



КОМИТЕТ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЗАКАЗА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

Определение качества продуктов питания

Содержание:

Апельсины	2-3
Бананы	4-5
Груши	6
Лимоны	8-9
Мандарины	10
Яблоки	11-12
Картофель	13
Морковь	14
Томаты	15
Огурцы	16
Капуста свежая	17
Лук репчатый	18
Яйца	19
Сметана	20
Кефир	21
Творог	22
Молоко питьевое	23
Масло сливочное	24-25
Мясо, субпродукты (говядина, свинина)	26-27
Мясо, субпродукты птицы (курица, индейка)	28
Рыба	29-30
Консервы (мясные, рыбные)	31-32



Апельсины



Хорошее качество

Допускаются:

- незначительные зарубцевавшиеся повреждения, вызванные причинами механического характера;
- незначительные повреждения, вызванные градом или трением, погрузо-разгрузочными работами, а также дефекты кожуры, вызванные насекомыми;
- мякоть плода должна быть совершенно здоровой;
- дефекты кожуры не должны влиять на сохранность фруктов;
- сорт I: допускается 10% от общего количества, которые не соответствуют требованиям этого сорта, но которые отвечают требованиям сорта II.



Дефекты кожи - потертости



Зеленоватая окраска на плодах до 1/5 поверхности



Градобоины



Дефекты кожуры - серебристый налет



Удовлетворительное качество

Допустимые дефекты	Нормы допуска дефектов на поверхности плода	Нормы допуска дефектов на партию
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	от 10 до 30% поверхност и плода	допускаются 1 шт. на 1 ящик весового апельси- на и 1 шт. на 5 упаковок фасованного апельсина
выраженная морщинистость; плоды с отставанием кожуры; очень мягкие плоды	-	
темные пятна (рис. 1)	не более 3% поверхност и плода	допускаются в совокупности до 10% по счету или весу в партии весового товара и максимально 1 шт. на упаковку 1 кг
и 2 шт. на упаковку 2 кг фасованного товара		
сухие повреждения кожуры (рис. 4)	5-10%	
небольшие нажимы без повреждений мякоти	-	
потертости (рис. 8)	до 10% поверхности плода	допускается максимально 1 шт. на 4 ящика весового товара, для фасованного - не допускается
плоды с дефектом окраски	до 1/2 поверхности	
рубцы поверхности плода	более 30% поверхности плода	
темные пятна (рис. 1)	более 30% поверхности плода	
большие нажимы с повреждением мякоти	3-30% поверхности плода	
выступающие «пупки» (рис. 6); внутренние «пупки» (рис. 7)	-	не более 10% в партии
дефекты формы	-	не более 10% в партии

Определение качества продуктов питания



Темные пятна (рис. 1)



Пробка, природное образование (рис. 3)



Дефекты формы (рис. 5)



Выступающие «пупки» (рис. 6)



Сухие повреждения кожуры (рис. 4)



Внутренние «пупки» (рис. 7)



Потертости (рис. 8)

✘ Недопустимое качество

Не допускаются:

- с остатками прилипшей земли, химических веществ;
- загнившие;
- плесневелые;
- нецелые;
- с механическими повреждениями с проникновением в мякоть;
- с вдавленными коричневыми пятнами правильной формы;
- застуженные;
- пораженные заболеваниями и вредителями.



Бурая гниль



Кислая гниль



Зеленая плесень



Загнив



Белая гниль



Темные пятна более 30% поверхности



Голубая гниль



Фитофтороз



Бананы

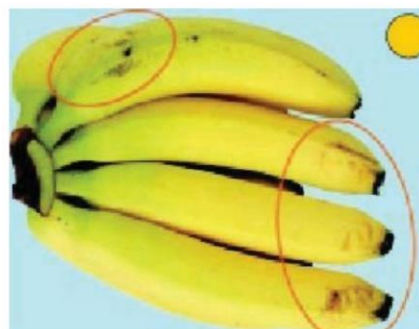
(таблица цветности)



