ВСТУП

1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Вимоги до експерта

1.2 Вимоги до складу документів при постачанні і проведенні експертизи м’ясних копченостей

1.3 Вимоги до м`ясних копченостей

1.4 Ідентифікація, фальсифікація м'ясних копченостей та методи їх визначення

2. ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ

2.1 Об`єкт і методи проведення експертизи

2.2 Ідентифікація шинки

2.3 Проведення товарознавчої експертизи шинки

2.4 Оформлення документів

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

ЛІТЕРАТУРА

# Вступ

М`ясні копченості під час приготування і збереження можуть мати дефекти якості, тому дослідження цих продуктів є неодмінним для їх санітарно-харчової оцінки.

Шинка є продукти з м'яса, з додаванням шпику та спецій, і підданого механічній і хімічній обробці з додаванням деяких інших продуктів. Шинка є високоцінним продуктом.

Дана тема актуальна, тому що цей товар стабільно користується попитом і сьогодні в продажі є величезний вибір шинок, що надає можливість підібрати виріб на будь-який смак. Для перевірки якості м`ясних копченостей проводиться їх експертиза, вона встановлює відповідність вимогам стандартів за зовнішнім виглядом, консистенцією, виглядом на розрізі, кольором, смаком і запахом.

Для забезпечення належної якості реалізованої споживачеві продукції, необхідно дотримувати правила її збереження. Терміни придатності й умови зберігання визначаються для кожного виду шинки індивідуально.

Отже, метою нашої роботи є проведення товарознавчої експертизи м`ясних копченостей – шинки.

Задачами написання курсової роботи виступають:

1. ознайомитися з вимогами до експерта;
2. проаналізувати основні вимоги до м`ясних копченостей – шинки, ідентифікації та фальсифікації;
3. провести товарознавчу експертизу шинки.

# 1. Огляд літератури

# 1.1 Вимоги до експерта

*Експертом* може бути особа, яка має відповідні знання у визначеній галузі і яка пройшла атестацію або сертифікацію відповідно до існуючого порядку. Вимоги, яким повинен відповідати експерт за своєю професійною підготовкою, та порядок їх атестації обумовлюються напрямом діяльності експерта. Міжнародним стандартом 180 10011-2-1991. "Керівні вказівки по перевірці системи якості. Частина 2", Кваліфікаційними критеріями для експертів-аудиторів по перевірці систем якості нормуються відповідні вимоги до експертів-аудиторів, так само, як і ДСТУ 3418-96 і ДСТУ 3418-96.

В стандарті 180 10011-11 з метою ефективного проведення перевірок систем якості визначені критерії для кваліфікації експертів-аудиторів.

Кандидати в експерти-аудитори в Україні повинні мати не менше, ніж чотирирічний стаж роботи в одному з наступних видів діяльності: розроблення, виробництво, технологія, будівництво, сфера послуг, управління, економіка. Крім цього, вони повинні мати дворічний досвід практичної роботи [18].

Кандидатам в експерти-аудитори необхідно продемонструвати під час атестації здатність чітко, зрозуміло і вільно формулювати і висловлювати ідеї і концепції (усно чи письмово) офіційно визнаною мовою.

Для забезпечення професійних функцій кандидат повинен пройти достатню підготовку для роботи.

*Особливо доцільною вважаєшся підготовка в наступних галузях:*

- знання і розуміння стандартів, на відповідність яким здійснюються перевірки систем якості;

- методи огляду, опитування, проведення оцінювання і підготовки звіту;

- додаткові навички, необхідні для керівництва перевіркою, до яких відносить вміння планувати, організовувати, спілкуватися.

Рівень компетентності визначається письмовим, усним екзаменом або іншим способом.

Кандидат у експерти-аудитори повинен мати широкий світогляд, бути витриманим, вміти логічно мислити, мати аналітичний склад розуму і тверду волю; вміти реально оцінювати ситуацію: розуміти складні процеси, які відбуваються в підрозділах і в організації в цілому.

Експерт повинен володіти обов'язковими спеціальними знаннями, такими як:

- техніка проведений експертизи товарів, сировини, обладнання;

- проведення лабораторних досліджень зразків товарів, до яких відносяться фізико-хімічні і мікробіологічні дослідження;

- знання з нормативних документів, в яких визначені обов'язкові вимоги до продукції, а також вимоги до методів і обсягів контролю і досліджень [24].

Для забезпечення ефективного проведення експертизи експерт повинен бути досвідченим спеціалістом, мати власну думку, а також вміти:

- бути неупередженим, об'єктивно збирати і аналізувати фактичні дані;

- логічно обґрунтовувати висновки на основі отриманих фактичних даних;

- протистояти необгрунтованому тиску, який можуть чинити;

- коротко, аргументовано і переконливо викладати результати експертної перевірки і аналізу;

- поєднувати пунктуальність в роботі з творчим пошуком і активністю;

- приймати вірні рішення в складній ситуації;

- спілкуватися, не втрачати уваги при проведенні перевірки, адекватно і правильно реагувати на обставини, бути доброзичливим: виявляти увагу до осіб, з якими спілкується.

До проведення експертизи можуть запрошуватися незалежні експерти, які працюють в учбових закладах, науково-дослідних інститутах, на виробничих підприємствах.

Залежно від мети і важливості експертизи для її проведення може залучатися один експерт, а експертиза проводиться за участю не менше, ніж двох компетентних представників замовника експертизи. Незалежні експертизи в Україні здійснюють регіональні торгово-промислові палати, Київська та Севастопольська ТІШ, які виконують за-мовлення на проведення експертиз якості, кількості, комплектності як експортних так і імпортних товарів, а також товарознавчі експертизи відповідно до статуту організації [8].

Експертизу споживчих властивостей товару проводять кваліфіковані спеціалісти-експерти, які об'єднуються в експертні комісії. Комісії звичайно складаються з двох груп: експертної і робочої. Професійний склад і чисельність спеціалістів, які входять до складу груп, їх структура і принципи організації залежать від мети та етапів експертизи, умов її проведення і визначаються нормативними документами.

Експерт входить в штат працівників експертних організацій — Торгово-промислової палати, органів з сертифікації, сертифікаційних лабораторій.

Для кожного експерта визначається номенклатура продукції або товарів, згідно з якою він може проводити експертизу, наприклад: взуттєві товари, текстильні товари, радіоелектронна апаратура; м'ясні і рибні товари, фруктоовочеві товари, вина виноградні і коньяки, кава тощо. Праця експертів тільки тоді ефективна, коли вона виконується кваліфіковано, своєчасно, у визначені терміни, а результати експертизи відображені в актах експертиз і сертифікатах об'єктивно, грамотно і переконливо.

Щоб цього досягнути, експерт повинен відповідати наступним вимогам: *бути компетентним, незалежним, мати досвід практичної роботи і такі особисті риси характеру* — *об'єктивність, чесність, відповідальність, принциповість.*

Більшістю літературних джерел в якості основних властивостей експерта визначено *компетентність, неупередженість і об'єктивність. Компетентність експерта* обумовлюється його професійною підготовкою, а також комплексом наукових знань і професійних навичок, рівнем знань об'єкта оцінки якості. Розрізняють *професійну компетентність* і методологію оцінки *(кваліметричну компетентність).*

*Професійна компетентність* ґрунтується на знаннях технології виробництва товару, який оцінюється, зміни властивостей і показників якості; значень показників якості товарів-аналогів і продуктів-аналогів, їх різних модифікацій, напрямів змін і оновлення асортименту товарів, вимог споживачів, умов і особливостей споживання [12].

*Квапіметрична компетентність* грунтується на чіткому знанні процесів формування якості, методів її визначення, зокрема експертних, на вмінні користуватися різними типами оціночних шкал, які знижують суб'єктивність оцінки.

Для деяких експертів економічного або фінансового напрямів обумовлюється стан практичної роботи. Компетентність експерта обмежується, і за межі своєї компетенції він не повинен виходити, це веде до помилки — взяття на себе функції інспектора державних організацій, арбітражу, суду.

Компетентність експерта підвищується із самостійним вивченням нової літератури, наукової, довідкової, яка стосується засобів вимірювання, порядку відбору зразків, методів дослідження і ідентифікації, організації експертизи, а також підвищення кваліфікації в інших закладах.

*Незалежність експертів* виявляється в тому, що вони працюють в організації, яка не залежить від споживачів, виробників, тобто фінансово від них незалежна.

