**1. Художественные товары**

*Классификация*

Классифицируют по материалу, назначению, способам изготовления, художественному оформлению, тематике.

По материалу: из дерева, кости и рога, металла, стекла, камня, керамики, кожи, тканей, меха, из папье-маше, пластмасс.

По назначению: утилитарного назначения (посуда, мебель и др.) и декоративные (ковры, вазы, предметы украшений и др.).

По способу изготовления: литые, кованые, чеканные, резные, токарные, плетеные, вязаные, штампованные и др.

По художественному оформлению: с гравировкой, инкрустацией, финифтью, полированные, с росписью и т. д.

По тематике: со сказочно-былинной тематикой, отображающие современную действительность, растительный и животный мир и др.

*Ассортимент*

чернографитные карандаши цветные карандашистержни, уголь, мелки и пастель масляные, темперные, акварельные и другие краски ластики и точилки пластилин и инструменты линейки, угольники, транспортиры и шаблоныцанговые и механические карандаши офисные и школьные фломастеры рюкзаки и пеналы блоки, эскизники и бумага ножницы циркули и чертежные инструменты туши, чернила и офисные принадлежности

*Основные потребительские свойства*

В зависимости от особенностей и удовлетворяемых потребностей потребительские свойства и показатели качества подразделяют на следующие группы: назначения — функционального, социального, классификационного, универсального; надежности — долговечность, безотказность, ремонтопригодность, сохраняемость; эргономические — гигиенические, антропометрические, психологические, психофизиологические; эстетические; безопасности — химическая, механическая, биологическая, радиационная, электрическая, магнитная, термическая, противопожарная.

*Основные виды фальсификации*

ассортиментная (видовая), качественная; количественная; стоимостная;

информационная; комплексная.

*Маркировка*

Художественные изделия маркируют путем наклейки на их дно заводской марки с указанием наименования предприятия-изготовителя или товарного знака, номера стандарта, розничной цены. Форма марки для каждого предприятия различна. Для каждого сорта изделия устанавливают свой цвет марки.

*Основные методы экспертизы*

Экспертный метод, применяемый как для решения отдельных вопросов экспертизы, так и для проведения ее в целом, особенно для получения итоговых результатов.

Комплексная экспертиза потребительских свойств проводится для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления.

Оперативная экспертиза потребительских свойств товаровосновывается на результатах предварительно проведенных комплексных экспертиз, что позволяет экспертам резко, сократить сроки экспертных работ при сохранении требуемой глубины и обоснованности экспертных заключений.

**2. Рыба и рыбные товары**

*Классификация*

По образу жизни рыб подразделяют на четыре группы: морские - скумбрия, ставрида, океанические сельди и др,; пресноводные - карп, форель, стерлядь, щука, налим и др.; проходные-осетровые, семга, тихоокеанские лососевые, вобла и др.; полупроходные (приустьевые)-лещ, сазан, сом, судак и др.

Промысловую рыбу подразделяют по сезону и способу лова, физиологическому состоянию, упитанности, содержанию жира и размеру.

По физиологическому состоянию различают рыбу питающуюся, жирующую, или нагульную, преднерестовую или отнерестившуюся; по содержанию жира - нежирную (до 2 % жира), средней жирности (до 8% жира), жирную (до 15% жира), очень жирную (более 15% жира); по упитанности (определяется по толщине спинки)-тощую, средней упитанности и упитанную.

Классификация рыбы по размеру приведена в соответствующих стандартах, согласно которой промысловую рыбу условно делят на группы: первая - рыбу по размерам подразделяют на отборную (только живая), крупную, среднюю и мелкую; вторая - стандартами предусмотрен для рыб только минимальный размер; третья - рыбу по размеру не подразделяют; четвертая - рыбу мелкую подразделяют на мелочь 1, 2 и 3-й групп.

*Ассортимент*

К ассортименту живой рыбы относятся: карп, сазан, сом, судак, щука, лещ, стерлядь и линь.

Охлажденная рыба: карп, треска, ставрида, камбала, сом, щука.

Мороженая рыба: минтай, путасу, окунь, лосось, осетр, камбала.

Филе рыбное.

Соленые и гастрономические товары: сельди соленые, мелкосельдевые и анчоусовые, соленые лососевые (семга).

Вяленая рыба: вобла, тарань, лещ, плотва, рыбец, усач, скумбрия, ставрида.

Копченая рыба: осетровые, сельдевые, карповые, лососевые, морские и океанические рыбы.

Балычные изделия: белорыбиц, нельма, лосось балтийский, кета, осетр, белуга, севрюга.

Икра: икра осетровых рыб, зернистая икра, паюсная икра, ястычная икра, икра лососевых рыб, икра прочих рыб, пробойная икра, солено-вяленая икра, мороженая икра.

Рыбные полуфабрикаты: рыба специальной разделки, фарш рыбный, шашлык рыбный, котлеты рыбные, рыбные суповые наборы, пельмени рыбные, колбаски рыбные.

Рыбные консервы: консервы в собственном соку, консервы в желе, уха и супы рыбные, закусочные консервы, консервы в томатном соусе, консервы в масле, рыба обжаренная в масле, рыба копченая в масле, шпроты в масле, паштеты.

*Основные потребительские свойства*

По пищевым и кулинарным качествам рыба не уступает мясу, а по легкости усвоения даже превосходит его, что является одним из наиболее существенных достоинств этого продукта.

В рыбе содержится от 13 до 23% белков и от 0,1 до 33% жиров, ценность которых особенно высока, так как они легко усваиваются и богаты витаминами А и D. Кроме того, в рыбе имеются экстрактивные и минеральные вещества.

*Основные виды фальсификации*

Это, прежде всего:

1. Обман при подсчете стоимости покупки - обсчет;

2. Обман при расчете с покупателем;

3. Обман за счет продажи рыбных товаров с дефектами, известные продавцу;

4. Обман за счет продажи некачественных рыбных товаров, качество которых известно для продавца;

5. Обман за счет продажи фальсифицированных соленых, копченых и вяленых рыбных изделий.

*Маркировка*

Упаковывают в деревянные ящики емкостью до 80 килограмм, в бочки сухотарные вместимостью по 150 – 250 л. Рыбу длинной более 30 см. укладывают в тару ровными рядами спинкой вверх, пересыпая каждый ряд мелкодробным льдом. Хранить охлажденную рыбу следует в холодильнике при температуре от 0 до -2°С в течении 7 – 12 суток.

*Основные методы экспертизы*

Органолептические методы экспертизы

*Нормативно-техническая документация*

# Инструкция по хранению рыбных товаров на складах (базах) и в магазинах розничных торговых организаций (код - 80 119, 35.1.004) (утв. минздравом ссср 21.03.1984 n 2977-84, приказом минторга ссср от 30.03.1984 n 76)

ГОСТ 20057, ГОСТ 1168

ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.

ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка и др.

**3. Спортивные и рыболовные товары**

*Классификация*

• Инвентарь для гимнастики

• Инвентарь для легкой и тяжелой атлетики

• Инвентарь для спортивных поединков

• Инвентарь для водного спорта

• Инвентарь для зимних видов спорта

• Инвентарь для спортивных игр

• Инвентарь для игр с деревянными фигурами.

• Инвентарь для игры в хоккей: мячи, клюшки, шайбы, защитные принадлежности для спортсменов.

• Инвентарь для клубных игр: шашки, шахматы, бильярд.

• Инвентарь для туризма и альпинизма

• Охотничьи товары

• Транспортные средства личного пользования

• Крючковые рыболовные снасти: удилищные и безудилищные.\

*Ассортимент*

удилища, катушки, лески, грузила и крючки, сетевые орудия лова, подсачки, садки, багорики, глубиномеры, отцепы, кормушки, малявочницы, каны, ящики-чемоданы, пешни, ледорубы и черпаки.

*Основные потребительские свойства*

Потребительские свойства рыболовных товаров характеризуются следующими показателями:

1. Функциональные показатели обеспечивают выполнение товаром своих функций в соответствии с назначением, в данном случае это приманка и лов рыбы.

2. Эргономические показатели обеспечивают удобство и комфорт при пользовании рыболовными товарами, создают оптимальные условия для человека в процессе отдыха, снижают утомляемость.

3. Эстетические показатели обеспечивают удовлетворение духовных потребностей человека. Эти показатели определяют целесообразность и техническое совершенство рыболовных товаров в чувственно воспринимаемых признаках их внешнего вида. Товар может быть действительно красивым и эстетичным при условии, что показатели его внешнего вида (форма, цвет, отделка) соответствуют функциональному назначению.

4. Надежность – показатель товара, характеризующий его способность сохранять свою потребительную стоимость во времени.

 Безотказность – свойство рыболовных товаров непрерывно сохранять свое работоспособное состояние в течение определенного времени потребления без вынужденных перерывов до первого отказа.

Долговечность – свойство рыболовных товаров сохранять свою потребительную стоимость до наступления предельного состояния с учетом установленной системы ухода, обслуживания, транспортирования, хранения и потребления.

Ремонтопригодность – свойство рыболовных товаров, заключающееся в его приспособленности к предупреждению, обнаружению причин отказов и повреждений и их устранению.

Сохраняемость – способность рыболовных товаров непрерывно сохранять свою потребительную стоимость при хранении и транспортировании.

5. Безопасность – показатель, который характеризует степень защищенности человека и окружающей среды от воздействия опасных и вредных факторов, возникающих при потреблении товара.

Безопасность рыболовных товаров характеризуется химической и механической безопасностью.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация

Качественная фальсификация

*Маркировка*

Товар маркируется рисунком, условным обозначением, текстом, краткой аннотацией и др. Маркировка должна быть четкой, наглядной, достоверной, соответствовать требованиям стандартов. Производственная маркировка может быть выполнена на ярлыках, вкладышах, этикетках, контрольных лентах и др. Торговая маркировка выполняется на ценниках, кассовых чеках, упаковочных пакетах и др.