равномерно зеленые (снятые с дерева и предназначенные для транспортировки и закладки на дозаривание (газацию))	зелено-желтые, которые начинают процесс дозревания	желто-зеленые. Будут готовы к реализации через 10 часов	желтые с зеленым носиком. Оптимальная фаза для реализации. 3-4 дня до наступления фазы 7	равномерно желтый цвет. Срок реализации менее 10 часов	желтые с коричневыми пятнами. Принимать и реализовывать в этой фазе запрещено
--	--	---	--	--	---

! Удовлетворительное качество

- содержание бананов с отклонениями от установленных размеров не более чем на 0,5%;
- поверхностные повреждения кожуры, не затрагивающие мякоти, механические, а также повреждения, вызванные сельскохозяйственными вредителями на одном плоде общей площадью не более 2 кв. см;
- содержание плодов с подтеками (пятнами) латекса:
 - ✓ площадью не более 10 кв. см – не нормируется;
 - ✓ площадью более 10 кв. см – не более 2%.



Загрязнения латексом. Допускается до 5% в партии



Единичные рубцы, не проникающие в мякоть

✘ Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- подмороженные;
- застуженные;
- «сваренные»;
- гнилые и загнившие;
- с наличием сухой или влажной гнили;
- раздавленные;
- перезревшие.



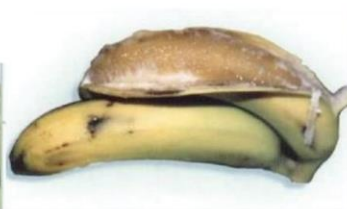
Загнив носиков



Гребневая гниль и гниль плодоножки



Шейковая гниль, сопровождающаяся отваливанием плодов



«Вареные» бананы



Застуженные (справа) и здоровые (слева) бананы



Растрескивание кожуры после дозаривания



Антракноз банана (латентный)



Антракноз банана (нелатентный)



Груши



Хорошее качество

Плоды:

- целые;
- чистые;
- свежие на вид;
- без повреждений сельхозвредителями;
- допустимо легкое повреждение плодоножки;
- мякоть должна быть светлой и чистой, достаточно плотной, без червоточин, внутренних некрозов или разложения тканей;
- физиологически вызревшие, но не перезревшие;
- стадия спелости определяется цветом покровной окраски и/или плотности мякоти.



Удовлетворительное качество

Дефекты окраски:

не более 3 дефектов на одном плоде

- природная сетка;
- дефекты формы;
- поверхностные дефекты кожицы не более 2 кв. см;

до 10% в партии

- сухие рубцы или нажимы диаметром менее 10 мм;
- плоды изогнутой формы;
- поверхностные дефекты кожицы до 2,5 кв. см;
- плоды с более заметными нажимами площадью до 2,5 кв. см;
- градобоины глубиной до 3–5 мм;
- с зарубцевавшейся, треснувшей кожицей до 2,5 кв. см.



✘ Недопустимое качество

Недопустимые дефекты:

- плоды с остатками химических веществ;
- глубокие механические повреждения, проникающие внутрь плода до мякоти;
- загнившие, гнилые;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения;
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения);
- с внутренним некрозом;
- повреждения кожицы более 10% поверхности плода;
- уродливой формы;
- с выраженными градобоинами;
- с солнечными ожогами (уплотненное некротическое пятно коричневого цвета).