Риси характеру експерта повинні формуватися і самим експертом протягом всього часу роботи і робочим кліматом на підприємстві. Для об'єктивної роботи експерту надаються такі права:

- відмови від експертизи, якщо поставлені завдання виходять за межі його компетенції;

- ознайомлення з необхідними нормативними, транспортними документами, документами, які засвідчують якість і нешкідливість товарів, без яких неможливе проведення експертизи, аналізу, складання об'єктивного, обґрунтованого висновку;

- огляду партії товару з визначенням його кількості і якості;

- відбору зразків (проб) і направлення їх на дослідження в акредитовану лабораторію;

- проведення органолептичних та інших досліджень із застосуванням сучасних стандартних методик, з визначенням рівня якості: досліджуваних товарів;

- проведення аналізу результатів досліджень;

- оформлення висновків про кількість і якість товарів. Експерт має право відмовитись від проведення експертизи, якщо замовник не подає необхідну супровідну, транспортну, нормативну документацію, а також при відсутності умов для проведення експертизи [18].

*Об'єктивність* експерта пов'язана з неупередженістю оцінок і висновків, які повинні ґрунтуватися на фактичних даних. Об'єктивність розглядається як здатність враховувати тільки ту інформацію, яка здатна задовольнити потреби заявки замовника.

Необ'єктивність полягає в підвищенні або зниженні оцінок якості продукції через комплекс причин. Експерт повинен бути чесним, і тому особа, яка притягалася до кримінальної або іншої відповідальності за крадіжку, розкрадання, зловживання службовим становищем, обман, вимагання, шахрайство, хабарництво, виробництво недоброякісних товарів, наклеп та інші злочини, не може брати участь в експертизах.

Відповідальність і принциповість експерта ґрунтується на знаннях законів, дотриманні вимог нормативної документації при виборі методів досліджень, формуванні висновку, його обґрунтуванні, аргументованих доказах і поясненні виявлених результатів.

## 1.2 Вимоги до складу документів при постачанні і проведенні експертизи м'ясних копченостей

Експертиза товарів супроводжується *документальною експертизою* товаросупровідних документів (договір-контракт, угода купівлі-продажу, свідоцтва якості, транспортні та розрахункові документи), які підтверджують належність вантажних місць (товару) до пред'явленої партії. Під час проведення експертизи кількості, якості та інших видів експертизи Законом України "Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" № 771/97 — ВР від 23.12.1997 р. передбачено, що харчовий продукт, продовольча сировина і супутні матеріали не можуть бути ввезені, виготовлені, передані в реалізацію, реалізовані або використані іншим чином без документального підтвердження їх якості і безпеки.

**Документальна експертиза** включає експертизу нормативної, супровідної документації, яка підтверджує якість і безпеку товарів [3].

Нормативна документація, яка діє у визначений час в країні, включає вимоги за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, а також за показниками безпеки. Вибір показників, які визначаються при проведенні експертизи, повинен проводитися іВІдповідно до чинної нормативної документації. В деяких випадках, за відсутності базових зразків, під час проведення експертних досліджень, вимоги нормативної документації використовують-ся як еталон або базовий зразок для порівняння властивостей дослідного зразка і визначення рівня його якості.

Згідно з вимогами нормативної документації визначають методи відбору зразків, контролю якості харчових продуктів під час проведення експертизи. Використання застарілої нечинної документації свідчить про кваліметричну некомпетентність експерта, юридичну недієздатність висновку експерта.

*Товаросупровідні документи* ***(ТСД)*** — документи, що містять необхідну та достатню інформацію для ідентифікації партії товарів на всьому шляху товаропросування. Товаросупровідні документи призначені в основному для виготовлювачів і продавців та належать до *комерційної інформації.*

На відміну від нормативних документів ТСД мають слабку правову базу. Винятком є лише свідоцтва про якість, нормативна база яких закладена у закони, стандарти, правила та інструктивні листи Держстандарту України.

Залежно від характеристик товару ТСД поділяються на *такі види: кількості, якості, розрахункові і комплексні.* Різновиди ТСД визначаються призначенням конкретних документів [11].

*ТСД, що затверджують кількість,*— документи, призначені для передачі і збереження інформації про кількісні характеристики товарів або товарних партій. Крім розмірних характеристик (маса, довжина, об'єм і т.ін.), у них обов'язково містяться відомості, що дозволяють ідентифікувати товар (найменування, сорт, марка тощо). У таких ТСД може міститися інформація про ціни.

До ТСД, що затверджують кількість, відносяться *пакувальні листи, специфікації, акти про встановлену розбіжність у кількості товарів, комерційні акти, акти відбору зразків.*

*Акти про встановлену розбіжність у кількості товарів* складають у тих випадках, коли виникають розбіжності між фактичною кількістю товарів під час приймання із кількістю, зазначеною у документах. Частіше за все такі акти складають для товарних партій імпортних товарів. Звичайно це роблять у присутності матеріально відповідальної особи підприємства одержувача, представника іноземного постачальника, а за його відсутності й згоди — експерта Торгово-промислової палати або компетентного представника не-зацікавленої організації.

*Комерційний акт* складається при виявленні кількісних розходжень між фактичними і документальними даними під час приймання товарних партій від органів залізниці. При перевезеннях вантажів залізничним транспортом, внаслідок різноманітних порушень технології, а також недоліків в охороні, виникають розкрадання, псування, часткова втрата вантажів, це оформляються з обов'язковою присутністю представників перевізника чи охорони, що дасть підставу для відшкодування заподіяного збитку вантажовідправнику або вантажоодержувачу. Зазначені документи призначені для передачі відомостей постачальнику про кількісні втрати товарів при транспортуванні, виявлених під час їхнього приймання.

*ТСД, що засвідчують якість,*— документи, призначені для передачі і збереження інформації про якість товарів. ТСД містять не тільки відомості про якісні характеристики товарів, їхні значення,градації якості, а також про найменування товарів, їхніх виробників (постачальники, відправники), дату виготовлення (відвантаження), інші необхідні відомості [23].

Документи якості поділяються на *обов'язкові та необов'язкові.* До *перших* належать *сертифікати відповідності* за показниками безпеки для товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації, і *посвідчення якості,* якщо у стандарті передбачена їхня наявність. Обов'язковість сертифікатів відповідності для зазначеної групи товарів (продукції) передбачається наказом Держстандарту України "Про проведення обов'язкової сертифікації продукції в Україні". Інші види сертифікатів — гігієнічний, ветеринарний, фітосанітарний — не є заміною сертифіката відповідності й обов'язковими ТСД.

Вибір форми сертифіката відповідності залежить від ступеня підтвердження вимог нормативних документів:

- якщо підтверджена відповідність продукції усім обов'язковим вимогам, то застосовується форма 1;

- якщо підтверджена відповідність продукції усім вимогам, то застосовується форма 2;

- якщо підтверджена відповідність продукції окремим вимогам, то застосовується форма 3 і в сертифікаті перераховуються підтверджені вимоги.

У разі імпорту продукції в Україну рішення про визнання сертифікатів інших країн, які не є членами Системи УкрСЕПРО, приймає орган з сертифікації продукції, керуючись ДСТУ 3417.

Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується в Україну, здійснюється шляхом укладання угод або прийняття рішення про визнання.

Свідченням визнання закордонних сертифікатів є сертифікат відповідності, виданий у Системі УкрСЕПРО, або свідоцтво про його визнання згідно з ДСТУ 3498.

Підтвердження факту сертифікації продукції може здійснюватися одним з нижченаведених способів:

- оригіналом сертифіката відповідності;

- знаком відповідності згідно з вимогами ДСТУ 2296;

- копією сертифіката відповідності, завіреною органом, який видав сертифікат, або територіальним центром стандартизації, метрології та сертифікації;

- інформацією в документації, що додається до продукції з зазначенням номера сертифіката, терміну його дії та органу, що його видав (інформація може надаватися у вигляді декларації постачальнії про відповідність) [2].

Заповнення реквізитів, передбачених сертифікатом, є обов'язки вим. Реквізит "код ТН ЗЕД" — заповняється відповідно до ми і мої декларації (для імпортної продукції).

У разі, коли дослідження, що передбачено в реквізитах форм сертифікатів, не проводилося, у реквізиті робиться запис: "не проводилося", "не маркується", "не наноситься".

В сертифікаті відповідності, що видається на партію продукції, зазначаються відомості про розмір партії, дату виготовлення продукції, кінцевий термін реалізації та номер і дату документа, за яким ця партія ввезена в Україну.

