**Содержание**

1. Введение.
2. Сырье и производство.
3. Классификация ассортимента.
4. Показатели качества.
5. Упаковка, маркировка и хранение.
6. Правила отпуска товара покупателям.
7. Используемая литература.

**Введение.**

За последние годы ассортимент и объемы реализуемых колбасных изделий в России значительно увеличился и если ранее купить любую колбасу, в дикой очереди, считалось подарком судьбы, то теперь колбасными изделиями различного вида, качества и производителя забиты многие холодильники в любом продовольственном магазине.

На рынке колбасных изделий, пользующихся у российского потребителя неизменным успехом, представлены различные их виды и разновидности, и покупателю иногда трудно выбрать качественные колбасные изделия из этого многообразия. Поэтому у производителя колбасных изделий возникает соблазн путем разбавления колбасы водой, кровью, нетрадиционным сырьем, соевыми структурами и тому подобное.

К числу наиболее ценных пищевых продуктов относятся мясные и мясорастительные консервы которые являются одним из основных поставщиков организму человека полноценных белков необходимых для построения тканей, органов и обеспечения физиологических процессов.

Консервы имеют высокую колоритность по сравнению с мясом и др., мясными продуктами, так как в процессе их изготовления удаляют все несъедобные части. По вкусовым достоинствам и содержанию витаминов они уступают свежему мясу. В них так же содержится в различных количествах жир, который расходуется на покрытие энергетических затрат организма и является источником жизненно необходимых минеральных элементов как магний, железо, калий, фосфор и витамины **А**, **Д**, **Е** и особенно группы **В**.

**Сырье и производство**

Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, специй называются колбасными изделиями (которые подвергают тепловой обработке до готовности к употреблению). Колбасы подразделяются на вареные, полукопченые, копченые.

Колбасные изделия отличаются значительным содержанием белков, жиров, минеральных веществ – натрия, калия, кальция, фосфора, витаминов В1, В2, РР. В вареных колбасах воды содержится 50 – 70%. В полукопченых 30 – 44% и копченых 23,3 – 39,65%. Основным сырьем для производства служит мясо говядины, свинина, баранина, субпродукты, грудинка или шпик, курдючное сало, мясо домашней птицы. В качестве вспомогательного сырья используют молочные (молоко цельное и сухое, масло коровье) и яичные (меланж, яйца, сыворотку крови), которые повышают пищевую ценность колбас, также в качестве вспомогательного сырья используются колбасные оболочки, которые защищают фарш от загрязнения. Для связывания воды и компонентов фарша вводят крахмал или муку, перец, гвоздику, кардамон, мускатный орех и тмин. В некоторые колбасы добавляют лук и чеснок.

Колбасы, фарш которых помещен в черевы, имеют форму кольца или открученных батончиков, бараньи. Для сосисок используют натуральные оболочки: черева, круга, синюга, проходник.

Черевы – тонкие кишки. Они имеют самый маленький диаметр, свиные черева – используют для сарделек; бараньи – для сосисок, чтобы фарш был плотным, их перевязывают шпагатом.

Производство колбас состоит из следующих операций:

1. подготовка мяса для приготовления фарша,
2. разделка мясных полутуш на части: обвалка, жиловка, сортировка мяса,
3. приготовление фарша,
4. перемешивание,
5. набивка в оболочку,
6. скрепление,
7. обжарка, варка,
8. охлаждение.

**Классификация ассортимента**

В ассортимент вареных колбасных изделий входят:

К колбасам высшего и первого сорта относят: Молочная, Эстонская, Докторская, Любительская, Домашняя, Столичная в натуральной упаковке, Вареная с копченостями Весенняя ветчина с грибами в натуральной оболочке.

**Докторская** – высшего сорта, свинина, меланж яичный, молоко, соль, сахар. Вкус колбасы приятный, консистенция нежная, однородная, цвет – бледно-розовый. Батоны прямые, с двумя перевязками, светло-розовый фарш. Хранят от 0 до 8 град.С. (до 5 суток).

**Молочная** – говядина 1-го сорта, свинина, меланж яичный, молоко, мускатный орех, кардамон, соль и сахар. Цвет – светло-розовый, фарш розовый. Хранят при температуре от 0 до 6 (до 3 суток).

К колбасам 2-го сорта относят: чайная, зареченская, куриная, закусочная, чесночная. Эти колбасы в отличии от колбас 1-го сорта содержат меньше свинины и шпика.

**Чайная** – колбасу готовят из говядины 2-го сорта, свинины полужирной, шпика бокового или курдючного сала и крахмала. Фарш набивают в черева, батончики имеют вид полукольца или кольца.