*Основные методы экспертизы*

Следует иметь в виду, что проверка качества товара - понятие более широкое и может включать в себя проведение экспертизы. Экспертиза товара проводится, как правило, специальными экспертными организациями и является дополнительной проверкой качества товара с привлечением специалистов помимо той, которую проводит сам продавец (изготовитель).

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 18617-83. Охотничьи и рыболовные ринадлежности

ОСТ 6-11-104-79 Удилища стеклопластиковые телескопические. Общие технические условия.

ОСТ 6-06-387-84 Леска капроновая рыболовная

ТУ 221 РСФСР 0540-80 Удилища рыболовные комбинированные

ТУ 221РСФСР 0554-82 Приманки искусственные комбинированные

РСТ РСФСР 655-81 Ледорубы рыболовные. Общие технические условия.

**4. Мясные полуфабрикаты, консервы и колбасы**

*Классификация*

Мясные консервы классифицируют по виду сырья, характеру обработки, составу, температуре термической обработки, назначению, способу употребления.

В зависимости от вида сырья используемого для выработки консервов, их подразделяют на мясные - говядина, баранина, свинина, телятина, мясо поросят и других животных, птицы, субпродуктов; и *мясорастительные* - из мясного сырья с макаронными изделиями, бобовыми, овощами.

По характеру обработки сырья консервы могут быть без предварительного посола сырья, с выдержкой посоленного сырья, из неизмельченного сырья, из измельченного, гомогенного тонкоизмельченного сырья, с предварительной тепловой обработкой и без нее.

По составу различают консервы в натуральном соке, с добавлением только соли и пряностей, с соусами - томатным, белым перечным и другими, в желе или желирующем соусе.

По режиму тепловой обработки консервы подразделяются на стерилизованные при температуре свыше 100°С и термически обработанные при температуре до 100°С.

В зависимости от назначения различают консервы закусочные, обеденные (первое и второе блюдо совместно с гарниром) и полуфабрикаты комбинированного назначения (диетические и для питания детей).

Консервы могут употребляться без предварительной тепловой обработки и в нагретом состоянии.

*Ассортимент*

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.

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.

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

Копченая колбаса.

*Основные потребительские свойства*

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. Вкус приятный, в меру соленый с запахом добавленных пряностей, без посторонних привкусов и запахов. 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.

*Основные виды фальсификации*

### Обман покупателя продавцом состоит в следующем:

### 1. Количественный недовес или недолив товара;

### 2. Количественный обсчет покупателя в пределах одной валюты;

### 3. Качественный обсчет покупателя при преднамеренно неправильном переводе курса одной валюты в другую;

### 4. Качественная подмена одного товара другим;

### 5. Качественная замена определенной части товара другим, менее ценным;

### 6. Подделка информации о качестве реализуемого товара (письменная или устная);

### 7. Двойной обман за счет комбинации двух вышеперечисленных способов;

### 8. Комбинированный обман за счет комбинации трех и более вышеперечисленных способов.

### Обман покупателя производителем товара состоит в следующем:

### 1. Количественный недовес или недолив товара в потребительскую упаковку или в изделие (например, вес батона хлеба ниже нормы, недолив растительного масла в бутылку и пр.);

### 2. Качественная замена определенной части товара другим, менее ценным;

### 3. Качественная подделка натурального продукта другим, менее ценным;

### 4. Качественная подделка натурального продукта за счет применения ароматизаторов и/или красителей;

### 5. Качественная замена ингредиентов, предусмотренных рецептурой, другими, менее ценными и др.

*Маркировка*

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.

*Основные методы экспертизы*

Физические и органолептические показатели

*Нормативно-техническая документация*

* ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные
* Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных
* ТУ 9213-439-00419779-02 Колбасные изделия вареные (сосиски Желанные, Домашние, Удачные, Купеческие; сардельки Желанные, Семейные; колбаса вареная Пряная, колбаса вареная Городская), 27.06.2002
* ТУ9213-624-00419779-01 Колбаски горячего копчения
* ТУ 9213-339-00419779-98 Колбаса полукопченая Тминная,
* ТУ 9213-432-00419779-99 Колбасы сыровяленые,
* ТУ 9210-660-00419779-2001 Шпик пикантный, 26.10.2001
* ТУ 9213-576-00419779-00 Паштеты в оболочке
* ГОСТ 16594-85 Продукты из свинины сырокопченые

**5. Радиоэлектронные товары**

*Классификация*

1)По функциональному назначению:

• РЭА для усиления и регулирования электрических сигналов (усилитель, усилительно-акустические системы, эквалайзеры)

• РЭА для преобразования сигналов низкой частоты в звуковые (телефоны моно- и стерео- (наушники)),акустические системы, абонементские однопрограммные приёмники

• Для приёма передач радиовещательной станции(радиоприёмники)

• Для приёма передач телевещательных станций (телевизоры)

2)По количеству выполняемых функций:

• однофункциональная РЭА

• многофункциональная(телевизор)

3)По характеру звучания, т.е по количеству звуковых сигналов:

• монофоническая (1 канал)

• стереофоническая(с 2-4 каналами)

4)В зависимости от уровня потребительских свойств (делится на группы сложности):

• высшая

• первая

• вторая

• третья и т.д.

5)По виду активного элемента и вида комплектующих изделий:

• полупроводниковая

• на интегральных схемах

• полупроводниково-интегральная

• с использованием дискретных элементов

6)В зависимости от источника питания:

• от сети переменного тока

• с автономным питанием, от химических источников тока

• комбинированный

• универсальная – питание от сети гальванических элементов и от бортовой сети транспортных средств

7)По условию эксплуатации и виду исполнения:

• стационарная

• переносная(с наличием ручки)

• автомобильная

• карманная

8)По принципу обработки сигнала:

• аналоговая

• цифровая

9)По степени унификации:

• унифицированная

• неунифицированная

10)По моделям. Представляет собой вариант разработки данного предприятия*.*

*Ассортимент*

Электроакустические проборы - микрофоны, громкоговорители, наушники, телефоны головные.

Радиоприемные устройства предназначены для приема программ, передаваемыми станциями радиовещания.

Магнитофоны.

Телевизоры

Видеомагнитофоны, видеоплееры.

Видеокамеры

*Основные потребительские свойства*

1)Верность воспроизведения звука

2)Верность воспроизведения электрических сигналов.

3) Громкость воспроизводимого звука.

4) Мощность электрического сигнала низкой частоты

5) Возможность воспроизведения стереосигналов

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация

Качественная фальсификация

*Маркировка*

Радиоэлектронные товары маркируют с указанием торгового наименования, товарного знака завода-изготовителя, даты выпуска номера ГОСТа, порядкового номера изделия. Товары снабжаются паспортом и руководством по эксплуатации. Номер аппаратуры указывается в паспорте и на корпусе. Упаковывают аппаратуру в коробки с амортизационными прокладками. На картонную упаковку наносят наименование изделия, товарный знак завода-изготовителя. дату изготовления предостерегающие надписи: «Верх», «Не бросать», «Стекло» и условные знаки : рюмка. зонт и т.п.).

*Основные методы экспертизы*

* **идентификационная экспертиза** — установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительной документации или иных средствах информации, предъявляемых к нему требованиям. Экспертиза проводится в отношении вышеуказанных промышленных товаров;
* **экспертиза по выявлению фальсификации товаров**

*Нормативно-техническая документация*

Перечень радиоэлектронных средств, для которых не требуется разрешений на использование. Технические характеристики разрабатываемых, производимых и ввозимых из-за границы радиоэлектронных средств должны соответствовать ГОСТ 12252-86, ОСТ 30318-95, ГОСТ Р50842-95 и нормам ГКРЧ.

**6. Табачные изделия**

*Классификация*

При всем богатстве ассортимента и форм табачных изделий их можно разделить на несколько основных видов: классические, элитные и экзотические. Если перечислите наиболее распространенные из табачных изделий в порядке убывания содержания в них табака (на одну выкуриваемую порцию), то может получиться приблизительно такой ряд: сигара, трубка, кальян, сигарилла, кретек и биди, сигарета, папироса, табак жевательный, снюс, табак нюхательный.

*Ассортимент*

Табачные изделия отличаются широким ассортиментом, а также большим разнообразием вкусовых и ароматических свойств.

Различают следующие виды табачных изделий.

Махорка делится на курительную и нюхательную.

Курительный табак.

Трубочный табак.

Сигары.

Папиросы.

Сигареты.

*Основные потребительские свойства*

Ощущения потребителя при курении табака определяются составом главной струи дыма, втягиваемой курильщиком в рот, в отличие от побочной струи дыма, выделяющейся из зажженного конца папиросы или сигареты. При сгорании табака образуются следующие основные продукты.

Вкусовое качество и крепость вкуса дыма табака определяются соотношением двух групп веществ. Положительное влияние на вкус табака оказывают никотин, смоляные спирты и растворимые углеводы. Отрицательное – азотистые вещества, аммиак, органические кислоты, метиловый спирт.

*Основные виды фальсификации*

Сигареты относятся к числу поддельных продуктов, которые наиболее часто задерживаются на таможнях различных стран, хотя поток этих изделий не иссякает. Эксперты связывают это с тем, что в цене пачки сигарет основную часть составляют налоги и сборы: во Франции доля налогов (на потребление и добавленную стоимость) в цене пачки сигарет составляет 76%. Контейнер с 10 млн. сигарет, купленных у производителя за 200 тыс. евро, после уплаты налогов и сборов будет стоить на 1 млн. евро дороже. Эта разница между ценой продажи и ценой производителя и определяет масштабы прибыли, получаемой контрабандистами.

*Маркировка*

Коробки, пачки, пакеты с табачными изделиями укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона.