На зворотному боці форми (бланка) сертифіката для вітчизняної продукції зазначаються відомості щодо:

- назви організації державної санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України, яка дала дозвіл виробнику на виготовлення і реалізацію продукції в Україні;

- реєстраційного номера дозволу і дати його видачі. Якщо дозвіл надано листом, зазначають вихідний номер і дату реєстрації листа. Якщо дозвіл надано підписанням акта приймальних випробувань продукції, наводять дату і місце підписання акта та прізвище і ініціали уповноваженої особи Міністерства охорони здоров'я, яка підписала акт, та її посаду.

Бланки сертифікатів відповідності, свідоцтв про визнання державної Системи сертифікації УкрСЕПРО повинні виготовлятися на аркушах спеціального паперу формату А4 з водяними знаками і захисними волокнами, які змінюють свій колір під дією ультрафіолетового випромінювання. Бланки документів та їх копії повинні мати кольорову гаму відповідно до кольорової гами Державного прапора України. Обрамлення бланків повинно мати більш насичений тон.

Колір рамки бланків сертифікатів відповідності: форми 1 — блакитний; форми 2 — зелений; форми 3 — рожевий, бланки свідоцтв про визнання мають рамку світло-коричневого кольору, копії — жовтого.

Бланки документів та їх копії повинні мати 12 ступенів захисту від підробки.

*Посвідчення якості (ПЯ)* — це вид ТСД, призначених для інформації про градації якості та ідентифікацію партії даних. Стандартом визначено перелік відомостей, що повинні містити ПЯ, — номер документа й дату його видачі; реєстраційний і обліковий номери сертифіката, термін його дії; номер партії для запакованої продукції; найменування й адресу відправника; найменування й адресу одержувача; найменування продукції й сорт (товарний); номер партії; результати визначення якості за чинними стандартами; кількість пакувальних одиниць; масу брутто й нетто; номер і вид транспортного засобу; позначення чинного стандарту.

Для плодоовочевої продукції у посвідченні якості також вказують дати збирання, пакування й відвантаження, дату останньої обробки ядохімікатами та їх найменування (при доставці з господарств у магазини) [4].

*Протокол випробувань* — документ, що містить результати випробувань і іншу інформацію, що відноситься до досліджень (МС ІСО/МЕК 22).

Цей вид документів рідко відносять до ТСД, але він є невід'ємною умовою для видачі сертифікатів відповідності або якості, якщо сертифікація здійснюється з проведенням сертифікаційних випробувань. При цьому в сертифікаті вказуються номер і дата видачі протоколу випробувань.

Незважаючи на те, що протокол випробувань не є обов'язковим документом, інформація про результати випробувань, дійсні значення показників якості й зіставлення їх із базисними показниками, безсумнівно, становить інтерес для виготовлювачів, продавців і навіть споживачів. Ця інформація може бути взята до уваги при ухваленні рішення про придбання.

*Заява-декларація* — документ, який підтверджує, що виготовлювач несе персональну відповідальність за відповідність продукції встановленим вимогам.

Заява-декларація оформляється на товари, що не ввійшли в номенклатуру продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації. Крім того, цей документ є підставою для видачі сертифікатів відповідності за формою з використанням заяв-декларацій. Після цього на його підставі видається сертифікат, із яким товар надходить у торгівлю.

В Україні заяву-декларацію складають рідко, хоч у країнах Європейського співтовариства цей вид ТСД досить поширений [5].

Розрахункові ТСД — це документи, призначені для документального оформлення угоди про ціни, оплату транспортних витрат, спільне (або односторонньому) покриття витрат, у тому числі транспортних, інших витрат, якщо у складеному договорі закупівлі-продажу (або постачанні) ці відомості були не передбачені. До розрахункових ТСД належать *протокол узгодження цін, рахунки, рахунки-фак-тури й інші документи про ціни.*

*Рахунок-фактура* складається постачальником для документального супроводу партій товару, що надходить без оформлення накладної. Він є підставою для сплати товару, що надійшов, по безготівковому розрахунку з оформленням платіжного доручення.

Рахунок-фактура містить такі дані: номер і дату виписки рахунку-фактури, найменування і банківські реквізити вантажовідправника й вантажоодержувача; найменування вантажоодержувача; найменування й інші відомості, що ідентифікують товар (сорт, торгова марка, кількість); ціну й вартість товару, у тому числі до оплати одержувачем. Рахунок-фактура є обов'язковим документом.

Основним призначенням *рахунків* є інформація про ціну та вартість товару для його оплати. У рахунках також є відомості про кількість товарів, упакування, але вони не є основними. Рахунок містить аналогічні дані, але, крім того, і додаткові відомості про отримані послуги пакування, транспортування, пересилки тощо.

Розрахунковим супровідним документом є *платіжна вимога,* що виставляється постачальником відповідно до договору і направляється покупцю одночасно з накладною.

Комплексні ТСД — документи, призначені для передачі й збереження інформації про кількісні, якісні й вартісні характеристики товарних партій, а також для кількісного обліку їх у процесі товаропросування. До комплексних ТСД належать *прибутково-видаткові, товарно-транспортні, залізничні накладні, коносаменти.*

Всі продукти промисловості та сільського господарства — товари, які з моменту передачі їх на транспорт для доставки за призначенням називають вантажами. Всі прийняті вантажі до початку перевезення залізницею оформляються *договором-накладною* — між відправником і залізницею. Основний зміст цього договору — взаємні зобов'язання: залізниця зобов'язується доставити довірений їй відправником вантаж у призначений пункт і видати його вантажоодержувачу, а відправник зобов'язується відшкодувати усі витрати по перевезенню.

Після оформлення перевезень накладна набуває форми договору і має юридичну чинність. Від правильного заповнення накладної на перевезення вантажів залежать цілісність вантажів і виконання термінів їхньої доставки.

Накладна містить таку основну інформацію: найменування й інші ідентифікуючі ознаки товару (сорт, артикул і т.п.), його кількість (в одиницях), а також ціну, загальну суму (з урахуванням податку на додану вартість) вартості товару. Накладна підписується матеріально відповідальними особами, що здали й прийняли товар, завіряється печатками підприємств постачальника й одержувача.

Існує декілька форм накладних, що застосовуються на різних етапах товаропросування.

*Товарно-транспортна накладна (ТТН)* — первинний прибутковий документ, що заповнюється постачальником і призначений для інформування одержувача про комплекс характеристик товару. ТТН має два розділи: товарний і транспортний.

У товарному розділі вказуються відомості, що дозволяють ідентифікувати товар. До них відносяться: найменування, адреса і банківські реквізити постачальника й платника, відомості про товар, і тару (найменування, сорт, артикул, кількість місць, маса брутто, нетто, тари, вид пакування, ціна, сума). До того ж, можуть бути зазначені суми ПДВ і повинні бути підписи відповідальних осіб, які дозволили відпуск товару, відпустили й прийняли його.

Транспортний розділ (відомості про вантаж) заповнюється в ході доставки товару і містить інформацію про дату відправлення, номер автомобіля і шляхового листа, найменування й адресу замовника (платника) товару, вантажовідправника й вантажоодержувача; пункт відвантаження й розвантаження, відомості про вантаж (найменування, сорт, артикул, одиниця виміру, кількість одиниць, ціна за одиницю, сума, на яку постачається товар, вид упаковування, кількість місць).

*Залізнична накладна (ЗН)* — *ТСЦ,* що оформляється при відправленні товару залізничним транспортом. За призначенням й змістом вона є аналогічною товарно-транспортній накладній, лише з незначними відмінностями (наприклад, дані про номер вагона). Транспортний розділ ЗН заповнюється під час перевезення й здійснення вантажно-розвантажувальних робіт.

Вантажовідправник у накладній вказує оголошену цінність на перевезений вантаж для того, щоб при повній або частковій втраті вантажу, псуванні або ушкодженні не виникло ускладнень щодо визначення розмірів збитку, який необхідно відшкодувати відправнику або одержувачу [18].

При визначенні цінності вантажовідправник зобов'язаний скласти у двох примірниках опис відвантаженого вантажу, у якому зазначити станцію відправлення і призначення, відправника й одержувача, вид упаковування, відмітні ознаки й назви предметів, кількість і цінність кожного місця. Опис з вказівкою оголошеної цінності підписується вантажовідправником.

*Паспорт (ПС)* — експлуатаційний документ, що засвідчує гарантовані виробником основні параметри і характеристики виробу.

Паспорт включає такі відомості: загальні вказівки, технічні дані, комплект постачання, свідчення про приймання, гарантійні зобов'язання, ціну.