**Закусочная** – приготавливают из соленой говядины и мясной обрезки.

**Мясные хлебы** – по составу фарша сходны с вареными колбасами, но отличаются отсутствием оболочки и способом приготовления. Фарш плотно укладывают в алюминиевые или лужные формы, которые помещают в печь. Выпекают при температуре 70 – 150 в течении 2 – 3 ч. в зависимости от массы хлеба. Выпускают хлебы высшего, 1-го и 2-го сортов. К мясным хлебам высшего сорта относятся: любительский и заказной.

**Любительский** – готовят из фарша того же состава, как и любительскую колбасу 1-го сорта: отдельный, ветчинный, говяжий.

**Заказной** – готовят из фарша колбасы отдельной, а ветчинный из ветчинно-рубленной. 2-го сорта: Чайная – она изготавливается по рецепту чайной колбасы.

**Сосиски и сардельки** – являются разновидностью вареных колбас, от которых отличаются меньшим диаметром. По качеству сырья сосиски и сардельки подразделяют на высший, 1-й сорт. К ним относятся: “Сливочные”, “Диабетические”, “Любительские”, “Молочные”, “Свиные”, “Особые”, “Русские” и “Говяжьи”.

**Сливочные** – готовят из говядины высшего сорта или телятины (30%), свинины полужирной (30%), сливок 20%-ой жирности и специй (перца, мускатного ореха или кардамона). Сосиски сливочные выпускают и штучными массой по 100гр. Они имеют светло-розовый цвет, нежную консистенцию и приятный вкус.

**Харьковская** – колбаса состоит из равного количества фарша колбас: “Языковая” и “Экстра”, расположенного секторами. В середине батона находится язык, обернутый слоем шпика.

**Ливерные колбасы** – по исходному сырью их подразделяют на четыре сорта: высший, 1-ый, 2-ой и 3-ий. Основным сырьем для выработки этих колбас служит печень (телячья, говяжья, свиная, баранья).

Мясное сырье, подобранное в соответствии с рецептурой, отваривают, раздельно размельчают для приготовления фарша. Фарш набивают в оболочку, колбасы варят, затем охлаждают. Отличительным признаком ливерных колбас является пастообразная консистенция светло-розового или желто-серого цвета фарша. В фарш добавляют мускатный орех, кардамон, лук и перец (белый, черный, душистый).

Ливерные колбасы выпускают в следующем ассортименте: “Высшего сорта”, “Яичная”, “Ливерная из печени”.

**1-го сорта** – вареная, обыкновенная, копченая, ливерная из головного мозга.

**2-го сорта** – Ливерная со шпиком.

**3-го сорта** – Ливерная и Ливерная вареная.

**Ливерные, растительную и вареную** колбасы готовят из субпродуктов. В фарш вместо печени добавляют легкое. Колбаса ливерная растительная, кроме того содержит 20% разваренной крупы или бобов. Батоны откручивают, длина их 15 – 20 см.

**Ливерная из печени** – содержит печень свиную, жирную или полужирную свинину, яйцо и специи. Батоны прямые, кольцами, длиной до 50 см.

**Кровяные колбасы** – основное сырье для изготовления кровяных колбасных изделий – кровь которая повышает содержание белков и питательность. Применяют также мясо соленое высшего, 1-го или 2-го сорта, свинину полужирную, шпиг и субпродукты (уши, пяточки, свиную шкуру, сердце). Для приятного вкуса добавляют различные специи.

К колбасам высшего сорта относят: “Кровяная”, “Копченая” и “Рижская копченая”. 1 сорта: “Вареная” и “Деликатесная”. 3-го сорта – “Вареная деликатесная” и “Копченая”; 2-го сорта: “Копченая”, “Вареная с перловой крупой”.

**Копченую колбасу 1-го сорта** – приготавливают из крови шпика твердого бланелированного, свинины полужирной, говядины 1-го сорта. Оболочка говяжья, батоны прямой слегка изогнутой формы, без перевязок.

**Полукопченые колбасы** – полукопченые колбасы в отличии от жареных после набивки фарша в оболочку подвергают осадке, затем обжаривают и варят. После охлаждения батоны коптят дымом при температуре 35 – 50 в течении 12 – 24 часа, затем выдерживают в сушильных камерах от 2 до 4 суток.

Полукопченые колбасы выпускают четырех сортов: высшего, 1-го, 2-го и 3-го.

