования указанных законов Госстандартом РФ создана Система сертификации ГОСТ РФ. Участниками обязательной сертификации являются органы по сертификат испытательные лаборатории, изготовители (продавцы, исполнители) продукции, а также центральные органы систем сертификации, определяемые в необходимых случаях для организации координации работ в системах сертификации однородной продукции

Органы по сертификации сертифицируют продукцию, выдают сертификаты соответствия и лицензии на применение знака соответствия, а также приостанавливают либо отменяют действие выданных ими сертификатов. Испытательные лаборатории, аккредитованные в установленном порядке, осуществляют испытания конкретной продукции или конкретные виды испытаний и выдают протоколы испытаний для целей сертификации. В обязанности изготовителей (продавцов, исполнителей) входят реализация продукции только при наличии сертификата; обеспечение соответствия реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована; извещение органа по сертификации об изменениях, внесенных в техническую документацию или в технологический процесс производства сертифицированной продукции.

Центральный орган системы сертификации организует работу и устанавливает правила, процедуры и управление в возглавляемой им системе сертификации; рассматривает апелляции заявителей по поводу действий органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Федеральные органы исполнительной власти, на которые законодательными актами Российской Федерации возлагается организация и проведение работ по обязательной сертификации, в пределах своей компетенции создают системы сертификации однородной продукции и устанавливают правила, процедуры и управление для проведения сертификации в этих системах; ведут государственный реестр участников и объектов сертификации; устанавливают правила признания зарубежных сертификатов, знаков соответствия и результатов испытаний; рассматривают апелляции по вопросам сертификации; аккредитуют органы по сертификации и испытательные лаборатории.

В настоящее время зарегистрировано более десяти систем обязательной сертификации, возглавляемых различными федеральными органами исполнительной власти. Среди них Система сертификации на федеральном железнодорожном транспорте Российской Федерации, возглавляемая Министерством транспорта и связи; Система сертификации на воздушном транспорте Российской Федерации, возглавляемая Федеральным агентством воздушного транспорта Министерства транспорта и связи России. Система сертификации продукции и услуг в области пожарной безопасности, возглавляемая МЧС РФ, и другие.

Международным сообществом принято определение сертификата соответствиякак документа, выданного в соответствии с правилами системы сертификации и указывающего, что обеспечивается необходимая уверенность в том, что должным образом идентифицированная продукция, процесс или услуга соответствуют конкретному стандарту или иному нормативному документу. Из этого определения следует, что сертификация создает некоторую (не абсолютную) степень уверенности в наличии соответствия. Для этого сертификация должна располагать набором доказательств, а также документальным или иным подтверждением этих доказательств. Они должны создавать необходимую уверенность соответствия, а значит, должен быть установлен уровень необходимой уверенности, под который собираются доказательства. Чем выше уровень уверенности, тем весомее должны быть доказательства.

В общем случае при сертификации могут быть проведены испытания продукции, как для первичного подтверждения соответствия, так и в процессе периодической проверки стабильности соответствия; первичная оценка состояния производства; последующий после выдачи сертификата инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

Для различных видов продукции состав и содержание трех основных операций (испытания, оценки производства, инспекционного контроля) могут быть разными. Набор доказательств может включать или не включать, в зависимости от требуемой уверенности, разные виды испытаний, оценки производства и инспекционного контроля. В настоящее время в Российской Федерации применяются 10 основных и дополнительных схем сертификации.

Добровольную сертификацию может проводить любое юридическое лицо, зарегистрировавшее свою систему в установленном порядке. Заявитель на добровольную сертификацию вправе сам установить номенклатуру требований, на соответствие которым проводится сертификация.

**Заключение**

При написании курсовой работы я изучила данный продукт, закрепила знания по теоретическим разделам и приобрела практические навыки работы с нормативной и технической документацией.

В ходе работы я осуществила анализ стандартов, федеральных законов, Правил, Положений, санитарно-эпидемиологических, ветеринарных, фитосанитарных требований и других нормативно-правовых документов, устанавливающих требования к данной продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

В заключении можно сказать, что производство продуктов из свинины копчено-вареных в России имеет огромную перспективу для своего развития. Достижения НТП позволяют внедрять в производство новые технологии, тем самым, расширяя ассортимент продуктов из свинины, а современные мясные оболочки позволяют поэкспериментировать над дизайном упаковки.