*Етикетки (ЕТ)* — експлуатаційний документ, призначений для відтворення основних показників і відомостей, необхідних для експлуатації виробу. В ЕТ вказують: найменування виробу, позначення виробу або його індекс, технічні дані, номер стандарту або ТУ, вимогам яких відповідає виріб, відомості про приймання виробу відділом технічного контролю (ВТК), відомості про якість, ціну, дату випуску. Допускається об'єднувати або виключати окремі розділи ЕД. Останнім часом виготовлювачі не вказують роздрібну ціну, оскільки або виготовлювач установлює договірну відпускну ціну, або продавець визначає роздрібну ціну з урахуванням вільних торгових надбавок.

Різні види ЕД відрізняються за призначенням, що й обумовлює перелік відомостей, що у них указуються. Найбільшою інформаційною насиченістю відрізняються посібники з експлуатації, найменшою — етикетки.

ЕД містять в основному інформацію, що виготовлювач хоче довести до споживача. Проте, в окремих випадках, вони можуть стати носіями і торгової інформації.

На додаток до виробничої інформації виготовлювача продавець ставить у паспорті штамп магазину про оплату покупки і проставляє дату реалізації товару. При наявності такого штампа у випадку виявлення споживачем браку товару, не застережного продавцем, споживач відповідно до закону "Про захист прав споживачів" і Правил продажу окремих груп продовольчих і непродовольчих товарів може зажадати усунення недоліків або заміни товару, або повернення сплаченої грошової суми.

Експлуатаційні документи не належать до обов'язкових, проте в окремих випадках їхня відсутність пов'язана з ризиком заподіяння шкоди життю, здоров'ю й майну споживачів.

Документами, що підтверджують належну якість та безпеку харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, у

• сертифікат відповідності;

• державний реєстр або висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи;

• ветеринарний дозвіл для харчових продуктів та продовольчої сировини тваринного походження;

• карантинний дозвіл для продукції рослинного походження.

## 1.3 Вимоги до м`ясних копченостей

*Шинка* — це продукт із шматків безкісткового мяса, який піддають посолу з використанням масирування, дозрівання і варки для створення монолітної структур, ри і пружної консистенції в готовому продукті.

*Шинка у формі* готується з лопаткової частини, товщина сала якої не више 4 см. Соління сировини поєднують з обробітком у масажерах. Після дозрівання її щільно укладають підшкірною частиною назовні у металеві прес-форми, підпресовують і варять у воді, або пароварильній камері. Готові виробі охолоджують 30—40 хв., додатково підпресовують і остаточно охолоджують (0...-2°С) протягом 12 год.

*Шинка в оболонці* готується із тазостегнової, лопаткової, поперекової та шийної частин без сала і жирової тканини (шинка для сніданку) або з вмістом жирової тканини до 35 %. Знежиловане м'ясо подрібнюють на шматки масою 200—600 г, шприцюють розсолом і масажують, або додають розсіл у мішалку і масажують сировину 24—36 год., регулюючи режими обертанням і тривалість відстоювання. Потім сировину залишають для дозрівання на 1—2 доби за температури 2—4оС. Дозріле м'ясо формують в оболонки на гідравлічних шприцах, направляють на підсушування, обсмажування за температури 90—110°С і варіння (76—85оС) до досягнення температури в центрі батона 71±1°С.

Дослідженнями фасованої шинки, щодо стійкості червоного пігменту встановлено, що вуглекислий газ сповільнює автоокислення цього пігменту під час зберігання в модифікованій атмосфері, але не впливає на швидкість фотоокис-лення.

*Шинка варена* відноситься до ходових м'ясних продуктів. її смакові та інші органолептичні властивості залежать від численних добавок — фосфатів, нітритів, спецій, ароматизаторів, а також від способу соління й коптіння. З допомогою добавок вдається надати шинці привабливий колір, досягти оптимальної консистенції. Виробники можуть поставляти в торгівлю десятки різних видів шинки — від крупних окороків до тонко нарізаних порцій.

Запропонована варена шинка, збагачена дієтичними рослинними волокнами (0,5 — 25 %). які розчинні у воді і включаються до складу розсолу. В їх числі переважають фруктоолії оцукрили або фруктани (переважно інулін), які повністю або частково замінюють цукор. Дієтичні волокна, що зв'язують воду і активують дію інших добавок, таких як поліфосфати, вносять до складу розсолу, який ініціюють в шинку.

Німецькі дослідники відзначають постійну фальсифікацію шинок, зокрема, з допомогою карагинану, гуара або ксантана піднімається співвідношення вода/білок, що є критеріями оцінки, яке для шинок не повинно перевищувати 4 %. Підвищений вміст м'яса у продукті часто імітується додаванням рослинних і тваринних низькоякісних білків і білкових гідролізатів, особливо із сполучної тканини. З метою фальсифікації шинок використовують соєвий або молочний протеїн, а також ін'єкціонуванням ферментативно обробленого м'яса механічного дообвалю-вання.

*Шинка для дошкільнят і школярів* виробляється наступного асортименту: Дитяча-віта, Класна-віта і Шкільна. До їх складу включають 0,4 % цитрату кальцію, завдяки чому збалансовано співвідношення кальцію і фосфору 1:1,25, а це забезпечує засвоєння кальцію на 70—72 %. Основними інгредієнтами ковбас Дитяча і Дитяча-віта є яловичина першого сорту, нежирна свинина, сухе молоко, яєчні продукти, крохмаль, а також екстракти прянощів, аскорбінова кислота, йодкацеїн, карагинан, а шинки Дитяча-віта — також вітаміни В1, В2, РР, олія (джерело вітамінів А, Е). Шинка Класна і Класна-віта вирізняється тільки поєднанням нежирної й напівжирної свинини, а Шкільна— нежирної й напівжирної свинини з додаванням соєвого ізольованого білка, соєвої або пшеничної клітковини, лактуло-зи. Вони містять 15,3—16,2 % білка, а вміст жиру складає у Дитячій 7,4 %, Класній — 14,9 %, Шкільній — 7,9 %.

*Формована варена шинка* має дуже широке використання. Вміст м'яса у м'ясному напівфабрикаті для виготовлення вареної шинки буває різний. Тому розроблений склад для шинки, яка містить 100 %, 75 і 50 % м'яса.

Використання частини дробленої ексудативної свинини (50 %) для виготовлення шинки, введення в продукт модифікованого харчового крохмалю дозволяє максимально підвищити вологоутримуючу здатність виробу.

Проведені дослідження вчених показали, що вміст кухонної солі у вареній шинці може бути знижений з 2—2,6 до 1,7 %.

Варка батонів продовжується 2,5—3,5 год. до досягнення температури у товщі батона 71 + 1 °С. Потім батони шинки штрикають і промивають теплою або холодною водою під душем протягом 5—10 хв. Після цього їх охолоджують до температури в товщі продукту не вище 8°С.

Шинка До пива характеризується в міру солонуватим смаком, з легким присмаком гостроти, зумовленим мускатом, коріандром, імбиром, кардамоном. Вона виготовляється із цілих шматків нежирної свинини, містить невелику кількість сухого молока, яке надає запаху і смаку пряно-молочного відтінку.

Шинка До пива з яловичиною виготовляється з відбірної яловичини з використанням перцю, імбиру, цибулі й часнику.

Шинка Сорочинська має оригінальну форму, яка досягається тим. що перед термообробкою компоненти шинки піддаються термоусадці, після якої вони щільно без зморшок заповнюють прес-форму.

Шинка Любительська має солонуватий смак молодої свинини з присмаком пряного яловичого язика, включає часник і кмин.

Із свинини виробляють також шинки Винна, Жемчужна, Люкс, Київська, 1 сорту. Шинка Винна додатково включає вино, містить 16 г білка і 24 г/100 г жиру, Жемчужна— випускається вареною.вищого сорту, містить 14,3 г білка і 33,3 г/100 г жиру. Обидва види можуть зберігатись за температури не вище 6°С— до 14 діб. Шинка із свинини І сорту варена містить 18 г білка і 29 г/100 г жиру, у вакуум-упаковці за температури 0...6°С може зберігатись до 15 днів.

Варені шинки можуть мати різні дефекти: деструктуровані зони, продукти з гладкими тріщинами, надмірними внутрішньожировими прошарками, з інтенсивним забарвленням і наявністю пустот.