Лимоны

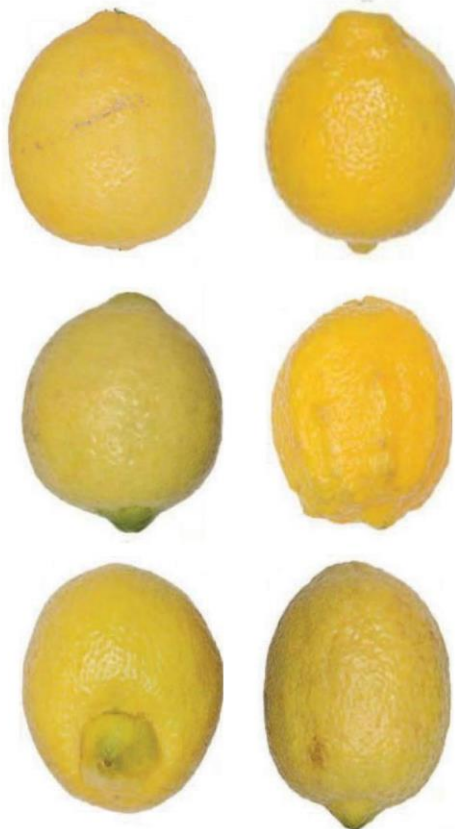


Хорошее качество

- чистые;
- свежие на вид;
- плотные;
- с гладкой кожурой;
- с равномерным цветом окраски.

Допускаются:

- небольшие точечные рубцы;
- незначительные дефекты окраски;
- отдельные легкие зарубцевавшиеся потертости;
- нажимы;
- градобоины.



Удовлетворительное качество



«Прозелень» –
новый
урожай



Поверхностные «сухие»
дефекты кожуры



Сухие повреждения кож-
уры в виде серебристых
пятен на поверхности
плода

Определение качества продуктов питания



«Масляные пятна», не оказывающие существенного влияния на внешний вид



Темные точки в порах, сорт II, не более 10% в партии



Небольшие загрязнения в порах, сорт II, не более 10% в партии



Дефекты формы, развития, окраски плода, несущественно влияющие на внешний вид. Сорт II, не более 10% в партии

✘ Недопустимое качество



Механические повреждения (свежие)



«Масляные пятна»



Темный налет на кожуре



Темные пятна в виде язв



Сухие повреждения кожуры



Повреждение холодом



Зебровидность



Черная пятнистость



Мандарины

! Удовлетворительное качество



Сухие повреждения кожуры. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Сухие повреждения кожуры в виде серебристых пятен на поверхности плода. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Потертости из-за трения при перевозке. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Следы от соприкосновения с веткой



Темный налет от грязи. Сорт II, не более 10% плодов в партии



Легкий солнечный ожог



Зарубцевавшийся прокол. Сорт II, не более 10% в партии



Темные точки в порах. Сорт II, не более 10% в партии



«Масляные выделения». Сорт II, не более 10% плодов в партии

✗ Недопустимое качество



Голубая гниль



Солнечный ожог, существенно влияющий на внешний вид



Зеленый



Белая гниль



Сухая корка



Серьезные дефекты кожуры (грубая текстура)



Повреждение холодом



Следы от химической обработки



Механические повреждения (свежие)



Яблоки



Хорошее качество

- целые;
- чистые;
- без излишней влажности;
- без постороннего запаха и вкуса;
- типичные по форме и окраске для данного помологического сорта;
- без повреждений вредителями и болезнями;
- с плодоножкой или без нее, но без повреждения кожицы плода;
- допускается тонкая, слабая сетка;
- оржавленность воронки, характерна для отдельных сортов яблок, не считается браковочным признаком.



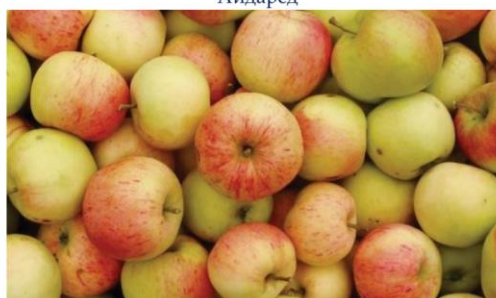
Сорт Роял Гала



Сорт Айдаред



Сорт Джонаголд



! Удовлетворительное качество

Характеристика и норма для товарного сорта

высший	первый	второй
допускаются очень незначительные дефекты кожицы	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ незначительный дефект формы; ■ незначительный дефект развития; ■ незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы и 1 кв. см общей площади поверхности для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 0,25 кв. см 	допускаются: <ul style="list-style-type: none"> ■ дефекты формы; ■ дефекты развития; ■ дефекты окраски; ■ легкие повреждения площадью не более 1,5 кв. см; ■ дефекты кожицы, не превышающие 4 см в длину для дефектов продолговатой формы и 2,5 кв. см для других дефектов, суммарная площадь которых не должна быть более 1 кв. см

