Реферат

по товароведению продтоваров

Тема:Товароведная характеристика буженины и карбонада

Санкт-Петербург 2009 год

**Содержание**

1. Характеристика буженины

2. Сырьё для приготовления буженины

3. Технология приготовления буженины

4. Упаковка и маркировка буженины

5. Ассортимент буженины

6. Показатели качества буженины

7. Хранение и транспортировка буженины

8. Характеристика карбонада

9. Сырьё для приготовления карбонада

10. Технология приготовления карбонада

11. Упаковка и маркировка карбонада

12. Ассортимент карбонада

13. Показатели качества карбонада

14. Хранение и транспортировка карбонада

Список литературы

**1.) Характеристика буженины**

**Буженина** — жареный или запечённый кусок тазобедренной части свинины без костей и хрящей с толщиной шпика не более 2 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без нее или с частично снятой шкурой.

### **Качество буженины должно соответствовать требованиям** ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины, запеченные и жареные». Относится к запеченным и жареным продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины, запеченные и жареные».

Буженину изготовляют из несоленых задних окороков молодых свиней. Из окороков удаляют все кости, срезают шкуру и часть шпика. Окорок натирают солью и чесноком и запекают. На поверхности, шпика иногда делают насечку в виде прямоугольников. После охлаждения буженину завертывают в целлофан или пергамент. Буженина имеет серый цвет мяса, мягкую консистенцию и запах чеснока.

**2.) Сырьё для приготовления буженины**

Согласно ГОСТ 17482-85«Продукты из свинины, запеченные и жареные» сырьём для буженины является тазобедренная часть без костей и хрящей с толщиной шпика не более 2 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой.

**3.) Технология приготовления буженины**

Для приготовления буженины употребляют свежий, несоленый и хорошо охлажденный окорок (как с кожей, так и без нее), соль, чеснок, перец. **Посол сырья** осуществляется двумя способами.

1. Сырье натирают смесью поваренной соли (91 %), чеснока (3,5 %), красного молотого перца (5,5 %) в количестве 2,75 % от массы или только поваренной солью в количестве 2,5 %.

2. Сырье массируют в массажерах при частоте вращения 16 об /мин в течение 20-30 мин, предварительно внося посолочную смесь из поваренной соли (91 %), чеснока (3,5 %) и красного молотого перца (5,5 %) в количестве 2,75 % от массы или только поваренную соль в количестве 2,5 %.

**Термообработка**. Посоленное сырье укладывают в предварительно разогретые и смазанные свиным жиром противни или тазики шпиком вверх.  
Запекают при 120-150С в течение 3-5 ч или жарят на плите 1 ч, затем в ротационных печах при 150-170С в течение 2,5-4 ч до достижения температуры в толще продукта 71 ± 1С. Готовую буженину охлаждают в камерах при 0-8С до достижения температуры в толще не выше 8С.

Выход продукта при посоле без массирования: запеченной буженины 67 % от массы несоленого сырья, жареной 63 %; при посоле с массированием: запеченной 70 %, жареной 66 %.

**4.) Упаковка и маркировка буженины**

Буженину завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.  
Допускается использовать алюминиевые скобы для зажима упаковок.  
На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения РФ.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы:для порций массой 100, 150 г ±4 г; для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

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

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- массы нетто, кг;

- обозначения настоящего стандарта.

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

Буженину упаковывают в деревянные многооборотные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованной продукцией упаковывать в ящики из гофрированного картона. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой. Масса брутто должна быть не более 40 кг. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем. Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования и сорта продукта;

- даты изготовления и упаковывания;

- номера упаковщика;

- количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

- обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.  
Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

**5.) Ассортимент буженины**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» в зависимости от способа приготовления различают следующие разновидности буженины:

- буженина запеченная высшего сорта;

- буженина жареная высшего сорта.

**Ассортимент** представленной на рынке буженины:

- буженина запеченная высшего сорта;

- буженина жареная высшего сорта.

**6.) Показатели качества буженины**

Согласно ГОСТ 17482-85«Продукты из свинины, запеченные и жареные» для буженины должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны.

- **форма**: овальная, круглая.

- **консистенция**: упругая.

- **вид на разрезе**: мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком.

- **запах и вкус**: запах и вкус, характерные для запечённой или жареной свинины, без посторонних привкуса и запаха.

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: 2,0.

- **масса единицы готового продукта**, кг: 2,5.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более 2,0.

7**.) Хранение и транспортировка буженины**

### Буженина должна выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 С. Её транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Срок хранения и реализации буженины при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха (75±5) % — не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч. Срок хранения и реализации запеченных и жареных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 С при сервировочной нарезке — не более 5 суток, при порционной нарезке — не более 6 суток, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч. В торговой сети все нефасованные продукты реализуются с удалением оберточных материалов.

1. **Характеристика карбонада**

**Карбонад** — жареный или запечённый кусок свинины без костей из филейной части туши, со слоем жира не более 0,5 см. Для производства карбонада используют мясо молодых свиней (в возрасте 8 — 9 месяцев). **Качество карбонада должно соответствовать требованиям** ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины, запеченные и жареные». Относится к запеченным и жареным продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 17482-85 «Продукты из свинины, запеченные и жареные».