Дослідженнями зарубіжних авторів встановлено, що деструктивні дефекти шинок можуть досягати 25 *%.* Втрати знижувались, якщо використовували відруби з кінцевим значенням величини рН вище 5.5. Це можна пояснити тим, що зі зниженням величини рН відповідно падає вологозвязуюча чдатніть і зростають втрати соку.

*Із суміші свинини і яловичини* виробляють шинку вищого сорту Європейська і шинку Смачна. Шинка Європейська містить 16,9 г білка і 17,1 г/100 г жиру, а шинка Смачна 17.7 г білка і 19 г/100 г жиру. Вони можуть зберігатись за температури 0...6°С— 14 діб.

*Із суміші м 'яса птиці і свинини* виробляють варено-копчену шинку До сніданку, яка містить 18,8 г білка і 16 г/100 г жиру.

*З яловичини* виготовляють шинку Рубінову, що містить 14 г білка і 10 г/100 г жиру. Термін зберігання її передбачений 15 діб.

Шинка До пива готується із жилованої нежирної свинини, з включенням до складу посолочної суміші сухого молока, мускатного горіха, коріандру, кардамону, імбиру. Вона вирізняється помірною солонуватістю і легким присмаком гостроти.

Шинка До пива з яловичиною виробляється з яловичини знежилованої вищого сорту, з додаванням перцю, імбиру й часнику. Вирізняється за смаком, ароматом і консистенцією.

Шинка Екстра і Святкова готується з м'яса курей.

Шинка Любительська вирізняється солонуватим смаком молодої свинини з присмаком яловичого язика, ароматом часнику й кмину.

У рецептуру начинок цільном'язових, в оболонках і формах включають стабілізатори, які надають виробам щільної консистенції, можливість нарізання тонкими шматками, знижують втрати вологи під час зберігання порційних і сервірувальних частин.

Шинкові вироби у багатошарових термоусадних оболонках Луга-Флеш діаметром 60 - 120 мм і більше мають вихід готової продукції 170% до маси посоленої сировини. На використанні властивостей цих поліамідних оболонок (волого-, газа- і паронепроникність) базується весь технологічний процес виготовлення шинки як з цілих (монолітних) шматків м'яса свинини, яловичини, птиці масою до 4-х кг, так і з подрібненого на шматки масою 40—100 г. Виготовлення шинки з окремих шматків передбачає шприцювання фаршу в оболонку, герметизацію і термообробіток у формах. Цей спосіб повністю виключає втрати продукту під час варіння.

Багатошарова пластнкова оболонка Аміфлекс Т для шинки може бути у вигляді бруска, батонів з рифленою поверхнею, напівсфери та ін. Продукт у такій оболонцімас монолітну структуру, яка імітує цільном'язовий виріб, добре зберігаючи її під час нарізання. Оболонка має високий рівень адгезії до м'ясного продукту, необхідну термостійкість та інертність щодо дії бактерій і пліснявих грибів.

Розроблено спосіб виготовлення шинки, ароматизованої перцем ялапено.

Виробництво *шинки з подрібненого м 'яса* включає важливу стадію обробки у ві-брозмішувачеві або масажері. Тривалість обробітку фаршевої емульсії у мішалці складає від 20 до 40 хв. Вона залежить від виду сировини, ступеню її подрібнення, температури та ін. Оброблену сировину витримують 8—10 год. за температури 0-40С. Потім її знову обробляють у мішалці 10—15 хв.

Шинку більш високої якості отримують із сировини, обробленої у масажері під вакуумом. Завдяки своєрідній механічній дії прискорюється процес проникнення і розподілу солі та інших компонентів у м'язових тканинах, відбувається набухання м'язових білків. Після обробки фарш повинен бути у вигляді в'язкої густої маси, з повним поглинанням розсолу, без піни на поверхні.

Для забезпечення щільної консистенції готовому продукту, частка дрібноподрі-бненого м'яса (3—5 мм) повинна складати 10—20 %.

У рецептуру шинки з м'яса птиці рекомендують включати соєві білки, які надають продукту монолітності, привабливого зовнішнього вигляду.

Шинку Галицьку І сорту виробляють з яловичини знежнлованої II сорту (60 %). свинини жилованої напівжирної (25 %) і жирної або сала, чи грудинки (10 %) і з включенням соєвого ізоляту (5 %).

Шинка Обідня односортна готується із знежилованих односортних яловичини (55 %) і свинини (30 %), а також із свинини жирної, сала чи грудинки (10 %) і соєвого ізоляту (5 %).

Розроблена технологія спеціалізованої *вареної шинки для харчування дітей дошкільного і шкільного віку.* Рецептурний склад продукту враховує наступні класи захворювань дітей (Росія): крові і кровотворних органів — 32'%, хвороби ендокринної системи — 31 %, хвороби кістково-м'язової системи і органів травлення — 24,7 %. Спеціалісти вважають, що причинами виявлених патологій є передусім фактори аліментарного (харчового і соціального характеру). Зараз виробляється продукція загального призначення, у тому числі і м'ясна, яка містить різні харчові добавки, що негативно діють на дитячий організм. Повноцінний білок м'яса ідеально підходить для дитячого організму. Білок— складова частина всього організму, у тому числі нервової, гормональної і ферментної системи. На відміну від молока білки м'яса містять амінокислоту таурин, необхідну для розвитку головного мозку. Дефіцит заліза впливає на розумовий і психомоторний розвиток дитини. Залізо в м'ясі, печінці, серці і крові знаходиться у легкозасвоюваній біологічно активній формі і засвоюється організмом дитини у десятки разів краще (на 20—30 %), ніж із рослинних продуктів (1—3 %). Крім того, у м'ясі містяться такі важливі мінеральні речовини, як магній, мідь. цинк, кальцій, фосфор і селен.

Спеціалісти ВИДІ м'ясної промисловості розробили рецептури шинки вареної в оболонці наступного асортименту.

Включення в рецептуру шинки цитрату кальцію 0,4 % дозволяє збалансувати співвідношення кальцію і фосфору 1,00:1,25 і одночасно надати продукту необхідну консистенцію. Йод у сполуці нодказеїн піддається фізіологічному регулюванні, що перешкоджає його передозуванні. Залишковий його вміст у продукті дозволяє задовольнити добову потребу дитячого організму на 15 %. Співвідношення основних складових шинки коливається у певних межах.

Завдяки високій харчовій цінності, гарантованим показникам безпеки, відповідними органолептичними властивостями розроблені шинки рекомендовані для індивідуального і колективного харчування дітей дошкільного (від 3 до 6 років) і шкільного (від 6 до 14 років) віку.

Якість м'ясних копченостей оцінюють за ступенем їх свіжості, наявності дефектів, що виникли при виробництві і збереженні, а також за вмістом солі і вологи. Продукти з недоброякісної сировини в реалізацію не допускаються.

Поверхня копченостей повинна бути сухою, чистою, без плям і забруднень. Не допускаються залишки щетини, волосся, цвіль і слизи. Поверхня зрізу повинна бути сухою і не виділяти вологи при натисненні. Колір поверхні зрізу повинен бути рівномірним, жир білого або рожевого кольору, без пожовтіння, за винятком яловичого. Смак сирокопчених виробів помірно солоний і трохи гострий, варено-копчених і варених виробів - малосолоний. Копченості повинні мати своєрідний аромат копчення без сторонніх запахів.

Не підлягають реалізації продукти з наявністю слизу, зміненого кольору і запаху м'язової тканини, із прогірклим жиром.

Вміст солі в м'язовій тканині для продуктів з і свинини допускається від 1,5 до 6% у залежності від виду виробу. Вміст вологи обмежений у шинках і допускається не більш 45%.

Зберігають м'ясні копченості в магазинах при низьких плюсових температурах. В охолоджених камерах при температурі від 0 до 4 °С копчені вироби зберігають до 30 доби, а варено-копчені - до 10, варені, запеченої і смажені - до 5 діб. Сирокопчені вироби можна зберігати при температурі від 7 до 9 °С в охолоджуваних камерах до 4 місяців.

## 1.4 Ідентифікація, фальсифікація м'ясних копченостей та методи їх визначення

Визначення якості копченостей починається з наступних органолептичних показників: зовнішній вигляд, форма, консистенція, вигляд на розрізі, смак і запах. Вироби повинні мати суху, чисту поверхню, рівно обрізані краї, без плям і забруднень, слизу і плісняви, залишків щетини.

Консистенція виробів має бути пружною, оскільки будь-які відхилення свідчать про незворотні зміни в м'язовій тканині. М'язова тканина на розрізі передбачена рівномірно забарвленою.