✘ Недопустимое качество



Не допускаются:

- пораженные серой гнилью;
- пораженные паршой,
- пораженные сажистым грибком,
- пораженные антракнозом;
- с остатками химических веществ;
- с глубокими механическими повреждениями, проникающими внутрь плода до мякоти;
- загнившие;
- заплесневелые;
- подмороженные;
- запаренные;
- с признаками старения (разложение тканей вокруг семенной камеры, побурение самих плодов);
- поврежденные грызунами;
- перезревшие (очень мягкие с возможными тонами спиртового брожения).





Картофель свежий продовольственный



Хорошее качество

Клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.



Удовлетворительное качество

Незначительные рубцы на поверхности. Незначительные поверхностные повреждения кожуры картофеля, ухудшающие внешний вид, и нарушения формы, не влияющие на сроки хранения и составляющие в сумме всех повреждений не более 10%.



Недопустимое качество



Гниль



Глубокие механические повреждения



Земли более 1 % в партии



Механические повреждения



Сухие рубцы



Позеленевшие клубни



Морковь столовая свежая



Хорошее качество

- свежие, целые;
- здоровые, чистые;
- не увядшие;
- не треснувшие;
- без признаков прорастания;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- с длиной оставшихся черешков не более 2,0 см или без них;
- размер по наибольшему поперечному диаметру 2,5–7,0 см.



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- с отклонениями по форме, но не уродливые;
- с зарубцевавшимися неглубокими природными трещинами корковой части;
- с поломанными осевыми корешками;
- наличие земли, прилипшей к корнеплодам, не более 1%.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- увядшие, морщинистые, запаренные, с признаками увядания (усыхания);
- подмороженные, замороженные;
- пораженные грызунами и иными сельхозвредителями;
- горькие на вкус;
- треснутые с открытой сердцевиной;
- с остатками химических веществ;
- сильно загрязненные землей;
- загнившие.





Томаты



Хорошее качество



Сорт экстра



Сорт I



Ребристый томат



Сорт I. Томат кистевой



Виды томата продолговатой формы



Сорт II (не допускается к поставкам)



Удовлетворительное качество

Допускается не более 10% по количеству или весу в партии



Незначительный дефект формы



Незначительные дефекты на коже



Зарубцевавшиеся трещины



Опробковение



Тонкий рубец



Незначительные нажимы



Механические повреждения, вкл. свежие, не зарубцевавшиеся



Градобоины



Сельхоззаболевания



Следы хим. обработки



Гниль



Водянистость



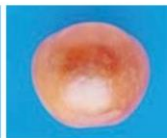
Повреждение холодом



Признаки увядания



Недопустимое качество





Огурцы



Хорошее качество



Огурец короткоплодный (1-я группа – до 11 см, 2-я группа – до 14 см)



Огурец среднеплодный (до 22 см)



Огурец длинноплодный (до 30 см)



Удовлетворительное качество

Допускаются:

- единичные дефекты окраски;
- незначительные дефекты формы;
- слегка осветленные кончики;
- небольшие потертости на кожице, отклонение по размеру не более 5% меньшего калибра;
- потертости с незначительными потемнениями от нажимов;
- с небольшими царапинами на кожице.



Недопустимое качество

Не допускаются:

- переросшие;
- с серьезными механическими повреждениями;
- пораженные сельскохозяйственными болезнями;
- подмороженные, загнившие части плода;
- сильно загрязненные землей;
- увядшие;
- морщинистые;
- пожелтевшие или с желтыми кончиками.





Капуста



Хорошее качество

- чистая;
- не проросшая;
- не треснувшая;
- не поврежденная сельхозвредителями;
- с плотно прилегающими листьями, за исключением ранней капусты;
- кочаны: плотные вполне сформировавшиеся;
- длина кочерыжки не должна превышать 3 см.