Маркировка табачных изделий состоит из следующих обозначений:

– маркировки потребительской тары с указанием общепринятых реквизитов (дата выработки, надпись «Минздрав РФ предупреждает: курение опасно для вашего здоровья»);

– маркировки транспортной тары (надписи «Боится сырости», «Боится нагрева», «Легко горючий», количество штук в ящике, дата изготовления);

– маркировки отдельных единиц – на каждой папиросе или сигарете должны быть указаны наименование, наименование производителя и его местонахождение, номер машины или бригады.

*Основные методы экспертизы*

Для объективной экспертизы качества табачных изделий необходимо с достаточной полнотой определять не только физико-химический состав самого табака, но и продуктов его сгорания и сухой перегонки.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 1505-2001 Папиросы. Общие технические условия

ГОСТ 1505-81 Папиросы. Общие технические условия

ГОСТ 30039-98 Сигареты. Отбор проб

ГОСТ 30040-93 Табак. Отбор проб из партий сырья. Основные положения

ГОСТ 30422-96 Табак и табачные изделия. Сигареты. Определение скорости свободного горения **Алкогольные напитки**

*Классификация*

Алкогольные напитки по содержанию в них спирта и сахара

Классификация виноградных вин по содержанию в них спирта и сахара: столовы, игристые, крепленые, арамотизированные

*Ассортимент*

водка, ликеры, кремы, настойки, наливки, пунши, аперитивы, десертные напитки.

*Основные потребительские свойства*

Вино-водочные изделия характеризуются, как правило, сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья, используемого по рецептуре. В отличие от вин, вино-водочные изделия вырабатываются путем купажирования спирта, воды и сырья, настоенного на спирте. Поэтому их могут вырабатывать круглогодично, в отличие от вин.

*Основные виды фальсификации*

Качественная фальсификация алкогольных напитков (введение добавок, не предусмотренных рецептурой; разбавление водой; замена одного типа напитка другим) очень широко применяется как в процессе их производства, так и в процессе их реализации.

Разбавление алкогольных напитков (частичную замену водой) установить довольно легко, если разбавление значительное (более 30%).

Замена спирта высококачественного низкокачественным, например, замена пищевого спирта на технический, "Экстры" на спирт высшей очистки, зернового на мелассный.

Недовложения компонентов, предусмотренных по рецептуре.

Недоочистка воды и водно-спиртовой смеси.

Галлизация вина.

Шаптализация вина.

*Маркировка*

Маркируют бутылки путем наклеивания этикетки, содержащей следующую информацию: наименование продукта; торговая марка; наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера; наименование страны и места происхождения; товарный знак изготовителя (при наличии); крепость объемная доля этилового спирта), %; объем, дм; дата розлива (указывают на оборотной или лицевой стороне этикетки, допускается также указание даты на колпачках и контрэтикетках или непосредственно на потребительской таре в местах, удобных для прочтения); обозначение нормативного или технологического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информации о сертификации.

*Основные методы экспертизы*

Проблема с проведением всесторонней экспертизы качества всех видов алкогольных напитков, а в особенности водки и вин, поступаемых на рынки России, очень актуальна. Многие неспециалисты пытаются организовывать системы контроля за качеством алкогольной продукции, но отсутствие высококвалифицированных экспертов в этой области приводит всю их работу только к популистским заявлениям.

*Нормативно-техническая документация*

# 67.160.10. Алкогольные напитки

ГОСТ 12134-87 Вина игристые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 12258-79 Советское шампанское, игристые и шипучие вина. Метод определения давления двуокиси углерода в бутылках

ГОСТ 12280-75 Вина, виноматериалы, коньячные и плодовые спирты. Метод определения альдегидов

ГОСТ 12494-77 Коньяки (бренди), поставляемые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 12545-81 Водки и водки особые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение и др.

**7. Часы**

*Классификация*

Часовые приборы можно классифицировать по разному: по принципу действия, по устройству колебательной системы, наконец, по назначению.

*Ассортимент*

**классические. сложные. ювелирные. спортивные часы. дизайнерские.**

*Основные потребительские свойства*

Потребительские свойства могут быть классифицированы по базовым потребностям, на которые они направлены, на пять групп: выгода, престиж, безопасность, комфорт, желание

*Основные виды фальсификации*

Фальсификация часов по внешнему оформлению

Фальсификация по механизмам

*Маркировка*

Маркировки, присутствующие на циферблате, корпусе часов или браслете, могут быть переведены на другие языки, но в любом случае они должны соответствовать информации, содержащейся в сертификате, который обязательно прилагается к фирменным часам.

*Нормативно-техническая документация*

* РМГ 29-99 Метрология.Основные термины и определения
* ГОСТ 30012.1-2002 (МЭК 60051-1-97) Приборы аналоговые показывающие электроизмерительные прямого действия и вспомогательные части к ним. Часть 1. Определения и основные требования, общие для всех частей

**8. Сырная продукция**

*Классификация*

По плотности и способу приготовления: мягкие сыры, полутвердые сыры, твердые сыры, копченые сыры, мягкие свежие сыры с плесневой корочкой: сыры с промытой плесневой корочкой, твердые.

По виду животного, из молока которого производится сыр Сыры из молока коровы. Сыры из молока овцы. Сыры из молока козы. Сыры из молока других животных (буйвола, лошади, верблюда).

По типу молока, которое используется при производстве сыра: сыры из свежего молока, сыры из «снятого» обезжиренного молока, сыры из пастеризованного молока, сыры из свежего молока, сыры из «снятого» молока, сыры из пастеризованного молока.

*Ассортимент*

**Ассортимент сыров** представляет все самые популярные виды: Российский, Гауда, Мраморный, Техас, Дерби, Порт Салют, Король Артур, Сметанковый, Фараон и многие другие.

К твердым сырам относятся: Эмменталь, Маасдам, Лу-Палу, Раклетт, Пармезан, Грано-Падано, Фризиен, Лейден, Грюйер, Пекорино, Романо.

Среди мягких сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Бабибель, Бэль Паэзе, Бри, Камамбер.

Среди полутвердых сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Брик, Канталь, Эдам.

Среди твердых сыров из коровьего молока наиболее известными являются: Чеддер, Эмменталь, Маасдам.

В основном овечьи сыры – твердые, с плотной консистенцией (Арагон, Кастеллано).

*Основные потребительские свойства*

Специфика сыра и сырной продукции такова, что он может сохранять свои потребительские свойства в течение длительного периода времени, конечно же, если создать благоприятные для этого условия.

*Основные виды фальсификации*

Рассмотрим основные способы обмана покупателя при продаже сыров. Это, прежде всего:

1. Обман при подсчете стоимости покупки - обсчет;

2. Обман при расчете с покупателем;

3. Обман за счет продажи сыров с истекшим сроком хранения;

4. Обман за счет продажи сыров с дефектами, известные продавцу;

5. Обман за счет продажи некачественных сыров, качество которых известно для продавца;

6. Обман за счет продажи фальсифицированного сыра.

*Маркировка*

*Особенностью маркировки сыров* является то, что производственная маркировка наносится на каждую головку сыра, а не только на транспортную тару На сыре указываются: дата выработки (число, месяц), номер варки сыра (цифры располагаются в центре верхнего полотна головки сыра) и производственная марка, состоящая из следующих условных обозначений — массовой доли жира в % в пересчете на сухое вещество, номера предприятия-изготовителя; сокращенное наименование области (края, республики), в котором находится предприятие (условные обозначения утверждаются в установленном порядке).

*Основные методы экспертизы*

Физико-химические, гигиенические и микробиологические показатели сыров.

*Нормативно-техническая документация*

# ГОСТ 11041-88 Постановлением Госстандарта № 406 – ст от 29.12.03 с 1 января 2005 года введен новый национальный стандарт **ГОСТ Р 52176-2003 “Продукты маслоделия и сыроделия. Термины и определения”**, разработанный ВНИИМС и внесенный на утверждение ТК 187 “Масло и сыр”.

Постановлением Госстандарта России № 165 – от 10.03.04 с 1 июля 2005 года (с правом досрочного применения) вводится новый национальный стандарт **ГОСТ Р 52253-2004 “Масло и пасты масляные из коровьего молока. Общие технические условия”**, разработанный ВНИИМС и внесенный на утверждение ТК 187 “Масло и сыр”.

ГОСТ Р 52253-2004 устанавливает общие требования к показателям качества и безопасности масла из коровьего молока без включения конкретных ассортиментных наименований, а именно к топленому маслу, сливочному, разделенному на группы в зависимости от массовой доли жира: классической жирности – от 80,0 % до 85,0 % включительно, пониженной жирности – от 50,0 % до 79,0 %, а также пасты масляные массовой долей жира от 39,0 % до 49,0 %.

* ГОСТ Р “Сыры. Общие технические условия”
* ГОСТ Р “Сыры полутвердые. Технические условия”
* ГОСТ Р “Сыры мягкие. Технические условия”
* ГОСТ Р “Сыры плавленые. Общие технические условия”.
* ГОСТ Р “Сыры плавленые ломтевые. Технические условия”
* ГОСТ Р “Сыры плавленые пастообразные. Технические условия”
* ГОСТ Р “Плавленые сырные продукты. Технические условия”

**9. Парфюмерно-косметические товары**

*Классификация*

По характеру запахов бывают: цветочные и фантазистные.

По половозрастному признаку ассортимент парфюмерных товаров делится на женскую, мужскую, универсальную и детскую.

Парфюмерно-косметические товары бывают:

- по месту происхождения (Французские, Американские)

- по фирмам-изготовителям “Кристиан Диор”, “Ланком”, “Ив Роше”

- по консистенции: жидкие, сухие, на масляной основе и твердые (воскообразные)

*Ассортимент*

Одеколоны, душистые воды, парфюмерные дезодоранты, парфюмерные воды, туалетные воды, духи-аналоги, туалетное мыло, средства по уходу за волосами и кожей головы,декоративная косметика, средства гигиены полости рта.

