Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Реферат

по товароведению продтоваров

Тема: **Товароведная характеристика ветчины**

Санкт-Петербург 2009 год

**Содержание**

1. Характеристика ветчины

2. Сырьё для приготовления ветчины

3. Технология приготовления ветчины

4. Упаковка и маркировка

5. Ассортимент

6. Показатели качества

7. Хранение и транспортировка

Список литературы

**1.) Характеристика объекта**

Ветчина — продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. При изготовлении ветчины допускается применять обжарку и копчение.

**Качество ветчины должно соответствовать требованиям** ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия».

Относится к копчено-запеченным продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» и к варёным продуктам из свинины высшего сорта согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия».

**2.) Сырьё**

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия**»** для выработки вареных продуктов из свинины применяют свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30;38 кг) в охлажденном состоянии;

**для ветчины в оболочке** - свинину от тазобедренной, лопаточной, спинной и поясничной, шейной частей в естественном соотношении после снятия шпика с содержанием жировой ткани (30;5) % от свиных полутуш первой категории; второй и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

**для ветчины для завтрака** - свинину нежирную без видимых включений жировой ткани от свиных полутуш первой категории; второй, третьей и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

**для ветчины в форме** - лопаточную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй и четвертой категорий в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой; соленого бекона.

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»для выработки копчено-запеченных продуктов из свинины применяют: свинину по ГОСТ 7724 (включая туши подсвинков массой 30-38 кг) в охлажденном состоянии; для ветчины - тазобедренную часть без костей и хрящей от свиных полутуш первой категории; второй категории в шкуре.

**3.) Технология приготовления ветчины**

В домашних условиях сырую ветчину коптят только лишь с сентября по апрель. Чрезвычайно важно, чтобы температура воздуха не была выше 20 °С. В этом случае температура в помещении для посола будет значительно более высокой, чем допустимая.

При копчении ветчины особое внимание необходимо уделить двум основным моментам: соблюдению правил гигиены и степени свежести мяса на момент посола. Мясо для копчения должно быть свежим, высококачественным и чистым. Мясо с большим содержанием воды для этой процедуры не подойдет. Для приготовления ветчины достаточно высокого качества, особенно важно точное знание рН (кислотности), а также характера его изменений в мясе после убоя животного. Сразу же после убоя рН в мышечной ткани равняется приблизительно 7. В течение последующих 2-х дней при нормальном изменении рН-значение понижается до 5,7. Мясо свиньи не позже чем через 3 дня после убоя помещают в рассол. Для говядины и дичи наиболее подходящий момент посола — 3 дня после убоя животного, поскольку к этому времени рН мяса уже составляет порядка 5,4-5,5. Если же посол свинины, говядины, дичи осуществить позже приведенных сроков, то продукт может испортиться.

Приготовление ветчины начинается с того, что мясо охлаждают в холодильном шкафу при низких температурах в течение 6 часов. После этого производят сухой или мокрый посол кусков мяса. Для копчения ветчины в домашних условиях больше всего подойдет тазобедренная часть туши, предварительно разрубленная на отдельные куски: бедро, голень, окорок и огузок.

### Копчение сырой ветчины

При выполнении любых технологических процедур по приготовлению ветчины в первую очередь важно соблюдать правила гигиены. Для приготовления продукта используют только здоровое, высококачественное мясо. Непосредственно перед посолом свинина должна быть «однодневной» или «двухдневной» давности. Перед посолом тазобедренную часть свинины разделывают и охлаждают в течение 6 часов. Осуществляя сухой или мокрый посол, важно соблюдать концентрацию смеси нитритов с солью. Важно с большой точностью выдерживать время посола. После сухого посола ветчину отмачивают в воде в течение 14 часов, после чего обмывают теплой водой. Солонину сушат 1-2 суток в хорошо проветриваемом чистом помещении. Копчение ветчины повторяют ежедневно или через день (по 1 разу 10-15 раз) до тех пор, пока она не приобретет нужный оттенок.

**Приготовление копчено-вареной ветчины**

Часть окорока горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варят в глубоком чане примерно 1,5 часа, а потом снимают с прута и закладывают в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подбедерок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки — 3 часа.

**4.) Упаковка и маркировка**

Копчено-запеченную и вареную ветчину завертывают в пергамент, подпергамент, целлофан и другие пленки или фасуют на специальном оборудовании в пакеты из полимерных пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения РФ. Допускается устанавливать 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.

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

Копчено-запеченная и вареная ветчина упаковывается в деревянные, дощатые, алюминиевые и полимерные ящики. Допускается пакеты с фасованными продуктами 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**

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» ветчина подразделяется на:

- ветчину в оболочке;

- ветчину для завтрака;

- ветчину в форме.