Удовлетворительное качество

- незначительные отличия окраски листьев;
- небольшие трещины и трещинки на наружных трех листьях;
- кочаны с зачищенными листьями, но не влияющие на внешний вид;
- незначительные побитости листьев;
- разная форма кочанов;
- слегка подрезанные наружные листья.



Недопустимое качество



Желтые кроющиеся листья

Глубокие трещины

Пожелтевшие листья



Заболевания:
слизистый бактериоз,
точечный некроз



Лук репчатый свежий



Хорошее качество

- луковицы вызревшие;
- хорошо просушенные;
- здоровые;
- чистые;
- целые;
- без повреждений сельскохозяйственными вредителями;
- типичной для данного сорта формы и окраски;
- с сухими чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой.



Удовлетворительное качество

не более 1/2 площади поверхности луковицы

- дефекты формы;
- окраски;
- зарубцевавшиеся следы, потертости;
- зарубцевавшиеся трещины;
- небольшие следы повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями



Недопустимое качество

Наличие посторонней примеси; наличие луковиц загнивших, запаренных, со следами плесени, подмороженных, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, затрагивающими мякоть луковицы, поврежденных стеблевой нематодой и клещами.





Яйца



Хорошее качество

Состояние воздушной камеры. Неподвижная.

Состояние и положение желтка. Диетические: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Столовые: прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

Скорлупа. Чистая, неповрежденная с матовой поверхностью

Плотность и цвет белка. Плотный, светлый, прозрачный



Удовлетворительное качество

Скорлупа. На скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок. На скорлупе столовых яиц – пятен, точек и полосок.

Состояние воздушной камеры. Допускается некоторая подвижность.

Белок. Недостаточно плотный белок.

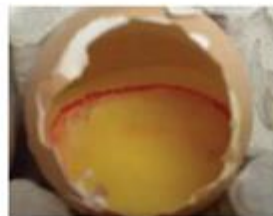


Недопустимое качество

Скорлупа. Поврежденная яичная скорлупа. Яичная скорлупа с кровяными пятнами, пометом. Резкий, неприятный запах.

Состояние воздушной камеры. Подвижное.

Белок. Водянистый белок.





Сметана

Маркеры качества сметаны:

Консерванты. Согласно ГОСТу в сметане **не должно быть консервантов** (сорбиновой и бензойной кислот).

Крахмал. Этот ингредиент также **не допускается** в сметане.

СОМО – сухой обезжиренный молочный остаток - не менее 3,6%. Низкий показатель СОМО: для производства сметаны использовалось некачественное молоко или часть продукта была заменена добавками (крахмал или другие загустителями).

Массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта только 100%.

Вкус, запах, консистенция, цвет

Сметана должна иметь чистый кисломолочный **вкус** без посторонних привкусов и запахов.

Цвет сметаны должен быть белым с кремовым оттенком, равномерным по всей массе.

Консистенция должна быть однородная, густая, глянцевая.

✗ Недопустимое качество

Дрожжевой запах

Дрожжевой привкус.

Сырный запах и вкус

Сырный запахом и горьковатый вкус

Горьковатый привкус

Привкус окисленного жира

Привкус прогорклого жира

Привкус топленого масла

Травянистый привкус

Затхлый запах и привкус

Рыхлая консистенция

Рыхлая консистенция с мелкими комочками

Рыхлая консистенция с наличием сыворотки на поверхности

Матовая поверхность

Цвет с желтым оттенком по всей массе



Кефир



Кефир – кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей.

Маркеры качества сметаны:

Используется только молоко (в том числе сухое или сгущенное, концентрированное), сливки, вода и кефирные грибки.

Любые остальные добавки делают кефир фальсификатом.

Наличие растительных жиров, крахмала в продукте говорит о его фальсификации.

Массовая доля белка – не менее 3,0 %.

Количество молочнокислых бактерий на конец срока годности - не менее 1×10^7 КОЕ/г.

Количество дрожжей на конец срока годности — не менее 1×10^4 КОЕ/г.

Кефир – крайне чувствительный продукт, так как сделан на живых заквасках, и любые нарушения при перевозке и хранении могут вызвать необратимые процессы.