*Основные потребительские свойства*

Духи, одеколоны и душистые воды должны быть прозрачными, без осадка и мути, не оставлять пятен на ткани, иметь устойчивый, приятный запах. Флаконы должны быть изготовлены из доброкачественного стекла требуемой формы и емкости, красиво оформлены и герметично укупорены. Выпускают парфюмерные товары без деления на сорта.

У доброкачественных косметических товаров приятный запах, однородная консистенция. В них не должно содержаться вредных для организма веществ. Крема не должны иметь крупинок, комков, хлопьев.

Губная помада не тает, легко наносится на губы, равномерно окрашивает, имеет гладкую, блестящую поверхность и не крошится.

*Основные виды фальсификации*

При фальсификации обычно подвергается подделке одна или несколько характеристик товара, что позволяет выделить несколько видов фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная.

*Маркировка*

Для маркировки парфюмерных жидкостей используют этикетки. Широко используют этикетки из термоусадочной ПВХ – пленки, после нагревания плотно облегают стекло и становятся невидимыми. Для парфюмерной продукции наименование изделия указывается на лицевой стороне этикетки. Информация для потребителя должна быть написана на русском языке: наименование изделия, наименование страны-изготавителя и фирмы-изготавителя, юридический адрес, состав, объем продукции, месяц и год выработки, срок хранения и штриховой код товара.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза рецептуры (состава) изделия

Нормативно-техническая *документация*

ГОСТ Р 52621-2006 - Изделия парфюмерно-косметические.

**10. Ювелирные товары**

*Классификация*

По назначению ювелирные изделия подразделяются на изделия для украшения, предметы туалета, предметы украшения интерьера, принадлежности для курения, сувениры. В зависимости от применяемого материала различают ювелирные изделия из драгоценных и недрагоценных сплавов, камня, кости др. По характеру производства ювелирные изделия делят на серийные и единичные

*Ассортимент*

Украшения для шеи и платья – это бусы, цепочки, колье, кулоны, медальоны, броши и др.

Предметы туалета – это запонки, зажимы для галстуков, пряжки, пудреницы, шкатулки и др. Все они имеют художественную отделку.

Сувениры – это изделия, отражающие национальные или региональные особенности культуры, выдающиеся события, памятные даты и др. К ним относят памятные медали, значки, подстаканники с тематическими рисунками, брелоки и др.

*Основные потребительские свойства*

Факторами, формирующими потребительские свойства ювелирных товаров, являются материалы и способы производства.

Материалами для производства ювелирных изделий служат металлы и их сплавы, ювелирные камни, декоративные и поделочные материалы.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация

Качественная фальсификация

Количественная фальсификация

Информационная фальсификация

*Маркировка*

Маркировка ювелирных товаров наносится на изделие, индивидуальную этикетку, групповую, транспортную тару и упаковочный лист.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза ювелирных изделий проводится методами органолептической оценки и лабораторными методами: определение физических свойств, химического состава и экологической безопасности изделий, которые определяют качество ювелирных изделий.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ - Ювелирные дело - Сертификация товаров и услуг**.**

**11. Пищевые жиры**

*Классификация*

классифицируют на животные, растительные и комбинированные,

*Ассортимент*

растительные масла, маргарины, кулинарные жиры и специальные жиры для кондитерских изделий, хлебопечения и пищевых концентратов.

*Основные потребительские свойства*

Большинство пищевых жиров являются продуктами питания, естественно содержащими требуемые количества функционального ингредиента или группы их или модифицированные таким образом, что они начинают проявлять свои биологически активные физиологические свойства, поэтому данную группу продовольственных товаров относят к категории продуктов функционального питания.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация растительных масел может происходить за счет: пересортицы; подмены одного вида масла другим.

Пересортица растительных масел широко распространена, очень часто подменяют высокоочищенные растительные масла неочищенными и даже техническими видами масел.

Качественная фальсификация растительных масел может достигаться следующими способами: нарушение технологии производства; нарушение рецептурного состава; нарушение технологии очистки.

Количественная фальсификация растительных масел (обвес, обмер) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров банки (массы, объема), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

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

*Маркировка*

Упаковка и хранение пищевых топленых жиров. Упаковывают их в деревянные и фанерно-штампованные бочки или дощатые, фанерные и картонные ящики. Для мелкой фасовки используют пергамент, кашированную фольгу, стаканчики из поливинилхлоридной пленки, металлические и стеклянные банки.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза подлинности, ветеринарно-санитарная

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

**12. Галантерейные товары**

*Классификация*

Предметы туалета, принадлежности для хранения и ношения денег, бумаг и других предметов, дорожные принадлежности

*Ассортимент*

Ассортимент галантерейных товаров принято подразделять на текстильную, кожаную, металлическую, галантерею из пластмасс и поделочных материалов, зеркала, щеточные изделия.

*Основные потребительские свойства*

Галантерейные товары используются для украшения, хранения бумаг, денег и других предметов

*Основные виды фальсификации*

Различают фальсификацию галантерейных товаров

Ассортиментную;

- качественную;

- стоимостную.

*Маркировка*

Маркировка должна быть полной и достоверной, на русском языке. Маркировка на потребительской таре должна содержать следующие данные: наименование вида товара? наименование страны-изготовителя; наименование фирмы-изготовителя; основное назначение и область применения товара; правила и условия безопасного хранения, транспортирования, безопасного и эффективного использования.

*Основные методы экспертизы*

Комплексная экспертиза потребительских свойств

Оперативная экспертиза потребительских свойств товаров

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 16218.6-93 "Изделия текстильно-галантерейные. Метод определения линейной плотности нити."

ГОСТ 10113-62 Масло рыжиковое (техническое). Технические условия

ГОСТ 1045-73 Жир животный технический. Технические условия

**13. Молочные и яичные товары**

*Классификация*

Молоко:

Питьевое:

- пастеризованное молоко

- обезжиренное молоко

Сухое

Яичные товары - яйца птиц и продукты их переработки

*Ассортимент*

Кефир, йогурты, другая кисло-молочная продукция, консервы молочные, масло топленое и сливочное, молоко обработанное жидкое. сливки, мороженое, сметана, сухие молочные продукты и смеси, сыры, творог, сырково-творожная продукция, меланж, яичный порошок

*Основные потребительские свойства*

Усвояемость молока и молочных продуктов колеблется от 95 до 98 %. Молоко также способствует усвоению других пищевых продуктов. Особенно большое значение для организма имеют кисло-молочные продукты, обладающие высокой диетической и лечебной ценностью. По своим питательным и вкусовым качествам яйцо занимает лидирующее положение среди других пищевых продуктов

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация яиц и яичных товаров может происходить за счет пересортицы и подмены одного вида яичных товаров другими.

Качественная фальсификация яиц и яичных товаров может осуществляться следующими способами: нарушением условий хранения; введением чужеродных добавок; введением повышенных доз антибиотиков.

Количественная фальсификация яиц (обвес, обсчет) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров яиц (их массы) или их количества.

Информационная фальсификация яиц и яичных товаров — это обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Маркировка

Оформление маркировки пакетов должно быть четким, красочным.

Технический регламент обязывает производителей размещать на упаковке соответствующую информацию в том случае, если товар изготовлен с использованием сухого молока.

По действующим российским стандартам маркировка должна быть на каждом яйце, произведенном на птицефабрике.

*Основные методы экспертизы*

При проведении экспертизы подлинности яиц и яичных товаров могут достигаться следующие цели исследования:

* идентификация вида яиц, яичных товаров, молочных товаров;
* идентификация сорта яиц;
* способы фальсификации и методы их выявления.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье

ГОСТ 9225-84 Молоко и молочные продукты

**14. Бытовые электротехнические товары**

*Классификация*

Классифицируют по назначению, особенностям конструкции и использования или месту установки, степени комфортности, защиты от поражения током, исполнению, режиму и климатическим условиям работы.

*Ассортимент*

Существуют следующие виды хозяйственных товаров: хозяйственные товары из пластмасс; стеклянные бытовые товары; керамические бытовые товары; металохозяйственные товары; товары бытовой химии; строительные товары; бытовые электротехнические товары.

*Основные потребительские свойства*

Основными потребительскими свойствами являются классы энергопотребления, легкость использования, внешний вид.

*Основные виды фальсификации*

Информационная фальсификация

Обман при расчете с покупателем;

Обман за счет продажи товаров с дефектами, неизвестные продавцу;

Обман за счет продажи фальсифицированной бытовой техники.

*Маркировка*

Маркировка изделия должна содержать основные (обязательные) и дополнительные маркировочные данные, характеризующие изделие. Количество маркировочных данных, наносимых на каждое изделие, должно быть минимальным.

Состав и содержание основных и дополнительных маркировочных данных должны устанавливаться в стандартах, технических условиях на изделия конкретных типов или в конструкторской документации.

Специальные требования к маркировке изделий устанавливаются по согласованию между изготовителем и заказчиком.

Основные маркировочные данные должны содержать:

наименование вида изделия (условное наименование) и (или) обозначение типа изделия;

номинальные значения важнейших параметров изделия: напряжение, ток, частота, мощность и др. (как правило, должно указываться не более трех параметров), если они не входят в условное обозначение типа изделия;

дату изготовления;

массу (при массе изделия 10 кг и более).

товарный знак или наименование предприятия-изготовителя.

*Основные методы экспертизы*

Экспертная оценка, товароведная экспертиза — оценка потребительских свойств товаров по органолёптическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя

**15. Чай, кофе, чайные и кофейные напитки**

*Классификация*

Выпускают чай мелкий байховый (высевки), чай, фасованный в пакетики для разовой заварки, гранулированный, а также ароматизированный.