**9.) Сырьё для приготовления карбонада**

Согласно ГОСТ 17482-85«Продукты из свинины, запеченные и жареные» сырьём для карбонада является спинная и поясничная мышцы (филей) с толщиной шпика не более 0,5 см от свиных полутуш всех категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой.

Карбонад можно приготавливать либо из свиной вырезки, либо из свиного мяса, а также из телятины. Во всех случаях мясо предварительно зачищается от пленок, но слой жира обязательно сохраняется. Затем создается плотная панировка мукой, иногда покрытие редкой тканью вместе с мукой или покрытие эмульсией, в составе которой имеются соль, пряности (перец), селитра, пищевые красители. Для лучшего проваривания карбонадам придается форма узкого продолговатого цилиндра или бруска, соответствующего размерам и сечению естественной вырезки

**10.) Технология приготовления карбонада**

# Карбонад копчено-вареный: Мясное цельномышечное сырье шприцуют рассолом с использованием многоигольчатых инъекторов, для чего также готовят рассол в специальной установке для приготовления рассола, который также применяется для заливки и выдержки в нем. После посола сырье подпетливают, навешивают на рамы и подсушивают. Термическая обработка карбонада производится в универсальных камерах непрерывного действия с автоматическим контролем и регулированием температуры и влажности, и включает в себя копчение и варку. Варка также может осуществляться в камере варки. Карбонад охлаждают в камере интенсивного охлаждения до 8 ºС.

# Карбонад запеченный: Сырье натирают посолочной смесью или массируют в массажерах, предварительно внося посолочную смесь. Для увеличения скорости посола может применяться тендеризатор для разрыхления мяса за счет нанесения насечек. Карбонад запекают на противнях в камере для запекания при температуре 120 - 150 ºС, а затем охлаждают в камере интенсивного охлаждения до 8 ºС.

**11.) Упаковка и маркировка карбонада**

Карбонад завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.

Допускается использовать алюминиевые скобы для зажима упаковок.

На каждую упаковочную единицу должна быть нанесена маркировка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- обозначения настоящего стандарта.

Допускается аналогичную маркировку наносить на этикетку и вкладывать под упаковку. Продукты допускается выпускать в фасованном виде порциями массой 100, 150, 200, 250, 300 г целым куском (порционная нарезка — весь ассортимент) или ломтиками (сервировочная нарезка — карбонад), упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные Министерством здравоохранения РФ.

Предельные отклонения массы нетто упаковочной единицы: для порций массой 100, 150 г ±4 г; для порций массой 200, 250, 300 г ±6 г.

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

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования продукта;

- даты изготовления;

- срока хранения;

- массы нетто, кг;

- обозначения настоящего стандарта.

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

Карбонад упаковывают в деревянные многооборотные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованной продукцией упаковывать в ящики из гофрированного картона. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой. Масса брутто должна быть не более 40 кг. В каждый ящик упаковывают продукты из свинины одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон каждого ящика несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

- наименования и сорта продукта;

- даты изготовления и упаковывания;

- номера упаковщика;

- количества упаковочных единиц (при упаковывании фасованной продукции);

- обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик с дополнительным указанием массы нетто, брутто, тары.  
Допускается при упаковывании продуктов для местной реализации многооборотную тару не маркировать, а вкладывать ярлык в каждый ящик без указания массы брутто и тары.

**12.) Ассортимент карбонада**

Согласно ГОСТ 18255-85 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия» в зависимости от способа приготовления различают следующие разновидности карбонада:

- карбонад запеченный высшего сорта;

- карбонад жареный высшего сорта.

**Ассортимент** представленного на рынке карбонада:

- карбонад запеченный высшего сорта;

- карбонад жареный высшего сорта.

**13.) Показатели качества карбонада**

Согласно ГОСТ 17482-85«Продукты из свинины, запеченные и жареные» для карбонада должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны.

- **форма**: прямоугольная.

- **консистенция**: упругая.

- **вид на разрезе**: мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком.

- **запах и вкус**: запах и вкус, характерные для запечённой или жареной свинины, без посторонних привкуса и запаха.

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: 0,5.

- **масса единицы готового продукта**, кг: 0,6.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более 2,0.

**14.) Хранение и транспортировка карбонада**

### Карбонад должен выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 С. Его транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

### Срок хранения и реализации карбонада при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха (75±5) % — не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч. Срок хранения и реализации запеченных и жареных продуктов из свинины, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 до 8 С при сервировочной нарезке — не более 5 суток, при порционной нарезке — не более 6 суток, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч. В торговой сети все нефасованные продукты реализуются с удалением оберточных материалов.

**Список литературы**

1. Шевченко В.В.; «Товароведение и экспертиза потребительских товаров»; СПб.: ИНФРА, 2001.

2.ГОСТ 17482-85«Продукты из свинины, запеченные и жареные».

3. **ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения».**

4. Интернет-сайт http://yesyes.ru/business-150-page-1.html (сайт о технологии приготовления запечённых и жареных продуктов из свинины)