К полукопченым колбасам высшего сорта относят: “Полтавская”, “Краковская”, “Киевская”, “Охотничьи колбаски”, “Украинская жареная”, а так же “Прикарпаетская”, “Львовская” и “Галинская”.

**Краковская** – колбаса по составу фарша близка к “Палтавской”, но содержит меньше свиной грудинки (30%), и больше свинины полужирной (40%). Батоны имеют форму кольца, без поперечных перевязок.

**Охотничьи колбаски** – по составу фарша сходны с колбасой Краковской, но но вместо грудинки в них добавляют полутвердый шпик. Кроме других специй, вносят корицу. Набивают их в вареные черева. Длина открученных батонов 16 – 20 см. содержание влаги не более 35%.

**Польская** – колбасу приготавливают из говядины 2-го сорта (60%), полужирной свинины (25%), грудинки или курдючного жира (15%), измельченных кусочками по 6 мм. Батоны откручивают длиной 15 – 20 см., перевязку делают на первом батоне. Содержание влаги не более 50%.

**Показатели качества.**

Качество вареных колбасных изделий определяют органолептическим и лабораторным методами. Органолептическим методом: внешний вид, вкус, цвет, форма, запах и консистенция.

Внешний вид: форма без наплывов, пятен, без повреждений, с чистой, сухой поверхностью, батоны не деформированы. Допускается выпуск батонов колбас без поперечных перевязок, если на искусственной оболочке отпечатаны наименование и сорт колбасы, консистенция упругая и эластичная, цвет светло-розовый или розово-красный; у кровяных колбас – темно-коричневый, у ливерных от светло до темно-серого, с равномерно распространенными кусочками шпика. Вкус приятный, в меру соленый с запахом добавленных пряностей, без посторонних привкусов и запахов.

Не допускают в продажу изделия, загрязненные пеплом, сажей, жиром, с наличием плесени или слизи на оболочке, поломанные батоны или с лопнувшей оболочкой, с серыми пятнами на разрезе, с рыхлым фаршем, недоваренные.

В колбасах высшего сорта пожелтевший шпик не допускается, в колбасах 1-го сорта – более 10%, а 2-го – более 15%; допускаются посторонние привкусы и запахи, наплывы, форма над оболочкой длиной более 3 см., и колбасах высшего сорта более 3 см., и более 10 см. – 1-го сорта.

Батоны полукопченых колбас должны иметь чистую, сухую поверхность, неповрежденную оболочку без пятен и наплывов, упругую консистенцию. Фарш плотный, без пустот, с равномерным распределением кусочков свиной грудинки, шпика или курдючного сала, определенного для каждого вида и сорта колбасы, размера батона, правильной формы с вязкой определенного вида. Вкус приятный, слегка острый, солоноватый.

Не допускается в продажу полукопченая колбаса сильно деформированная, ломанная, с плесенью, слизью на поверхности. В полукопченых колбасах высшего сорта не допускаются кусочки окислившегося жира, грудинки или шпика с желтой окраской.

Поверхность батонов копченых колбасных изделий должна быть чистая, сухая, без повреждений оболочки, пятен, слипов. Фарш на разрезе от розового до темно-красного цвета с равномерным распределением белых кусочков грудинки. Вкус приятный с легкой остротой, и с ароматом пряностей.

**Упаковка, маркировка и хранение колбас**

Упаковывают вареные колбасные изделия одного наименования и сортов в чистые и сухие металлические или деревянные ящики, картонные коробки. Штучные сардельки, сосиски расфасовывают в полимерную пленку по 3, 5 и 10 штук. Каждая партия товара сопровождается удостоверением о качестве. Полукопченые и копченые колбасы упаковываются в чистые и сухие дощатые ящики емкостью 50 – 80 кг. В каждый ящик упаковывают колбасы одного вида и одного товарного сорта.

Копченые колбасы, имеющие знак качества, помещают в красочно оформленные картонные коробки по 3 – 4 батона. Каждый батон завертывают в алюминиевую фольгу или целлофан.

При упаковке туристических или охотничьих колбасок на дно коробки и поверхность продукции помещают целлофановые салфетки. Тару маркируют трафаретом или печатной этикеткой. В сертификате качества указывают:

* наименование отправителя
* номер транспортного документа
* название изделия
* количество мест и массу нетто
* дату выработки
* влажность продукта и срок реализации.

В магазинах вареные колбасы хранят в чистых, прохладных, желательно затемненных помещениях при температуре 0 – 8 градусов и относительной влажности воздуха 85%. Срок хранения 24 – 72 часа.