В реализацию может поступать кофе следующих видов: *натуральный в* зернах (сырой и жареный); натуральный жареный молотый (без добавлений и с добавлениями); растворимый.

*Ассортимент*

Существует индийский чай, цейлонский чай, кенийский чай, грузинский чай, японский чай.

Кофе - арабика, робуста, либерика и эксцельса.

*Растворимые кофейные напитки*

напитки с натуральным кофе без цикория (Летний, Южный);

•напитки с натуральным кофе и с цикорием (Мария, Новость);

•напитки с цикорием без натурального кофе (Бодрость);

•напитки из цикория (Цикорий растворимый).

*Основные потребительские свойства*

Чай — тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами, оказывающий положительное влияние на организм человека и являющийся самым распространенным на земном шаре напитком.

**Кофе** — это семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного растения

*Кофейные* ***напитки*** *—* это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления натурально го кофе. По вкусу эти напитки напоминают кофе и предназначены для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация

Информационной фальсификации относится - подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода и др.

Количественная фальсификация кофе (недовес) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

Подмена: молотого или растворимого кофе различными кофезаменителями.

*Маркировка*

- наименование товара;

- страна происхождения товара;

- фирма-изготовитель товара;

- количество товара.

*Основные методы экспертизы*

экспертизы подлинности , органолептические методы

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 1936-85 Чай. Правила приемки и методы анализа

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

**16. Мебельные товары**

*Классификация*

По наличию отделки различают мебель с отделкой и без нее. Применяют прозрачную (столярную), непрозрачную (малярную), комбинированную, имитационную и специальную отделку.

В зависимости от функционального назначения различают три основные группы отделки: защитную, декоративно-художественную и декоративно-защитную.

*Ассортимент*

В ассортимент мебельных товаров входят шкафы, тумбы, столы, стулья, кресла, кровати, табуреты, банкетки и др.

*Основные потребительские свойства*

Среди требований, предъявляемых к мебели, основными являются социальные, функциональные, эргономические, эксплуатационные (требования надежности), эстетические.

Социальные требования предусматривают соответствие ассортимента социальному адресу и классам потребителей, моральное старение изделий.

Функциональные требования мебели характеризуют совершенство выполнения основной функции, вспомогательных операций, а также универсальность.

Важное место в потребительских свойств мебели занимают эргономические требования предусматривают удобство пользования изделием в процессе эксплуатации

Гигиеничность мебели определяется способностью обеспечивать необходимый микроклимат, легкостью чистки и загрязняемостью, которые в свою очередь зависят от свой материалов и конструкций изделий.

*Основные виды фальсификации*

К признакам групповых подделок можно отнести мебель, изготовленную «по мотивам» какого-либо одного экспоната. Однако и при этом способе подделки можно доказать позднее происхождение мебели.

Часто на фальсификацию указывает также грубое и не качественное исполнение мебели.

*Маркировка*

Мебельмаркируют краской или этикеткой с указанием изготовителя, его подчиненности и местонахождения, номера ГОСТа, дата выпуска, цены и других сведений. Марку ставят на задней стенке (шкафы) или на нижней стороне (стулья), т.е. так, чтобы не испортить внешний вид и маркировку можно было бы легко прочесть.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза мебели – это специальное компетентное исследование потребительских свойств (качеств) конкретной мебели с целью определения причин образования дефектов при их наличии. Экспертиза мебели проводится разными методами, наиболее частый и широкоприменяемый - органолептический.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 20400-93. Продукция мебельного производства. Термины и определения.

ГОСТ 2140-81. Пороки древесины. Классификация, термины и определения. Способы измерения.

ГОСТ 19917-93. Мебель для сидения и лежания. Общие технические условия.

ГОСТ 16371-93. Мебель. Общие технические условия.

**17. Кондитерские изделия**

*Классификация*

В зависимости от технологического процесса и вида сырья кондитерские изделия подразделяются на две группы: сахарные , мучные

*Ассортимент*

шоколад и шоколадные изделия, конфеты, карамели, мармеладно-пастильные изделия, халва и восточные сладости, ирис, драже, печенье, крекеры, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, кексы и т.п.

*Основные потребительские свойства*

Кондитерские изделия – мощный источник углеводов.

*Основные виды фальсификации*

1. Обман при подсчете стоимости покупки - обсчет;

2. Обман при расчете с покупателем;

3. Обман за счет продажи изделия с истекшим сроком хранения;

4. Обман за счет продажи мучных кондитерских изделий с дефектами, известному продавцу;

5. Обман за счет продажи изделий с дефектами, неизвестные продавцу;

6. Обман за счет продажи фальсифицированных мучных кондитерских изделий.

*Маркировка*

товарный знак (если есть);

наименование предприятия-изготовителя;

его местонахождение;

наименование продукта;

состав основных компонентов;

масса нетто;

дата выработки;

срок хранения;

информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности в 100 г продукта;

обозначение настоящего стандарта;

код сертифицирующей организации.

*Основные методы экспертизы*

Органолептическая экспертиза

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 10526-63 Кондитерские изделия. Метод определения сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

**18. Строительные товары**

*Классификация*

Основными признаками классификации являются:

происхождение

состав

вид исходного сырья

назначение

*Ассортимент*

Минеральные вяжущие вещества

Природные каменные материалы

Материалы на основе минеральных вяжущих веществ

Товары на основе керамики

Материалы и изделия из стекла

Материалы и изделия из древесины

Материалы на основе металлов

Материалы и изделия на основе волокнистых веществ, бумаги и полимеров

*Основные потребительские свойства*

Основные свойства - прочность, теплопроводность, теплоемкость, морозостойкость, влажность, водостойкость, водопоглощение, водонепроницаемость, строго регламентируются нормативными документами.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация проявляется в умышленном изменении наименований, назначения, типа, марки товара. Особенно часто встречается незаконное использование известных марок продукции. Усугубляет ситуацию и то, что большинство товаров бытовой химии не подлежит обязательной сертификации соответствия.

*Маркировка*

Маркировка наносится на каждое упаковочное место, на бумажной этикетке либо фотопечатью. Указывают товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, наименование и марку, массу, № стандарта, дату изготовления, способ употребления, гарантийный срок, штрихкод.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза строительных товаров - специальное компетентное исследование по оценке качества товара, в том числе бывшего в употреблении и определению причин образования дефектов и/или процента снижения качества товара, требующее специальных знаний и представления мотивированного заключения.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные

**19. Сахар, мед и крахмал**

*Классификация*

Каждый вид крахмала характеризуется определенными размерами и формой крахмальных зерен.

По назначению сахар-песок делится па продукцию для реализации населению и для промышленной переработки.

Натуральный пчелиный мед ботанического происхождения подразделяют на цветочный, падевый и смешанный.

*Ассортимент*

*Крахмал:* картофельный, кукурузный, пшеничный, рисовый

Натуральный пчелиный мед ботанического происхождения подразделяют на цветочный, падевый и смешанный (естественная смесь цветочного и падевого меда).

Вырабатывают два вида сахара: сахар-песок и сахар-рафинад.

Мед: цветочный мед, монофлорный мед, липовый мед, гречишный мед, подсолнечниковый мед, кипрейный мед, акациевый мед, хлопчатниковый мед, клеверный мед, эспарцетовый мед, вересковый мед, малиновый мед, донниковый мед, кориандровый мед, полифлорный мед, каменный мед, падевый мед, ядовитый мед, смешанный мед.

*Основные потребительские свойства*

Cвойства крахмала - вязкость, устойчивость клейстера, цвет.

Сахар - укрепляет нервную систему, быстро восстанавливает силы, используется в организме как источник энергии и как материал для образования гликогена.

Мед представляет собой сладкую ароматную сиропообразную жидкость или закристаллизованную массу различной консистенции и размера кристаллов, бесцветную (белого цвета) или с окраской желтых, коричневых и бурых тонов.

*Основные виды фальсификации*

Для получения фальсификата натурального пчелиного меда к нему подмешиваются различные продукты. Это может быть и сахар, и свекловичная или крахмальная патока, и картофельная и т.д. каша, и мука, и мел, и даже песок и опилки, и многое другое.

Рассмотрим основные способы обмана покупателя при продаже сахара и крахмала:

1. Обман при подсчете стоимости покупки - обсчет;

2. Обман при расчете с покупателем;

3. Обман за счет продажи сахара и крахмала с дефектами, известные продавцу;

4. Обман за счет продажи сахара и крахмала с дефектами, неизвестные продавцу;

5. Обман за счет продажи фальсифицированного сахара и крахмала.

*Маркировка*

Упаковывают крахмал в мешки льняные, кенафные, джутовые новые или бывшие в употреблении, чистые, сухие, I или II категории массой нетто от 15 до 60 кг.

Маркировка сахара-песка и сахара-рафинада должна содержать: наименование организации, в систему которой входит предприятие-изготовитель; наименование и товарный знак предприятия-изготовителя; наименование продукции; обозначение стандарта; массу нетто; калорийность 100 г продукта; содержание углеводов в 100 г продукта. Маркировка пакетиков сахара-песка и сахара-рафинада должна содержать: наименование и товарный знак предприятия-изготовителя; наименование продукции; обозначение стандарта; массу нетто.

ГОСТ для Меда требует указывать наименование и юридический адрес, включая страну, изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера. Целесообразно в ГОСТ для Меда совместить эти оба определения, сформулировав их примерно так: для отечественного меда указывать: наименование, местонахождение, включая страну, изготовителя и упаковщика. Для импортного меда указывать: юридический адрес, включая страну, изготовителя, экспортера (при несовпадении с изготовителем), импортера и упаковщика (при несовпадении с импортером), а также организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем, экспортером, импортером или упаковщиком на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии).