Органолептика

Цвет равномерно белый

Запах не должен быть резким.

Вкус не должен быть горьковатым, сладковатым

✗ Недопустимое качество

- желтоватый оттенок
- «травянистый» привкус
- мучнистость во вкусе
- неспецифический «простоквашный» привкус
- привкус пастеризации
- пониженная кислотность
- отчетливо прогорклый или слишком кислый вкус и запах
- неоднородность консистенции с выраженными комочками, не разбивающимися при взбалтывании
- расслоение на густую белую массу и жидкую фракцию (молочную сыворотку).



Творог



Творог: кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и методами кислотной или кислотнo-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования.

Творог изготавливают из цельного, нормализованного, обезжиренного, восстановленного молока или их смесей или сливок, закваски и бакконцентратов, препаратов ферментных, кальция хлористого, воды питьевой (для продукта из восстановленного молока).

Массовая доля белка, %, не менее 16,0

Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности - не менее 10^6 .

Консистенция: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка.

Вкус и запах: чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока - с привкусом сухого молока

Цвет: белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Фальсификация: сухое молоко, добавление растительных жиров, растительного белка, крахмала, стабилизаторов или консервантов (сорбиновая кислота),

✘ Недопустимое качество

- горький вкус;
- не пахнет молоком;
- цвет творога не однородный,
- желтый цвет массы;
- мажущаяся консистенция;
- грубая сухая консистенция



Определение качества продуктов питания

Молоко питьевое (коровье)



Хорошее качество

Внешний вид: Непрозрачная жидкость, без хлопьев и .

Запах и вкус: Чистый, приятный, слегка сладковатый - признак отличного качества;

Запах и вкус: Недостаточно выраженный, пустой, без посторонних запахов и привкусов - характеристика **хорошего качества**.

Консистенция: однородная, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира;

Цвет: Белый, равномерный по всей массе, для топленого и стерилизованного - с кремовым оттенком, для обезжиренного - со слегка синеватым оттенком



Удовлетворительное качество

Запах и вкус: Слабовыраженный нечистый, слабовыраженный кормовой (силоса, корнеплодов и др.), хлевный, липолизный, затхлый, посторонний запах и вкус, слабовыраженный горький, соленый вкус



Недопустимое качество

Запах и вкус: Выраженный нечистый, выраженный кормовой, в т.ч. лука, чеснока, полыни и др. трав, придающих молоку горький вкус и/или специфический запах, выраженный окисленный, хлевный, липолизный, затхлый запах и вкус, соленый вкус;

Запах и вкус: Горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный; запах и вкус нефтепродуктов, лекарственных, моющих, дезинфицирующих средств и др. химикатов.



Масло сливочное



Хорошее качество

Консистенция и внешний вид: Плотная, однородная, пластичная консистенция, поверхность на срезе блестящая, сухая на вид – отличное качество; Плотная, однородная, но не достаточно пластичная консистенция, поверхность на срезе слабо-блестящая или слегка матовая, с наличием единичных капелек влаги размером до 1 мм – хорошее качество;

Цвет: От светло-желтого до желтого, однородный по всей массе;

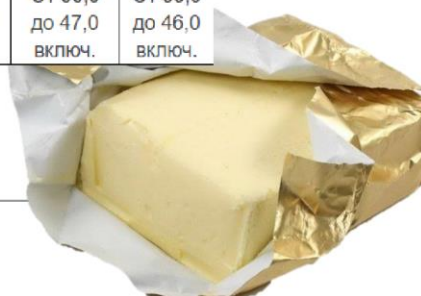
Запах и вкус: Для *сладко-сливочного* – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для *кисло-сливочного* – выраженный сливочный вкус с кисломолочным привкусом, без посторонних привкусов и запахов – признак **отличного качества**;

Для *сладко-сливочного* – выраженный сливочный вкус, но недостаточно выраженный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; для *кисло-сливочного* – выраженный кисломолочный вкус, но недостаточно выраженный сливочный – характеристика **хорошего качества**;

Маркировка и упаковка: Упаковка правильная, маркировка четкая.