Колбасу “Белорусскую” и “Столичную” можно хранить до 5 суток. Колбасные изделия с повышенным содержанием влаги следует хранить в магазине не более 24 часов. Сардельки и сосиски – 48 часов, ливерные колбасы – 12 часов.

В соответствии с санитарными правилами готовые колбасные изделия хранят отдельно от полуфабрикатов и сырого мяса.

Сырокопченые, полукопченые и варено-копченые колбасы хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии по 5 – 6 батонов в связке при температуре 0 – 12 градусов и относительной влажности воздуха 75%.

Все холодильные камеры должны иметь термометр. В торговом зале магазина непосредственно перед продажей продукция хранится в охлажденных прилавках и холодильниках при температуре 0 – 6 градусов. Сроки хранения:

* полукопченых колбас – 10 суток
* варено-копченых колбас – 15 суток
* сырокопченых колбас – до 4 месяцев.

**Сырье и производство**

Мясные и мясорастительные консервы вырабатывают из говядины, свинины, баранины, мяса домашней курицы, различных субпродуктов, животного жира, лук, чеснока. В мясо растительные консервы добавляют макаронные изделия, крупу, горох, фасоль.

При изготовлении консервов, из мяса удаляют несъедобные и малопитательные части (кости, сухожилья), поэтому их калорийность выше, чем у свежего мяса, а вкус хуже.

Готовое сырье укладывают в банки согласно рецепту. На вакуумно-закаточных машинах из заполненных банок удаляют воздух. Для того, чтобы проверить герметичность банки на 1 – 2 минуты погружают в воду с температурой 80°. Если на поверхность воды появляются пузырьки, то это указывает на их не герметичность. Эти банки выбрасывают, а содержимое банки перекладывают в другие банки.

Затем банки стерилизуют. После стерилизации их охлаждают и проверяют на качество.

Банки сортируют, наклеивают на них этикетки и упаковывают в ящики. Для того чтобы банки дольше хранились, их покрывают техническим вазелином, а этикетки кладут в ящик, согласно количеству банок.

**Классификация ассортимента**

Мясные консервы классифицируются:

* по виду используемого сырья – консервы из мяса (говядина, свинина, баранина), колбасных изделий, из мясорастительных консервов.
* По режиму тепловой обработки – на стерилизованные и пастеризованные.
* По способу приготовления – паштетные, консервы в собственном соку.
* По виду тары – в металлической и стеклянной.
* По назначению – на консервы для широкого потребления, для детского и диетического питания.
* По использованию – на обеденные и закусочные.

Ассортимент мясных консервов включает более 70 наименований, которые в зависимости от основного вида сырья подразделяют на консервы из мяса, мяса птицы, субпродуктов, колбасного фарша и колбасных изделий.

**Консервы из мяса –** изготавливают из сырого мяса, которое нарезают кусками по 30 гр. укладывают в банки, добавляют жир, соль, лук, лавровый лист и перец. Банки герметично укупоривают и стерилизуют. В продажу поступают следующие консервы: говядина тушеная, оленина тушеная. В зависимости от упитанности мяса и качества, готовые консервы подразделяют на высшей и 1-ый сорта. Консервы высшего сорта готовят из мяса 1-ой категории, 1-го сорта из мяса 2-ой категории.

**Консервы из отварного мяса** – готовят из говядины, мяса молодняка, свинины и мяса поросят 2-ой категории. Отварное мясо, нарезанное кусочками, укладывают в банки, добавляют жир, соль, перец, лавровый лист и концентрированный мясной бульон.

**Консервы из жаренного мяса** – поступают в продажу следующих наименований: “Мясо жареное”, “Гуляш” и “Тефтели в соусе”.

**Тефтели** – изготавливают из говяжьего или свиного фарша в форме шариков, обжаривают в жире, при укладке в банки тефтели заливают соусом со сметаной.

**Консервы из соленого мяса** – изготавливают из соленого говяжьего мяса, сваренного до полуготовности. Мясо разделывают на порции, добавляют измельченный жир и стерилизуют. Кроме прессованной говядины выпускают консервы следующих наименований: “Завтрак туриста” (говядина), “Завтрак туриста” (свинина), “Завтрак туриста” (баранина). Эти консервы обладают характерным вкусом и ароматом мяса, выдержанного в посоле с пряностями.

**Мясорастительные консервы** – отличаются от мясных тем, что кроме мяса они содержат продукты растительного происхождения – все виды круп (капуста, бобовые и макаронные изделия).

Ассортимент: “Каша с мясом”, “Солянка с мясом”, “Мясо с картофелем”.