*Основные методы экспертизы*

Идентификация товара и его происхождение;

Выявление фальсификации представленного продукта;

Выявление соответствия представленного продукта данной группе товаров;

Установление производителя продукта, время выработки и срока хранения;

Выявление посторонних веществ и загрязнителей;

Установление степени разбавления, фальсификации, загрязнения пищевых продуктов;

Выявление фальсификации товарно-сопроводительной документации и упаковки.

*Нормативно-техническая документация*

Крахмал картофельный сухой ГОСТ 7699-78

Кукурузный крахмал ГОСТа 7697-82

ГОСТ 21-94. Сахар-песок

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

**20. Товары бытовой химии**

*Классификация*

К товарам бытовой химии относят клеи, абразивные изделия, лакокрасочные товары, моющие средства, средства для чистки и по уходу за изделиями из кожи, осветительные и смазочные материалы, удобрения минеральные, химические средства защиты растений, средства для борьбы с бытовыми насекомыми и грызунами, дезинфицирующие средства, инструменты для малярных работ. Клеи - раствор, который способен образовывать пленки, склеивающие различные материалы.

*Ассортимент*

По назначению: одноцелевые и универсальные, для склеивания различных материалов По консистенции: жидкие, порошкообразные, твердые По водостойкости: высоководоупорные, водоупорные, не водоупорные По характеру склеивания: обратимые, необратимые По способу сушки: холодного и горячего отверждения По природе клеящего материала: синтетические (БФ-2.БФ-4 для склеивания металлов, стекла, фарфора), животного, минерального и растительного происхождения.

*Основные потребительские свойства*

К потребительским свойствам относят: клеящую способность (прочность склеивания, которая зависит от вида клеящего вещества и формирует назначение клеев); жизнеспособность клея ( срок, в течение которого клей сохраняет клеящую способность); вязкость в рабочем состоянии.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация проявляется в умышленном изменении наименований, назначения, типа, марки товара. Особенно часто встречается незаконное использование известных марок продукции. Усугубляет ситуацию и то, что большинство товаров бытовой химии не подлежит обязательной сертификации соответствия.

Качественная фальсификация особенно распространена. Основные её способы: разбавление, недовложение или отсутствие отдельных компонентов. Мелкие производители товаров бытовой химии фальсифицируют продукцию, используя менее качественное сырьё, нарушая технологию изготовления или вводя компоненты, имитирующие органолептические характеристики товаров.

Среди фальсификаторов встречаются копии, имитации и версии (аналоги). Наиболее распространённым способом подделки является копирование. Незаконный производитель представляет свой товар как подлинный, выпуская его под тем же наименованием и в упаковке аналогичного дизайна.

*Маркировка*

Маркировка наносится на каждое упаковочное место, на бумажной этикетке либо фотопечатью. Указывают товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, наименование и марку клея, массу, № стандарта, дату изготовления, способ употребления, гарантийный срок, штрихкод.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза физико-химических показателей, показателей безопасности, достоверности сопровождающей информации.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р 51696-2000 Товары бытовой химии. Общие технические требования

**21. Макаронные изделия и пищевые концентраты**

*Классификация*

Макаронные изделия в зависимости от формы подразделяют на типы: трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные.

Классификация пищевых концентратов: концентраты первых, вторых , концентраты для приготовления мучных кондитерских изделий, питательные смеси и концентраты для детей.

*Ассортимент*

Макаронные изделия: макароны; перья; рожки; соломка; вермишель.

К лентообразным изделиям относят лапшу.

Ассортимент концентратов очень разнообразен:

- суп-пюре гороховый, щи, борщи, овощные, картофельные и грибные супы и др.;

- всевозможные каши, лапшевники, крупеники, пудинги, кисели, кремы, желе и др.

- сухие кексы, торты и др.

*Основные потребительские свойства*

Цвет изделий должен быть однотонным, иметь кремовый или желтоватый оттенок, характерный для соответствующего сорта муки или вносимой в тесто добавки; форма правильная, поверхность гладкая, допускается незначительная шероховатость. Вид на изломе должен быть стекловидным.

Вкус, запах свойственные, без привкуса горечи, затхлости, плесени и других посторонних запахов и привкусов.

Влажность макаронных изделий должна быть не более 13%, а изделий, отгружаемых в районы Крайнего Севера,- не более 11 %.

*Основные виды фальсификации*

Макаронные изделия могут подвергаться технологической фальсификации по качеству:

* + Мука высшего сорта частично или полностью заменяется мукой пониженного сорта
	+ При фасовке у изготовителя и продавца возможна добавка лома и крошки сверх установленных норм.

*Маркировка*

При необходимости допускается наносить рисунок.

Оформление штампа и ярлыка для изделий разных сортов, должно быть различным (цвет, полосы, шрифт и т.д.)

Транспортная маркировка осуществляется с нанесением манипулирующих знаков «хрупкое», «осторожно», «беречь от влаги».

Внутри ящика, бумажного мешка, коробки, пакета должен быть вложен талон с обозначением номера укладчика.

*Основные методы экспертизы*

Полуфабрикаты мучных изделий представляют собой порошкообразную мучную смесь кремового цвета различных оттенков или другого, цвета в зависимости от вносимых добавок. Вкус и аромат должен соответствовать конкретному наименованию.

Из физико-химических показателей нормируются: массовая доля влаги, массовая доля сахарозы и др. Не допускаются посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов, наличие плесени и патогенные микроорганизмы.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р 52000–2002 «Изделия макаронные. Термины и определения».

ГОСТ Р 52377–2005 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества».

ГОСТ Р 52378–2005 «Изделия макаронные быстрого приготовления. Общие технические условия».

**22. Керамические бытовые товары**

*Классификация*

Фарфоровые изделия по форме, размерам, декорированию, белизне, механической прочности, термической и химической стойкости, водопоглощению, просвечиваемости и цвету должны соответствовать предъявляемым к ним требованиям и установленным нормативам.

*Ассортимент*

Фарфор, тонкокаменные изделия, полуфарфор, фаянс, майолика, гончарная керамика

*Основные потребительские свойства*

Пористость – это содержание открытых и замкнутых пор в черепке.

Белизна – способность диффузно отражать свет – представляет собой важный показатель эстетических свойств фарфоро - фаянсовых изделий.

Просвечиваемость, то есть способносчть пропускать свет, присуща только твердому и мягкому фарфору.

Блеск глазури - способность поверхности изделия зеркально отражать свет – определяется составом глазури и состоянием поверхности.

Механические свойства керамики, как и стекла, характеризуются высокими показателями прочности при сжатии и низкими при растяжении, изгибе, ударе.

Термическая устойчивость изделий во многом обуславливается свойствами глазури и ее согласованностью с черепком по термическому расширению.

*Маркировка*

Маркировку наносят на обратную сторону керамических изделий несмываемой краской или декалькоманией, а затем закрепляют ее обжигом. На дне изделия указывают товарный знак, группу сложности разделки и розничную цену. На мелкие изделия и на майолику наклеивают этикетку с указанием цены. Цвет краски и этикетки зависит от сорта изделий: красный – для изделий 1-го сорта, синий – 2-го, зеленый – 3-го. На аттестованные изделия красной краской наносят государственный Знак качества.

*Основные методы экспертизы*

Санитарно-эпидемологическая экспертиза

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 6141-91. Плитки керамические глазурованные для внутренней облицовки стен.

ГОСТ 14192. Транспортная маркировка грузов Неверова А. Товароведение и экспертиза промышленных товаров: Учебник. Издательство: МЦФЭР, 2006 г.

ГОСТ Р 50186-92. Посуда керамическая в контакте с пищей.

**23. Стеклянные бытовые товары**

*Классификация*

Стеклянные бытовые товары относятся к товарам сложного ассортимента. Их классифицируют по множеству признаков: функциональному и целевому назначению, составу и цвету стекломассы, способу выработки, видона-именованиям, фасонам, размерам, сложности украшения, комплектности.

*Ассортимент*

Существует около тридцати наименований посуды для сервировки стола; это стаканы, бокальчики, рюмки, бокалы, фужеры, кувшины, графины, сахарницы, масленки, вазы для сервировки стола (для фруктов, варенья, печенья, крема, конфет, салатники), менажницы и др.

*Основные потребительские свойства*

Основными потребительскими свойствами стеклянных бытовых изделий являются функциональные, эргономические, эстетические и свойства надежности.

*Основные виды фальсификации*

Фальсификация стеклянных бытовых товаров: ассортиментная (видовая); качественная; стоимостная; информационная.

*Маркировка*

Маркировка должна быть полной и достоверной, на русском языке. Маркировка на потребительской таре должна содержать следующие данные: наименование вида; наименование страны-изготовителя; наименование фирмы-изготовителя; основное назначение и область применения; правила и условия безопасного хранения, транспортирования, безопасного и эффективного использования; основные потребительские свойства или характеристики; информация об обязательной сертификации; юридический адрес изготовителя или продавца.

*Основные методы экспертизы*

Санитарно-эпидемологическая экспертиза

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ Р ИСО 6486-2-2007 «Посуда керамическая, стеклокерамическая и стеклянная столовая, используемая в контакте с пищей»

**24. Хлеб и хлебобулочные изделия**

*Классификация*

Хлебопекарная промышленность выпускает большое ассортимент хлебных изделий. Они могут быть в зависимости от:

- вида муки - ржаными, пшеничными и ржано-пшеничными;

- рецептуры - простыми (из основного сырья) и улучшенными (с добавлением вспомогательного сырья), в том числе сдобными;

- способа выпечки - формовыми (в форме) и подовыми (на поду);

- назначения - общего и специального диетического назначения. Кроме того, вырабатывают национальные сорта хлеба: лаваш, матнакаш, лепешки и др.

*Ассортимент*

Хлеб выпускают трех видов: ржаной, ржано-пшеничный и пшеничный и двух разновидностей: простой и улучшенный, в том числе заварной.