Проведение различных ярмарок, выставок, форумов способствует сближению производителей продуктов из свинины, обмену опытом, привлечению в сферу мясопереработки дополнительных инвестиций. А это в условиях рыночной экономики немаловажно. Для России характерна очень жесткая конкуренция, поэтому без расширения ассортимента, стратегического планирования и грамотной ценовой политики, снижения себестоимости продукции мясоперерабатывающему комбинату трудно достичь высот в «мясном бизнесе», у которого еще много перспектив.

В тоже время и у товароведения в области продуктов из свинины есть немало нерешенных проблем, появление различных способов обмана потребителя, фальсификации товара делает необходимым развитие товароведной экспертизы, совершенствования ее научной базы. Применение средств и методов товароведения помогут сохранить качество и безопасность колбасных изделий. А обеспечение безопасности и качества пищевых продуктов – одна из первостепенных задач современного товароведения.

По результатам исследования видно, что качественные показатели продукта, а также грамотное стимулирование покупательского спроса за счет применения различных методов маркетинга, логистики и мерчендайзинга позволяют повысить уровни продаж продуктов из свинины копчено-вареных, и, как следствие, решить одну из основных проблем современной рыночной экономики России – повышение рентабельности производства и получения максимальной прибыли, что невозможно без стимулирования рынков сбыта, наращивания объёмов производства и продаж, укрепления конкурентоспособности продукции.

Результаты нашего исследования нашли практическое применение в формировании закупочной политики ряда торговых предприятий г. Кирово-Чепецка.

**Список литературы**

Нормативно-правовая документация:

1. Гражданский Кодекс РФ
2. Закон о защите прав потребителей №2300 – 1
3. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан
4. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов №29 – ФЗ

Государственные стандарты и технические условия:

1. ГОСТ 5.873 – 71 Продукты из свинины копчено-вареные. Требования к качеству аттестованной продукции
2. ГОСТ 16290 – 2004 Продукты из свинины копчено-вареные

Основная литература:

1. Житенко В.П., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» М: «Колос», 2004, 256 с.
2. Карпов Д.И., Коляда Л.Г. «Исследование технико-эксплуатационных свойств колбасных оболочек» Магнитогорск: МГТУ им. Г.И. Носова, 2003, 12 с.
3. Конников А.Г. «Технология мясного производства» М: «Колос», 1961, 374 с.
4. Мельников А.И. «Что спрятано в продуктах из свинины?» // Журн. «Современная торговля» №2 2005 г.
5. Николаева М.А. «Товарная экспертиза. Учебник для ВУЗов» М: «Деловая литература» 1998, 288 с.
6. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. М: «Экономика», 1996, 108 с.
7. Новикова А.М., Голубкина Т.С. и др. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М: «Академия» 2004, 480 с.
8. Окара А.И. «Продукты из свинины копчено-вареные. Проблемы идентификации и подтверждения соответствия» // Сборник научных трудов Хабаровской академии экономики и права. Кафедра товароведения №3 2003
9. Памбухчиянц О.В. «Организация и технология коммерческой деятельности» М: «ИМЦ Маркетинг», 2001, 450 с.
10. Рогов И.А., Антипова Л.В. и др. «Химия пищи. Книга 1» М: «Колос», 2000, 384 с.
11. Рогов И.А., Забашта А.Г., Гутник Б.Е. и др. «Справочник технолога колбасного производства» М: «Колос», 1993, 431 с.
12. Салаткова Н.П., Куликов Ю.И. «Использование нитритной соли в технологии производства продуктов из свинины копчено-вареных, содержащих белковые препараты животного происхождения» // Сборник научных трудов СевКавГТУ. Серия «Продовольствие» №1 2005.
13. Фильев В.И. «Охрана труда на предприятиях РФ» М: «Академия», 1997, 224 с.
14. Чепурной И.П. «Конкурентоспособность пищевых товаров» М: «Дашков и Ко», 2005, 120 с.
15. Чепурной И.П. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». М: «Дашков и Ко», 2005, 460 с.
16. Шепелева А.Ю. «Шпаргалка по логистике» М: «Апрель-2005», 2005, 64 с.
17. Щур Д.Л., Труханович Л.В. «Основы торговли. Розничная торговля». М: «Дело и сервис», 2002, 278 с.

Дополнительная литература:

1. « «Большая Советская энциклопедия. Электронный вариант». М: «Новый диск», 2005
2. Иллюстрированный энциклопедический словарь Ф. Брокгауза и И. Ефрона М: «Эксмо», 2006