**Химический состав и питательность консервов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование консервов** | **Содержание в консервах %** | | | | | | **Калорийность в 100 г. съедобной части продукта** |
| **Воды** | **Белков общее количество** | **Жиров** | **Углеводов** | **Клетчатки** | **Залы общее количество** |
| Говядина тушеная | **61,5** | **16,3** | **18,8** | **1,2** | **-** | **1,7** | **249** |
| Баранина тушеная | **59,0** | **17,1** | **21,5** | **-** | **-** | **2,0** | **272** |
| Свинина тушеная | **52,5** | **14,6** | **30,9** | **-** | **-** | **1,6** | **349** |
| Говядина отварная | **56,4** | **27,2** | **14,2** | **0,1** | **-** | **1,7** | **246** |
| Курица отварная | **66,2** | **21,8** | **8,1** | **1,7** | **-** | **1,9** | **173** |
| Гуляш  говяжий | **51,4** | **21,0** | **23,9** | **1,4** | **-** | **1,8** | **316** |
| Паштет печеночный | **52,5** | **17,0** | **28,0** | **0,7** | **-** | **1,5** | **334** |
| Языки говяжьи в желе | **60,5** | **18,0** | **16,7** | **1,7** | **-** | **2,8** | **237** |
| Макароны с говядиной | **70,2** | **8,0** | **5,7** | **14,3** | **0,2** | **1,4** | **145** |
| Горох с говядиной | **69,0** | **11,0** | **5,2** | **11,3** | **1,3** | **1,9** | **14,1** |

**Требование к качеству мясных и мясо – растительных**

**консервов. Упаковка, маркировка, хранение консервов**

Оценивают по внешнему виду банки и качеству содержимого органолептическим методом. В продажу не допускаются консервы деформированные, если имеют ржавчину на поверхности банки. Качество содержимого определяют по вкусу, запаху, цвету, консистенции, по внешнему виду.

Поверхность банки должна быть чистая, без ржавчины, без бомбажа, с чистой этикеткой.

Расфасовывают консервы в стеклянные и металлические банки, массой от100гр. до 1 кг. Банки должны быть оформлены этикеткой. На них указывают: название продукта, наименование предприятия – изготовителя, сорт, массу нетто, номер стандарта, срок хранения и состав. Литографические знаки наносят на крышку или донышко банки. Они несут информацию о консервах:

1. дату выработки (2 цифры)
2. год выработки (2 последние цифры)
3. номер смены (1 цифра)
4. ассортиментный номер (от 1-ой до 3-х цифр)

Для мясных консервов высшего сорта к ассортиментному номеру добавляют букву “B”.

Упаковывают консервы в деревянные, картонные или полимерные ящики. Каждый ряд перекладывают бумажными прокладками. Хранят мясные консервы в чистых, сухих помещениях при температуре от 0 до 10 и относительной влажности воздуха не выше 75% до 30 суток.

**Правила отпуска товара покупателям**

**Подготовка к продаже.**

До поступления в продажу товары проверяют по качеству, рассортировывают и подготавливают.

С колбасных изделий и копченостей удаляют увязочный шпагат, протирают их полотенцем, концы оболочки срезают.

**Продажа.**

Колбасныеизделияикопчености продают целым куском и нарезанными. По просьбе покупателя продавец обязан нарезать колбасные изделия тонкими ломтиками и уложить на оберточную бумагу с помощью ножа или вилки. Колбасные изделия нарезают в зависимости от толщины и формы батона.

Вареные колбасы в виде прямого, толстого батона рекомендуется нарезать под прямым углом (прямая нарезка). В этом случае батон укладывают на доску перпендикулярно ножу и придерживают левой рукой, чтобы он плотно лежал на доске. Резать начинают концом ножа, заканчивают пяткой. Толщина не должна превышать 3 – 4 мм.

Вареные, полукопченые и твердокопченые колбасы в форме тонкого, прямого батона нарезают под острым углом 35 - 40° (косая нарезка). Ломти колбасы получаются удлиненной красивой формы. Колбасу, имеющую форму кольца, устанавливают на доску под углом 40 - 45° от ее края и нарезают. Колбасы в виде тонкого прямого батона или в виде кольца режут двумя движениями.

**Консервы**

Консервы принимаем по внешнему виду банок. Наименование этикеток должно соответствовать указанному в сопроводительном документе наименованию.

Покупателю мы можем продать товар, если он с этикеткой, не в ржавых, деформированных банках, без нарушенной герметичности и без бомбажа.