Наименование показателя	Норма							
	для топленого масла	для сливочного масла					для масляной пасты сладко- и кисло-сливочной	
		сладко- и кисло-сливочного классического		сладко-и кисло-сливочного пониженной жирности		подсырного		
		несоленого	соленого	несоленого	соленого			
Массовая доля жира, %:	Не менее 99,0	От 80,0 до 85,0 включ.	От 80,0 до 85,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	От 50,0 до 79,0 включ.	Не менее 80,0	От 39,0 до 49,0 включ.	От 39,0 до 49,0 включ.
Массовая доля влаги, %:	Не более 1,0	От 18,5 до 14,0 включ.	От 17,5 до 13,0 включ.	От 46,0 до 19,5 включ.	От 45,0 до 18,5 включ.	Не более 19,5	От 56,0 до 47,0 включ.	От 55,0 до 46,0 включ.



Масло сливочное

! Удовлетворительное качество

Консистенция и внешний вид: Недостаточно плотная и пластичная консистенция, поверхность на срезе матовая с наличием мелких капелек влаги; слабо крошливая и слабо рыхлая или слабослоистая;

Цвет: От светло-желтого до желтого, незначительная неоднородность по массе;

Запах и вкус: Для *сладко-сливочного* – недостаточно выраженный сливочный вкус, без посторонних привкусов и запахов; для *кисло-сливочного* – недостаточно выраженный кисломолочный вкус, без посторонних привкусов и запахов;

Упаковка и маркировка: Незначительная деформация упаковки.

✘ Недопустимое качество

Консистенция: засаленная, липкая, крошливая, неоднородная, колющаяся, рыхлая, слоистая, мучнистая, мягкая;

Цвет: неоднородный;

Вкус и запах: посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салостый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый; кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

Упаковка и маркировка: недостаточно четкая маркировка, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированная и поврежденная тара.



Мясо, субпродукты (говядина, свинина)



Хорошее качество (мясо свежее)

Внешний вид и цвет поверхности туши: корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет;

Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса:

для говядины - от светло-розового до темно-красного;

для свинины - от светло-розового до красного;

Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;

Запах: специфический, свойственный каждому виду свежего мяса;

Состояние жира: не должен иметь запаха осаливания или прогоркания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет.



Удовлетворительное качество
(сомнительная свежесть)

Внешний вид и цвет поверхности туши:

Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета.

Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка;

Консистенция: На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен;

Запах: Слегка кисловатый или с оттенком затхлости;

Состояние жира: Имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью



Мясо, субпродукты (говядина, свинина)



Хорошее качество (мясо свежее)

Внешний вид и цвет поверхности туши: корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженных туш красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет;

Мышцы на разрезе: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет свойственный данному виду мяса:

для говядины - от светло-розового до темно-красного;

для свинины - от светло-розового до красного;

Консистенция: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается;

Запах: специфический, свойственный каждому виду свежего мяса;

Состояние жира: не должен иметь запаха осаливания или прогоркания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. У размороженного мяса сухожилия мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет.



Удовлетворительное качество
(сомнительная свежесть)

Внешний вид и цвет поверхности туши:

Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета.

Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мясной сок, слегка;

Консистенция: На разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий, у размороженного мяса слегка разрыхлен;

Запах: Слегка кисловатый или с оттенком затхлости;

Состояние жира: Имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания;

говяжьего - имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция твердая при раздавливании крошится;

свиного - имеет белый или бледно-розовый цвет; мягкий, эластичный;

Состояние сухожилий: Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью



Мясо, субпродукты (говядина, свинина)



**✘ Недопустимое качество
(несвежее)**

Внешний вид и цвет поверхности туши: Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета. Для размороженного мяса - с поверхности разреза стекает мутный мясной сок;

Консистенция: На разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается, жир мягкий, у размороженного мяса рыхлый, осалившийся;

Запах: Кислый или затхлый, или слабогнилостный;

Состояние жира: Имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется. Свиной жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах жира прогорклый.