Копчені і копчено-варені вироби повинні мати виражений запах коптіння, варені — приємний шинковий. Смак копчених продуктів нормується: шинковий, солонуватий, трохи гострий, смак копчено-варених і варених — шинковий, соковитий, менш солонуватий.

Колір м'ясних продуктів повинен бути привабливим, властивим свіжому продукту. Він є одним із важливих показників, шо характеризують якість виробів і суттєво впливають на їх конкурентоспроможність. Для більшості виробів на розрізі м'язова тканина повинна бути рожевого або інтенсивно рожевого кольору, поверхня — світло-коричневого, а жир — рівномірно білий.

Колір готових м'ясних продуктів значною мірою залежить від концентрації міоглобіну у м'язовій тканині, кількості нітриту натрію, аскорбінової кислоти й цукру в посолочній суміші, величини рН і температури.

З фізико-хімічних показників у виробах обмежується масова частка солі до 2— 5 %, а з внесенням нітриту натрію — до 0,003 і 0,005 % його вмісту. Наявність залишкової частки нітриту створює умови для утворення нітрозамінів, у тому числі і в шлунку споживача за рахунок реакції з амінами інших складових частин продуктів харчування.

Не допускаються в реалізацію копченості з такими дефектами: присмак несвіжого м'яса; неприємний запах, залишки щетини й ороговілого шару на поверхні, недостатня соковитість шинки, розварена м'язова тканина, сірі плями на розрізі продукту.

*Недоброякісні копченості* з поверхні забруднені, нерівномірного кольору, з наявністю колоній плісені, місцями мають ослизнення, запах затхлий, сторонній або пліснявий. На розрізі такі копченості характеризуються нерівномірним забарвленням, неприємним запахом окороків біля кісток, часом зеленувато-сірим кольором тканин.

*Сіро-коричневий колір м 'яса* може появитись після 2—5 днів зберігання, а в процесі коптіння не відновлюється червоне забарвлення.

*Слабкий колір коптіння* зумовлений тривалим в'яленням продукту, внаслідок чого утворюється суха кірочка, яка перешкоджає проникненню диму в середину продукту. Цей дефект також зустрічається в м'ясі з ознаками Р8Е, оскільки воно маг б:ііде забарвлення і після коптіння залишається світлим.

*Темне забарвлення коптіння* може бути наслідком підвищеної вологості продукту до обробітку, тому водорозчинні речовини диму проникають глибоко в м'ясо.

*Темне забарвлення поверхневих шарів* пояснюється інтенсивно швидким виділенням вологи з м'яса.

*Сіро-зелене забарвлення поверхні* може виникнути через тривале вимочування сировини після соління, яке призводить до екстракції водорозчинних речовин поверхневого шару.

*Дуже блідий колір на розрізі* може бути обумовлений кількома причинами. Зокрема, цей дефект характерний для м'яса з РЗЕ ознаками. Дефект виникає також через низьку концентрацію солі, внаслідок чого недостатньо нітриту натрію для належного перебігу процесу кольороутворення. Крім того, такий дефект спричиняється надто низькою температурою під час проведення процесу соління і дозрівання, тому сповільнюється кольороутворення.

*Блідий колір у центрі продукту* зумовлений недостатньою тривалістю посолу і дозрівання сировини, що викликає нерівномірну концентрацію нітрит)' натрію у виробі.

*Дуже м'яка консистенція виробів* може бути зв'язана з використанням погано охолодженої сировини або м'яса*,* завдяки недостатній кількості солі, високій вологості м'яса, підвищеній температурі під час соління.

*Дуже суха поверхня* зустрічається у виробах, для яких використано: м'ясо з ознаками РЗЕ, низька відносна вологість повітря у приміщеннях, висока температура під час соління і дозрівання, висока концентрація солі.

*Липка поверхня виробів* зустрічається у разі використання м'яса з високим значенням рН (ОРБ) і низької концентрації солі.

*Дефекти запаху* виникають за порушення умов розморожування м'яса, високого значення рН сировини (вище за 6). низької концентрації солі або високої температури у виробничих приміщеннях.

*Недостатньо виражений аромат прянощів* характерний для продуктів, виготовлених з м'яса з ознаками РЗЕ і БРО, оскільки змінюється процес дозрівання і швидкість проникнення солі та ефірних олій прянощів.

*Слабко виражений аромат* зустрічається у виробах, дозрівання сировини яких відбувалося за низьких температур.

В останній час значна увага приділяється виясненню причин утворення деструк-турованих зон у варених копченостях. Досить поширеними є деструктуровані зони.

Деструктуровані зони першого ступеню характеризуються ознаками зміни структури, а другого — з помітним порушенням структури у формі тонких тріщин, що переплітаються, і м'якою текстурою.

Деструктуровані зони третього ступеню мають погано зв'язану крему-вато-пастоподібну структуру, досить часто проявляються значні отвори.

В числі інших дефектів виділяють шайби з гладкими тріщинами, надмірні внутрішньом'язові жирові прошарки, надмірне забарвлення і отвори.

М'ясні відруби з більш низьким значенням рН характеризуються зниженою во-логозв'язуючою здатністю і значними втратами м'ясного соку. Існує взаємозалежність між світлими деструктурованими місцями у світлому м'ясі і деструктуруван-ням варених копченостей. Деструктурування знаходиться в залежності від маси тварин, що пояснюють різницею властивостей продукту всередині виробничої партії. Причинами цього явища можуть бути й технологічні явища під час забою, а також у ході посмертного обміну речовин у мускулатурах. З технологічної точки зору, особливо сильний вплив на структурні властивості варених копченостей має надмірна механічна дія і недостатнє варіння. Це часто проявляється у разі несприятливого поєднання сировини з низьким значенням рН та інтенсивною механічною

# 2. Проведення експертизи

## 2.1 Об`єкт і методи проведення експертизи

Метою нашого дослідження є потреба в проведенні товарознавчої експертизи м`ясних копченостей, на прикладі шинки.

Відбір проб роблять від кожної однорідної партії продукту. Від зразків м'ясних копченостей проби відрізають у поперечному напрямку на відстані не менш 5 см від краю [7].

Середню пробу для шинки складають не менш ніж дві проби вагою 200- 250 г кожна.

До проб прикладають акт добору проб із указівкою:

1) найменування організації, у систему якої входить підприємство;

2) найменування підприємства, що виробило продукт;

3) найменування виду, сорти і дати вироблення продукту;

4) номера технічних умов, за якими вироблений продукт;

5) розміри партії, від якої відібрані проби;

6) результати зовнішнього огляду партії. Мета дослідження;

7) місця і дати добору проби;

8) посади і прізвища осіб, що приймали участь в огляді партії продукції і відборі проб.

Дегустація харчових продуктів - оцінка органолептичних показників якості, яка проводиться перевіреними на сенсорну чутливість експертами.

Метою дегустації є одержання достовірних результатів під час органолептичної оцінки якості, зниження її суб'єктивності за рахунок високої професіональної компетентності. Однією з умов досягнення професіоналізму є спеціалізація по групах товару, оскільки експерти повинні знати особливості смаку, запаху, зовнішнього вигляду, консистенції та інших органолептичних показників, характерних для товарів однорідних груп, вміти розрізняти незначні нюанси цих показників, характерних для різних найменувань, сортів, торгових марок. Для цього експерт повинен мати гарну смакову та нюхову пам'ять [2].

Відбір експертів у дегустаційні групи здійснюється перевіркою їх на сенсорну чутливість, уміння розрізняти смак, запах, колір. Крім того, експерт повинен мати попередній досвід органолептичної оцінки товарів вибраної однорідної групи.

Дегустація харчових продуктів проводиться у таких випадках:

при експертизі нових товарів;

при порівняльній оцінці відомих товарів, при необхідності виявлення якісних змін органолептичних показників;

при визначенні товарних сортів та інших градацій якості.

Результати дегустації можуть бути виражені у вигляді опису окремих показників, а також у балах. У останньому випадку повинна бути розроблена шкала балової оцінки або повинні застосовуватися стандартні шкали.

Якість шинки визначають відповідно до вимог стандартів по зовнішньому вигляді, консистенції, вигляду шинки на розрізі, кольору, смакові і запаху. Лабораторним аналізом визначають фізико-хімічні показники - вміст повареної солі, нітритів, крохмалю, вологість. Крім того, роблять бактеріологічне дослідження. За допомогою методів мікробіологічного дослідження визначають: загальну кількість мікробів, Наявність бактерій групи кишкової палички, бактерій з роду сальмонел, бактерій групи протея. Відбір точкових проб для бактеріологічного аналізу проводили за ДСТ.