Ассортимент ветчины:

- ветчина в оболочке вареная высшего сорта;

- ветчина для завтрака вареная высшего сорта;

- ветчина в форме вареная высшего сорта;

- ветчина в форме вареная высшего сорта в шкуре;

- ветчина в форме вареная высшего сорта с частично снятой шкурой;

- ветчина в форме вареная высшего сорта без шкуры;

- ветчина копчено-запеченная высшего сорта в шкуре.

**6.) Показатели качества**

Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» для ветчины должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: у ветчины в оболочке – поверхность батонов в сетке или без неё чистая, сухая, оболочка не нарушена, перевязана шпагатом через каждые 5-8 см с петлёй для подвешивания; у ветчины для завтрака – поверхность батонов в сетке или без неё, чистая, сухая, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5-8 см поперечно, с петлёй для подвешивания. Батоны в пузырях перевязаны крестообразно; у ветчины в форме – поверхность чистая, без бахромок, без выхватов мяса, шпика, без шкуры.

- **форма**: у ветчины в оболочке – батоны в оболочке диаметром 120-140 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 500мм; у ветчины для завтрака – батоны в оболочке диаметром 100-120 мм прямой или слегка изогнутой формы длиной не более 500мм. В пузырях – круглые или овальные, в форме – в виде прямоугольника. У ветчины в форме – овальная, прямоугольная, цилиндрическая.

- **консистенция**: плотная.

- **вид на разрезе**: у ветчины в оболочке – мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, куски мышечной и жировой ткани неопределённой формы, при нарезании не распадаются, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения; у ветчины для завтрака - мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, куски мышечной ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются; у ветчины в форме - по периметру слой шпика, равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения шкурки желтовато- сероватый.

- **запах и вкус**: у ветчины в оболочке - запах приятный, без посторонних привкуса и запаха, вкус солоноватый; у ветчины для завтрака - запах приятный, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосолёный; у ветчины в форме - запах ветчинный, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха.

- **толщина подкожного слоя шпика** при прямом срезе, см, не более: 1,5 для ветчины в форме.

- **масса единицы готового продукта**, кг: 5,0 для ветчины в форме.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более: 3,0 – для ветчины в оболочке и ветчины в форме, 2,5 – для ветчины для завтрака.

- **массовая доля нитрита**, %, не более 0,003.

- **остаточная активность кислой фосфатазы**, %, не более 0,006.

Согласно ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для ветчины должны быть выполнены следующие показатели качества:

- **внешний вид**: в шкуре. Поверхность чистая, сухая, без пятен, бахромок, остатков щетины; в целлофане или других пленках. Перевязаны шпагатом или нитками, с петлей для подвешивания в виде рулета продольно поперечно через каждые 5-8 см.

- **форма**: округленная, без костей.

- **консистенция**: упругая.

- **вид на разрезе**: равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком.

- **запах и вкус**: запах копчения, ароматный, ветчинный; вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха.

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

- **масса единицы готового продукта**, кг: не нормируется.

- **массовая доля поваренной соли**, %, не более: 2,5.

- **массовая доля нитрита**, %, не более 0,003.

**7.) Хранение и транспортировка**

### Согласно ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия» и ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия» для ветчины существуют следующие условия транспортировки и хранения:

### Ветчина должна выпускаться в реализацию с температурой в толще изделия не ниже 0 и не выше 8 °С. Ветчину транспортируют всеми видами транспорта, кроме железнодорожного, в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

### Срок хранения и реализации вареных продуктов из свинины при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха (75+5) % не более 4 суток; ветчины в оболочке и ветчины для завтрака не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе для всего ассортимента не более 24 ч.

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

### Срок хранения и реализации ветчины, упакованной 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 на предприятии-изготовителе срок хранения не более 24 ч.

### В торговой сети ветчина реализуется без оберточных материалов и шпагата; ветчина для завтрака без сетки, скрепок, без удаления оболочки. Со срезанных концов продукта удаляется целлофан, пергамент, подпергамент и другие материалы, в которые был дополнительно завернут продукт при нарушении целостности оболочки.

### Список литературы

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

2. Интернет-сайт http://yesyes.ru/business-150-page-1.html (сайт о технологии приготовления копчёностей)

3. Интернет-сайт http://www.kolbasiy.ru/recept.php#vetch (сайт о приготовлении ветчины)

4. ГОСТ 18236-85 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»

5. ГОСТ 18256-85 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»**.**