Ассортимент: буханки, караваи, батоны, плетенки, булки, булочки, калачи и др.

*Основные потребительские свойства*

Хлебобулочные изделия - пищевые продукты, получаемые выпечкой разрыхленного дрожжами или иными разрыхлителями теста, которое готовят из муки, воды и поваренной соли с добавлением или без добавления вспомогательного сырья.

*Основные виды фальсификации*

Рассмотрим основные способы обмана покупателя при продаже хлеба и хлебобулочных изделий. Это, прежде всего:

1. Обман при подсчете стоимости покупки - обсчет;

2. Обман при расчете с покупателем;

3. Обман за счет продажи хлеба с истекшим сроком хранения;

4. Обман за счет продажи хлебобулочных изделий с дефектами, известные продавцу;

5. Обман за счет продажи хлеба с дефектами, неизвестные продавцу;

6. Обман за счет продажи некачественного хлеба, качество которого известно для продавца;

7. Обман за счет продажи некачественных хлебобулочных изделий, качество которых неизвестно для продавца;

8. Обман за счет продажи фальсифицированного хлеба.

*Маркировка*

Маркировка хлебобулочных изделий — текст, условные обозначения или рисунок, нанесенный на упаковку или этикетку, предназначенные для идентификации товаров или отдельных его свойств, доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях) и основополагающих характеристиках товара.

*Основные методы экспертизы*

Проводят экспертизу по органолептическим и физико-химическим показателям. Контролируют также показатели безопасности

*Нормативно-техническая документация*

СТБ 1100-98

ГОСТ 21094-75. Хлеб и хлебобулочные изделий. Метод определения влажности.

ГОСТ 5670-51. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения кислотности.

ГОСТ 5669-51. Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия.

**25. Хозяйственные товары из пластмасс**

*Классификация*

Пластмассы подразделяют на группы в зависимости от их отношения к нагреванию, способа получения связующего, структуры и характера наполнителя и др. По отношению к нагреванию пластмассы делят на термопластичные (термопласты) и термореактивные (реактопласты). Различают следующие группы пластмасс: ненаполненные (на основе чистых смол без наполнителей), композиционные (содержат различные наполнители) и газонаполненные пластмассы.

*Ассортимент*

Полиэтилен, полипропилен, фторопласты, поливи-нилхлорид, поливинилацетат, полиакрилаты, полистирол, полиформальдегид, пентапласт.

*Основные потребительские свойства*

Пластмассы отличаются высокими электроизоляционными свойствами, устойчивостью к коррозии *к* гниению, действию агрессивных сред и растворителей, низкой теплопроводностью. Кроме того, пластмассы обладают высокими технологическими свойствами, что облегчает процесс изготовления из них различных изделий, а также низкой себестоимостью.

*Основные виды фальсификации*

При фальсификации товаров из пластмасс обычно подвергаются подделке подлинности одна или несколько характеристик товара. Поэтому различают следующие виды фальсификации товаров из пластмасс: ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная.

*Маркировка*

Чаще всего маркировка товара - это буквенно-цифровая либо графическая информация. Стандартная информация, наносимая на этикетку: наименование товара, название компании-производителя, контактные данные (адрес, телефон, сайт), дата производства, количество в упаковке, штрих код, логотип.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза товаров из пластмасс — специальное компетентное исследование точно сформулированного вопроса о качестве, происхождении, составе, безопасности непродовольственных товаров, их соответствия определенным нормам и стандартам, требующее от проводящего специалиста определенных знаний и представления мотивированного заключения. При необходимости, в процессе экспертизы проводятся лабораторные испытания физико-химических, микробиологических и других показателей качества для установления соответствия определенным стандартам и нормам, в зависимости от задач экспертизы.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 24105-80 Изделия из пластмасс

**26. Зерно, крупа, мука**

*Классификация*

В стандартах на зерно заготовляемое для всех культур установлена классификация - деление на типы, подтипы по ботаническим признакам, окраске, районам выращивания и т. п. Кроме того, установлены базисные (расчетные) и ограничительные кондиции.

В основу классификации крупы положены следующие признаки: культура зерна, качество продукта, технология производства, размеры крупинок, а для манной крупы, которую вырабатывают на мельницах сортового помола, - и тип пшеницы.

Основные виды муки - это пшеничная и ржаная. На долю пшеничной приходится около 90% от общей выработки муки.

*Ассортимент*

Для нужд кулинарии, пищевой, текстильной и других отраслей промышленности в небольших количествах вырабатывают муку из ячменя, кукурузы, овса, гречихи, гороха, сои и сорго. Крупы вырабатывают из зерна злаковых культур, а также гречихи и гороха.

*Основные потребительские свойства*

Мука – пищевой продукт, получаемый в результате измельчения зерна различных культур. Крупы – второй по значимости продукт питания (после муки). Зерно — ядро (плод, семя) любой зерновой культуры, обычно хлебной зерновой культуры. Также может употребляться в единственном числе в качестве собирательного существительного для обозначения больших объёмов зёрен произвольных культур

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация зерна осуществляется путем: подмены твердой пшеницы на мягкую; реализации на продовольственные цели зерна, предназначенного на кормовые цели; подмены более качественных типов и классов зерна на низкокачественные, на зерна пшеницы с 1 пониженной клейковиной.

Качественная фальсификация зерна достигается следующими приемами: недостаточным Отделением примесей (сорных, минеральных, органических и др.); добавлением чужеродных добавок (золы, песка, минеральных порошков); реализацией плесневелого, фузариозного, перегретого, по врежденного клопом-черепашкой зерна.

Количественная фальсификация зерна (недовес, обмер) — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

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

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

♦ наименование товара;

♦ предназначение зерна;

♦ количество зерна.

Также осуществляется подмена сертификатов, заключений зерноиспытательных лабораторий и т.п.

*Маркировка*

Муку упаковывают в потребительскую и транспортную тару. Потребительской тарой для муки есть: пакеты бумажные; пачки картонные или бумаге с внутренним пакетом; пакеты с термосварных полимерных материалов. Пакеты и пачки должны быть склеены.

Маркировку наносят на каждую единицу потребительской тары. Она должно иметь такие данные: товарный знак и (или) название предприятия-производителя, его место нахождения и подчиненность; название продукта (вид, разновидность, сорт, номер); массу нетто (кг); дату изготовления и номер смены упаковки; срок хранения (для крупов); обозначение стандарта; фразу "сохранять в сухом месте"; информацию о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта. Дата изготовления и номер смены обозначаются семизначным числом арабскими цифрами и должны быть нанесенные на поверхность упаковки или этикетки печатанием маркировальной краской или штампованием.

*Основные методы экспертизы*

При проведении экспертизы подлинности зерна, крупы и муки могут возникать следующие цели исследования:

♦ идентификация вида зерна, крупы и муки;

♦ идентификация типа и класса зерна, крупы и муки;

♦ способы фальсификации зерна, крупы и муки и методы их обнаружения.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 26312.1-84 Крупа.

ГОСТ 20239-74 Мука, крупа и отруби.

ГОСТ 26971-86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания.

ГОСТ 27495-87 Мука.

**27. Сушеные овощи и плоды**

*Классификация*

Сушеные плоды и овощи в зависимости от используемого сырья подразделяют на виды: по способу сушки делят на подвиды; по способу обработки и качеству сырья - на разновидности.

*Ассортимент*

Сушеные овощи. Из овощей сушке подвергают картофель, свеклу, морковь, белокочанную капусту, белые коренья, лук репчатый, зеленый горошек, зелень, чеснок.

Сушеные плоды и ягоды. Сушат семечковые и косточковые плоды,виноград.

Из сушеных плодов готовят плодово-ягодные смеси (компоты) по различным рецептурам, смешивая сушеные абрикосы, яблоки, сливы, виноград, груши и другие плоды и ягоды.

*Основные потребительские свойства*

Одно из важнейших преимуществ сушеных плодов и овощей по сравнению со свежими - высокая экономичность перевозок.

*Основные виды фальсификации*

Ассортиментная фальсификация переработанных плодов и овощей может проводиться следующими приемами: подмена одного сорта тех или иных переработанных плодов и овощей другими; подмена одного вида переработанных плодов и овощей другим. Наиболее распространенная ассортиментная фальсификация переработанных плодов и овощей осуществляется за счет подмены высококачественной продукции низкосортными изделиями.

Качественная фальсификация переработанных плодов и овощей может происходить за счет: добавления воды; использование некачественного сырья (гнилого, подавленного, битого, с признаками плесени, червивого, прокисшего и т.п.); нарушение рецептурного состава; введение консервантов и антибиотиков.

Наиболее распространенная качественная фальсификация переработанных плодов и овощей осуществляется за счет использования при их производстве некачественного сырья.

Количественная фальсификация переработанных плодов и овощей (недовес) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

*Маркировка*

Маркировка транспортной и потребительской тары должна быть нанесена типографским либо печатным способом на бумажную этикетку или непосредственно на поверхность тары графическим способом с указанием следующих данных: наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера; товарный знак изготовителя (при наличии); масса нетто; сорт (при наличии); состав продукта (для смесей); пищевая ценность; дата изготовления и срок хранения; условия хранения; обозначение ТНПА, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза качества сушеных плодов включает определение органолептических показателей: внешний вид и консистенция, цвет, вкус, запах и физико-химические: массовая доля влаги (16-25%) для семечковых и косточковых сушеных плодов, массовая доля сухих растворимых веществ для сушеного винограда, количество штук плодов в 1 кг для косточковых сушеных плодов, масса 100 ягод для сушеного винограда, массовая доля дефектных плодов (с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, болезнями, градобоинами, солнечными ожогами, вздутые, поврежденные вредителями хлебных запасов); массовая доля сернистого ангидрида (для обработанных плодов), для очищенных семечковых плодов массовая доля плодов с остатками кожицы и семечкового гнезда.