Визначається також рН шинки. Це відбувається колориметричним (індикаторним) методом. Метод заснований на властивості індикаторів змінювати своє забарвлення в залежності від pН розчину. Індикатори являють собою слабкі кислоти або основи.

По зовнішньому вигляду батони шинки повинні бути чистими, із сухою гладкою поверхнею, правильної форми, з визначеним в'язанням шпагатом, без ушкоджень оболонки, напливів м`яса, сліпів і плям. Допускається випуск батонів шинки без поперечних перев'язок, якщо на штучній оболонці видрукувані найменування і сорт шинки. Консистенція повинна бути пружною, еластичною; колір світло-рожевим або рожево-червоним. На розрізі м`ясо не повинно мати тріщин, отворів.

Отже, експертиза шинки допомагає виключити з товарообігу неякісні продукти. Дослідження якості м’ясних консервів проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Для органолептичної оцінки та фізико-хімічного дослідження відбирали по дві банки кожного виду консервів (ГОСТ 8756.0-70).

*Органолептичні показники* визначали за ГОСТ 8756.1-70 [3] у наступній послідовності: зовнішній вигляд, колір, запах, смак і консистенція.

Органолептичну оцінку консервованих харчових продуктів проводили у холодному вигляді при температурі 18-20ºС або у відповідності зі вказівками на етикетці способу вживання.

Органолептичному огляду й оцінці піддавали весь вміст банки, розташувавши його у якій-небудь посудині (тарілці, фарфоровій чашці). Органолептичні показники консервованих харчових продуктів визначали шляхом огляду і опробування середнього зразку відповідно до умов стандарту.

При оцінці зовнішнього вигляду продукту залежно від технічних умов визначають колір, форму, характер поверхні, якість укладки, стан соусу тощо. Консистенцію м’ясних консервів визначали прикладенням зусиль − натисненням, розрізанням. При оцінці консистенції враховували: ніжність, соковитість, пружність, щільність, грубість, твердість, розсипчастість, крошливість, м’якість, однорідність.

Запах м’ясних консервів визначали органолептично. При визначенні смаку кількість продукту повинна бути достатньою для розподілу в усій порожнині роту (3-10 г). М’ясні консерви тримали в роті 5-30 сек, не ковтаючи, потім видаляли.

## 2.2 Ідентифікація шинки

Проводимо огляд зовнішнього вигляду шинки та порівнюємо зі стандартними нормами. Для товарознавчої експертизи нами була вибрана "Шинка Оригінальна" виробництва ТОВ "Ідекс-Продакшен".

На м`ясних копченостях "Шинка Оригінальна" була виявлена відсутність товарного знаку, ГОСТ (або ТУ), спосіб підготовки до вживання відповідно до вказівок в НТД на продукцію, відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок (харчових добавок), відсутнє позначення "Без ГМО".

Смак шинки приємний, у міру солоний, із запахом доданих пряностей, без сторонніх присмаків і запахів [3].

Не допускаються в продаж виробу, забруднені попелом, сажею, жиром, з наявністю цвілі або слизу на оболонці, батони деформованою або поламані, з оболонкою, що лопнула, із сірими плямами на розрізі, великими порожнечами, з пухкою консистенцією, недоварені.

У шинках вищого сорту пожовтілий шпиг не допускається, у шинках першого сорту - не більш 10%, а другого - не більш 15%.

Колір м`яса шинки - червоний. Колір шпику - білий або з рожевим відтінком. Запах - відповідно кожному виду шинки, з ароматом спецій, без ознак затхлості і кислоти. Смак - солонуватий злегка гострий, з легким ароматом копчення. Консистенція щільна, пружна.

## 2.3 Проведення товарознавчої експертизи шинки

Експертиза якості м`ясних копченостях "Шинка Оригінальна" проводиться на підставі заявки магазином "Смак" (Додаток А). Заявки зареєстровані в журналі реєстрації за датою надходження під номером 345.

Замовником в заяві поставлене завдання - експертиза якості м`ясних копченостях "Шинка Оригінальна", що надійшла за товарно-транспортною накладною №2 на адресу отримувача.

Експертиза проведена на основі виданого експерту наряду, в якому вказано замовника магазин "Смак" та його адресу, відповідального за дослідження експерта – Ющенка Г.М., завдання експертизи (Додаток Б).

Акт відбору проб містить у собі такі відомості складений акт експертом Чернігівської торгово-промислової палати Ющенко Г.М. 16 лютого 2010 року та за участю представників магазину "Смак". Зразки відібрано для визначення якості шинки (Додаток В).

В протоколі випробувань харчових продуктів зазначено:

1. мету випробувань - визначити якість м`ясних копченостях "Шинка Оригінальна";

2. об'єкт випробувань та реєстраційний номер - "Шинка Оригінальна" виробник ТОВ "Ідекс-Продакшен".

3. заявник – магазин "Смак";

4. дата одержання зразків на випробування – 16 лютого 2010 року;

5. результати випробувань;

6. експертний висновок.

Після прибутті експерта на склад замовника експертизи, останній надав Йому такі технічні документи:

- товаросупровідні документи: товаротранспортна накладка, сертифікати якості та походженні, рахунок фактуру, тобто документи, що мають інформацію про товар який підлітає експертизі;

- договір купівлі - продажу.

Перевірка транспортного засобу і с першочерговим завдання експерта. Під час її проведення було виявлено наявність всіх необхідних пломб (без порушень). Після відкриття контейнеру експерт та представники переконалися у вірності складування тари (картонних коробок). При перевірці якості упаковки було виявлено: відсутність вм'ятин, пошкоджень, відповідність габаритів пакувальної тари і цілісність стрічки - бандеролі. Маркування тари відповідає згідно контракту, наявність штампу підприємства - виробника, нанесені маніпуляційні знаки, найменування товару.

На адресу магазину "Смак" поступила партія Шинка Оригінальна" виробник ТОВ "Ідекс-Продакшен".

Експерт визначив, що дефектних одиниць немає, тобто партія шинки приймається,але відсутні товарний знак та позначення "Без ГМО".

При дослідженні відповідності шинки по зовнішньому вигляду, виду, кольору, аромату і смаку, можна зробити висновок, що партія шинки частково відповідає ДСТУ 4394:2005 [6].

Експертом було проведено порівняльний аналіз зразка Шинка Оригінальна" виробник ТОВ "Ідекс-Продакшен" зі стандартним вимогами.

| Показники | Стандартні вимоги до шинки | Досліджуваний зразок |
| --- | --- | --- |
| Зовнішній вигляд, консистенція, стан поверхні, форма | Соковита, нетверда, непереварена, добре прокопчена, шматочки не розпадаються | Соковита, непереварена, добре прокопчена, шматочки не розпадаються |
| Смак і запах | Приємний, без сторонніх присмаків і запахів | Приємний з ледь відчутним стороннім присмаком |
| Колір | Колір м’яса рожевий | Колір м’яса рожевий з поодинокими темнуватими плямами на розрізі |

Як видно з табл. 2.1, в результаті дослідження виявлені деякі недоліки зразка Шинка Оригінальна" виробництва ТОВ "Ідекс-Продакшен".

За показником "зовнішній вигляд (стан поверхні), консистенція, форма" "Шинка Оригінальна" відповідає вимогам, за показниками "колір" та "запах і смак" виявлені деякі невідповідності товару.

Визначений рівень якості дозволив виявити деякі порушення якості при виробництві "Шинки Оригінальної" виробника ТОВ "Ідекс-Продакшен".

## 2.4 Оформлення документів

Перед початком експертизи знайомимося з усіма необхідними нормативними документами: стандартами чи ТУ на конкретні види продукції, упаковку, маркування, методи досліджень.

Для проведення експертизи слід визначити якість товарів, що приймаються, на відповідність вимогам чинних стандартів, ТУ, договорів. За необхідності товари, які приймаються, можуть оцінюватися зіставленням із зразками-еталонами. Вибір показників якості при приймальній експертизі визначається її метою та умовами проведення. В даному випадку обмежимося оцінкою органолептичних показників, в основному зовнішнього вигляду, та частини фізико-хімічних показників (наприклад, маси, довжини, об'єму, відносної густини тощо), використовуючи найпростіші засоби вимірювань.

Вибірковий контроль якості, який використовується під час приймальної експертизи, пов'язаний із великою ймовірністю випадкових огріхів при відборі проб, через це норми передбачають мінімально допустимі розміри вибірок або проб. Визначення якості товару в меншій пробі та перенесення результатів на всю товарну партію є дуже грубою помилкою, із-за якої результати проведеної експертизи будуть вважатися недійсними. Навпаки, збільшення розміру вибірки чи проби, що вибирається з товарної партії не є порушенням, оскільки підвищується достовірність одержання даних.

Виявивши дефектні товари, експерт відібрав зразки товарів із найбільш характерними дефектами. В акті експертизи вказують відсотковий вміст продукції з найбільш характерними дефектами.

Особливо важливо правильно зазначити результати приймальної експертизи за якістю, якщо спірні питання, що виникли між постачальником і одержувачем, вирішаються в Державному арбітражі. Неправильно проведена оцінка або неправильно оформлений акт експертизи можуть бути підставою для відмови у пред'явленому позові.

Акт експертизи не повинен мати суперечливих фактів. Експертну оцінку слід проводити окремо по кожній товарній партії, а всередині її - з кожного найменування, артикулу та обов'язково зазначити це в актах.

Підставою для відхилення акта приймальної експертизи може бути необґрунтованість висновків. Наприклад, якщо для товару передбачено приймальні та бракувальні числа, то забракування всієї партії при бракувальному числі, меншому за встановлену норму, є неправильне. При цьому результати експертизи будуть визнані недостовірними, а акт експертизи відхилено.

Якщо виявлено причини невідповідності якості, то експерту слід зазначити в акті про стан тари та пакувальних матеріалів (їхня цілісність, достатність та надійність).

Експерт не повинен проводити приймальну експертизу, якщо порушено цілісність товарної партії (наприклад, частину товару реалізовано) або пред'являються знеособлені товари, а також розпаковані або без товаросупровідних документів.

Експертиза товарів за комплектністю - це оцінка експертом наявності необхідних елементів комплекту та встановлення відповідності даних, зазначених у технічних документах і є однією з різновидів експертизи якості, оскільки цілісність або комплектність -це один з показників якості.

Правовою базою цього різновиду є Цивільний кодекс України.

Підставою для її проведення є особливості товарів, що приймаються, цілісність яких забезпечується наявністю всіх необхідних елементів у комплекті. Крім того, комплектність впливає на функціональне та соціальне призначення товару, його довговічність, ремонтопридатність, ергономічні та естетичні властивості.

# Висновки та пропозиції

На основі проведених експериментальних досліджень можна зробити наступні висновки:

1. Дослідження рівня конкурентоспроможності м’ясних консервів групи Шинка виявило, що найбільш конкурентоспроможною є консерви "Шинка Куряча", а найменш конкурентоспроможною – "Шинка Екстра".

2. У результаті дослідження маркування відзначено наявність чіткого літографського відтиску на всіх досліджуваних консервах та виявлені деякі недоліки маркування м’ясних консервів групи Шинка виробництва ТОВ "Ідекс-Продакшен", зокрема, були відсутні: товарний знак, ГОСТ (або ТУ), спосіб підготовки до вживання відповідно до вказівок в НТД на продукцію, відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок (харчових добавок), адреса підприємства-виготівника, харчова та енергетична цінність.

3. На відібраних для дослідження зразках дефекти тари виявлені не були, що свідчить про високу якість тари, що використовується, а також технологічного процесу упакування вмісту консервів.

4. Усі досліджені консерви, окрім "Шинки Екстра", мають відмінну якість. Визначений рівень якості дозволяє виявити також найкращі консерви серед "відмінників". Це − м’ясні консерви "Шинка Куряча", за ним розташувалися "Шинка Оригінальна", "Шинка Любительська" та "Шинка Ароматна".

Таким чином, на підставі аналізу якості, ТОВ "Ідекс-Продакшен" можна зробити такі пропозиції щодо її удосконалення:

* + - рекомендувати виробнику, використовучи одержані нами дані дослідження фізико-хімічних показників м’ясних консервів групи Шинка довести ці продукти до досконалості;
  + з метою підвищення оперативності в ухваленні рішень по збуту організувати оперативний облік причин відмови споживачів від укладення договорів, при цьому по кожному чиннику ігнорування цих проблем споживача, що привів до не укладення договору поставки, фіксувати упущену вигоду;
* створити централізовані системи обробки даних щодо збутової діяльності, зокрема, очікуваного надходження грошових коштів від споживачів за укладеними ними договорами;
  + щодо організації відносин по обслуговуванню споживачів при відпуску продукції унеможливити випадки, коли служби, пов'язані з оформленням і відвантаженням продукції, мають перерви на обід, що не співпадають у часі, а на споживача при цьому покладається обов'язок самостійного збору підписів на документах з відпуску продукції;
* на упаковках м’ясних консервів зазначати, що запорукою високого авторитету торговельної марки даного підприємства на вітчизняному ринку є екологічно чиста сировина, технології, що постійно вдосконалюється, дотримання найжорсткіших санітарних норм виробництва;
* при стимулюванні збуту використовувати невеликі фірмові стелажі для розміщення інформації про консервну продукцію підприємства у магазинах;
* поступово впровадити новітні технології пакування своєї продукції, зокрема, з використанням комбінованого стерилізуємого матеріалу ламістеру на основі алюмінієвої фольги і поліпропілену для виробництва напівжорсткої тари;
  + для захисту внутрішньої і зовнішньої поверхонь металевої тари встановити лінії лакування і друкування листової жерсті та за їх допомогою наносити лакові покриття на листи жерсті, постачати готові листи жерсті й іншим м’ясокомбінатам для виготовлення жерстяних банок;
  + для успішного просування на ринку побудувати дистриб’юторську мережу у масштабах України з охопленням всіх сегментів ринку, при цьому генеральний дистриб’ютор повинен займатись маркетингом торгової марки підприємства, діяльністю з її рекламної підтримки та просування на ринку.

# Література

1. Ванькевич В.П. и др. Хранение продовольственных товаров. − М.: Экономика, 1983. − 215 с.
2. Гамов В.К., Павлова Ж.П., Колмогоров Ю.М. Экспертиза продовольственных товаров: Учеб. пособие. — Владивосток: Издательство ДВГАЭУ, 2000. — 247 с.
3. ГОСТ 8756.1-70. Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, соотношения составных частей и массы нетто.
4. ГОСТ 8756.17-70. Продукты пищевые консервированные. Метод определения температуры плавления желе в мясных консервах.
5. ГОСТ 8756.18-70. Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.
6. Дударь А.П., Ивков А.В. Реклама в коммерческой деятельности торгово-производственной фирмы. - Симф.: Таврида, 2001. – 314 с.
7. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – М.: Международный центр финансово-экономического развития, 2005. – 800 с.
8. Исследование продовольственных товаров / Под ред. Ш.К. Чоговадзе. − М.: Экономика, 1970. − 407 с.
9. Казаченко С. В. Товарознавча характеристика комбінованих м'ясних консервів, призначених для раціонального харчування: Автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / Київський держ. торговельно-економічний ун-т. — К., 1999. — 20 с.
10. Казаченко С.В. Оцінка мінерального складу комбінованих м'ясних консервів // Сучасні проблеми товарознавства: Зб. наук. праць. - К.: КДТЕУ, 1999. - С.122-124.
11. Козак В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва. − Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. − 240 с.
12. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. − М.: Экономика, 1986. − 208 с.
13. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. — К.: КНТЕУ, 2003. — 380 с.
14. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие. – Минск.: БГЭУ, 2001. – 614 с.
15. Орлов Н.Я., Сидоренко О.В. Лабораторний практикум з курсу "Сенсорний аналіз". − К.: КНТЕУ, 1999. − 35 с.
16. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров: Учеб. — Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 1996. — 430 с.
17. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навч. посібник. − К.: Лібра, 1999. − 271 с.
18. Притульська Н.В., Міцик В.Ю. М’ясні товари: Конспект лекції. – К.: КДТЕУ, 1994. ─ 53 с.
19. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. — К.: Лібра, 1997. — 632 с.
20. Справочник товароведа продовольственных товаров. Т. 2 / Е. Барабанов и др. − М.: Экономика, 1981. − С. 185-187.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Феникс, 2005. – 414 с.
22. Товароведение продовольственных товаров / Л.А. Боровикова, В.А. Герасимова, А.М. Евдокимова и др. − М.: Экономика, 1988. − 352 с.
23. Товароведение продовольственных товаров: Учебн. / И. Кононенко и др. − К.: Вища школа, 1987. − 450 с.