*Нормативно-техническая документация*

Госты: ГОСТ 12325-66 Лук репчатый сушеный для экспорта.

ГОСТ 12326-66 Морковь столовая сушеная для экспорта.

ГОСТ 13010-67 Коренья белые сушеные для экспорта.

ГОСТ 13011-67 Свекла столовая сушеная для экспорта.

ГОСТ 1683-71 Смеси сушеных овощей для первых блюд.

ГОСТ 21536-76 Плоды бузины

ГОСТ 21537-76 Желуди дубовые

ГОСТ 21567-76 Трава майорана

ГОСТ 21569-76 Корневища и корни дягиля лекарственного

ГОСТ 21570-76 Трава зубровки

ГОСТ 28432-90 Картофель сушеный.

ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные.

ГОСТ 7589-71 Свекла столовая сушеная и др.

**28. Обувные товары**

*Классификация*

Классификация и кодирование обуви может осуществляться по следующим параметрам:

Размер обуви – длина стопы в мм. и других единицах измерения

Полнота обуви – условное обозначение обхвата внутренней формы обуви в носочно-пучковой части стопы.

Вид обуви – конструктивный признак классификации обуви, определяемый степенью закрытия ноги деталями верха обуви.

Артикул обуви – краткая условная характеристика обуви, которая содержит главные признаки технологии, конструкции, применяемых материалов. Определяет назначение изделия и может быть обозначена цифрами.

Модель обуви – конкретное изделие, которому присущи индивидуальные признаки конструкции, материалов и внешнего оформления.

*Ассортимент*

По целевому назначению обувь подразделяют на бытовую, спортивную, специальную, ортопедическую и профилактическую. Бытовая обувь подразделяется на повседневную и модельную.

Повседневная обувь подразделяется на домашнюю – для носки дома, дорожную и для активного отдыха – прогулок, занятий физкультурой.

 По сезону носки бытовая обувь подразделяется на летнюю, зимнюю, весенне-осеннюю и круглосезонную.

По материалам деталей верха различают бытовую обувь из кожи, из текстиля, из искусственных и синтетических материалов, с комбинированным верхом.

По высоте заготовки верха бытовая обувь делится на следующие виды: полуботинки, туфли, ботинки, полусапоги, сапоги, сапоги с удлиненными голенищами.

*Основные потребительские свойства*

Потребительские свойства обуви, как и других товаров, делят на сложные нескольких уровней и простые (одиночные). Для характеристики свойств кожаной обуви целесообразно выделить следующие группы: социальные свойства, эргономические, эксплуатационные (надежности), эстетические, безопасности (безвредности).

*Основные виды фальсификации*

Различают фальсификацию обуви:

Ассортиментную;

- качественную;

- стоимостную.

*Маркировка*

Маркировка должна быть полной и достоверной, на русском языке. Маркировка на потребительской таре должна содержать следующие данные: наименование вида обуви; наименование страны-изготовителя; наименование фирмы-изготовителя; основное назначение и область применения обуви; правила и условия безопасного хранения, транспортирования, безопасного и эффективного использования; основные потребительские свойства или характеристики (цвет материала верха, вид материала верха, подошвы и подкладки; размер и полнота обуви и др.); информация об обязательной сертификации (знак соответствия по ГОСТ Р 50460-92); юридический адрес изготовителя или продавца; обозначение нормативного документа, по которому производится обувь; товарный знак изготовителя (при наличии); дата выпуска; обозначение фасона колодки и (или) номера модели; клеймо «СТ».

*Основные методы экспертизы*

Экспертиза обуви - это специальное исследование качества обуви для определения причин образования дефектов. Ее проведение чаще всего производится для того, чтобы доказать противоположной стороне свою правоту относительно наличия производственного дефекта обуви, или для того чтобы выявить незаметные на взгляд дефекты, которые могут позже повлиять на эксплуатацию обуви.

Экспертиза качества обуви проводится на основании заявления заинтересованной стороны или по определению суда. В зависимости от характера дефектов, которые уже были изложены в заявке, эксперт производит подборку соответствующих нормативных документов, обеспечивающих экспертизу в полном объеме. Перед осмотром обуви эксперт описывает имеющиеся в наличии заявителя документы, связанные с приобретением обуви.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 9289-78 «Обувь. Правила приемки».

Согласно ГОСТ 28371-89 «Обувь. Определение сортности»

ГОСТ Р 51121-97 «Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования»

ГОСТ 7296-81 «Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранением

**29. Швейные и трикотажные товары**

*Классификация*

Трикотажные полотна классифицируются следующим образом:

по назначению: для бельевых, верхних, чулочно-носочных, перчаточных изделий, головных уборов и платков

по волокнистому составу: однородные (из нитей и пряжи одного волокнистого состава) и неоднородные

по способу вязания: поперечновязаные (кулирные) и основовязаные

по группам: как поперечновязаные, так и основовязаные подразделяют на главные, производные и рисунчатые

по видам переплетений

по отделке: отбеленные, гладкокрашеные, набивные, пестровязаные, меланжевые, со специальными видами отделок.

*Ассортимент*

Ассортимент трикотажных товаров классифицируют следующим образом:

по назначению: верхний трикотаж, трикотажное белье, чулочно-носочные, перчаточные и платочно-шарфовые изделия, головные уборы.

по сырьевому составу: однородные (хлопковые, льняные, шерстяные, из химических волокон и нитей) и неоднородные (сочетание различных волокон и нитей).

по виду применяемого трикотажного полотна: поперечновязаные (кулирные) и основовязаные.

по способу выработки: цельновязаные (получаемые за один прием), вязаные (соединяемые из вязаных деталей), кроеные (по лекалам из полотна) или комбинированные, сочетающие вязаные и кроеные детали.

по половозрастному признаку: мужской, женский и детский.

по видам: свитер, жакет, джемпер, чулки, носки, кальсоны, майки и др.

по отделке: отбеленные, гладкокрашеные, набивные, пестровязаные, меланжевые и т. д.

по сезону носки: летние, зимние, демисезонные, внесезонные

по размерам, определяемым аналогично швейным изделиям.

*Основные потребительские свойства*

В отличие от тканей, где нити закрепляются достаточно жестко, в трикотаже нити, образующие петли, находятся в более свободном состоянии и создают более подвижную структуру. Это придает трикотажу такие положительные свойства, как растяжимость, эластичность, мягкость, и отрицательные — низкую формоустойчивость и распускаемость.

*Основные виды фальсификации*

Наиболее часто случаи фальсификации связаны с группами чулочно-носочных изделий, мужских сорочек, спортивной одежды, женских платьев.

*Маркировка*

Основные методы экспертизы

При ее проведении и установлении подлинности текстильных товаров могут достигаться следующие цели исследования:

• идентификация вида материала в зависимости от способа изготовления;

• идентификация волокнистого состава текстильных изделий.

При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида материала в зависимости от способа изготовления эксперт должен определить для себя круг решаемых при этом задач и методов, которыми он располагает. Рассмотрим круг задач, которые можно решить эксперт для достижения данной цели:

• определение способа изготовления материала (тканый, вязаный, плетеный, нетканый);

• установление разновидности материалов (ситец, бязь, маркизет и т. д.);

• определение вида переплетения (саржевое, полотняное, атласное, диагоналевое и т. д.);

• определение способа скрепления волокон (ниточное, клеевое, иглопробивное, вязально-прошивное и др.);

• определение количественных параметров материала (линейная плотность нитей и пряжи, ширина и поверхностная плотность материала);

• определение вида и количественного соотношения текстильных волокон.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 17037-85 «Изделия швейные и трикотажные. Термины и определения»

**30. Текстильные товары**

*Классификация*

К текстильным товарам относятся изделия, вырабатываемые из волокон и нитей: ткани, нетканые материалы, искусственные меха, ковровые изделия, канаты, веревки и др. Главным текстильным материалом является ткань

*Ассортимент*

По назначению выделяют бельевые, одежные (платьево-костюмные), мебельно-декоративные, прикладные, специального назначения льняные ткани и штучные изделия из них. В зависимости от вида переплетений различают ткани полотняного переплетения, которые преобладают в ассортименте, а также мелкоузорчатого и жаккардового переплетений.

*Основные потребительские свойства*

Текстильные товары, как известно, характеризуются совокупностью потребительских свойств, обусловливающих способность этих изделий удовлетворять потребности определенной половозрастной группы людей или категории потребителей в защите организма от неблагоприятных воздействий внешней физической среды и эстетические запросы, вытекающие из особенностей социальной среды, в которой происходит жизнедеятельность человека.

*Основные виды фальсификации*

Отсутствие наименования страны происхождения, указанное на товаре (упаковке), не соответствует наименованию страны вывоза товара, упаковки товара содержит дефекты, текстильных товаров не содержат этикеток, на которых должен быть указан состав ткани, а также инструкции по уходу за данным видом товара.

Товар перевозится навалом (без упаковки) или в разукомплектованном виде.

*Маркировка*

Маркировка текстильных товаров предусматривает наличие информации:

наименование предприятия- производителя;

адреса;

товарного (фирменного) знака;

названия товара;

артикула;

названия волокон и их процентного содержимого;

ширины ткани или размера искусственного текстильного товара;

сорта;

указание нормативного документа;

даты выпуска.

*Основные методы экспертизы*

Помимо экспертизы одежды нередко требуется и проведение экспертизы текстильных товаров, играющих большую роль в жизнедеятельности человека.

Экспертиза текстильных товаров позволит установить соблюдение производителем эстетических, санитарно-гигиенических, износостойких и прочих требований, предъявляемых к текстильным вещам.

*Нормативно-техническая документация*

ГОСТ 16958-71 Изделия текстильные. Символы по уходу.