Состояние сухожилий: Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью.



Мясо, субпродукты птицы (курица, индейка)



✘ Недопустимое качество (несвежее)

Внешний вид и цвет поверхности тушки: Покрывается слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами;

Цвет подкожной и внутренней жировой ткани: Бледно-желтого цвета, а внутренняя желтовато-белого цвета с серым оттенком;

Цвет серозной оболочки грудобрюшной полости: Покрывается слизью, возможно наличие плесени;

Мышцы на разрезе: Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек;

Консистенция: Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается;

Запах: Гнилостный с поверхности тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости.



Рыба



Хорошее качество

Внешний вид и цвет поверхности: Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета.

Чешуйчатый покров целый (для рыб с неудаленной чешуей).

Наружные повреждения: Не допускаются.

Консистенция: От плотной до мягкой, свойственная данному виду рыбы.

Запах: Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. Мышечная ткань после оттаивания также не должна иметь посторонних запахов.



Треска



Удовлетворительное качество

Внешний вид и цвет поверхности: Поверхность рыбы чистая; окраска, свойственная данному виду рыбы. Жабры от темно-красного до розового цвета.

Сбитость чешуи без повреждения кожи; увеличение высоты спинки (зачатки будущего горба) - у самцов горбуши; превышение длины верхней челюсти по сравнению с нижней, незначительная ее загнутость - у горбуши и кеты;

Наружные повреждения: надрывы мяса длиной до 2,5 см и оголение плечевых костей до $\frac{3}{4}$ их длины у отдельных экземпляров рыб в упаковочной единице - у потрошеной обезглавленной трески.

Консистенция: Слегка ослабевшая; допускается свойственное данным видам рыб частичное расслоение мяса по септам у филе палтуса, сазана, сельди, скумбрии, судака, тресковых рыб.

Запах: йодистый - для морских рыб; илистый - для пресноводных рыб; кисловатый запах в жабрах (кроме осетровых), легко удаляемый при промывании водой.

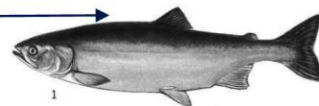


Минтай



Горбуша

Горбуша самка
Горб отсутствует.



Самец горбуши.
Горб не является дефектом формы.



Рыба



✗ Недопустимое качество (несвежее)

Внешний вид и цвет поверхности тушки: Тусклая поверхность, покрытая слоем грязно-серой слизи; бурые и бледные жабры; значительные механические повреждения кожицы и мяса рыбы; подкожное окрашивание от золотистого до ярко-желтого связанное с окислением жира.

Консистенция: Мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается, мясо отстает от кости.

Запах: Кислый, затхлый и гнилостный запахи поверхностной слизи (также после разморозки рыбы).

Охлажденная и замороженная рыба может иметь следующие пороки:

Высыхание - возникает при значительной усушке мороженой рыбы. При этом она теряет цвет, мясо приобретает сухую, жесткую, волокнистую консистенцию, аромат свежей рыбы исчезает, а возникает острый рыбный запах.

Деформация замороженной рыбы возникает при замораживании ее навалом или несвоевременном переворачивании. Небольшие деформации рыбы блочного замораживания, изогнутость хвостового стебля, рыба, замершая «на лету», пороками не считаются.

Недомороженность ухудшает товарный вид, консистенцию, запах и вкус рыбы. Такая рыба постепенно покрывается плесенью и подвергается гнилостному разложению.

Красновато-коричневая окраска возникает при плохом обескровливании рыбы;



Старый запах - залежалый, складской, резкий «рыбный», которые возникают при длительном хранении охлажденной и замороженной рыбы при высокой температуре, пониженной влажности и отсутствии глазури. В охлажденной и замороженной рыбе появляется запах окислившегося жира в результате хранения рыбы при повышенной температуре, отсутствия упаковки и плохого обескровливания рыбы в момент разделки, длительного хранения выловленной рыбы без охлаждения.

Посторонние, нетипичные запахи возникают при попадании в продукт случайных веществ или при порче.

Расслоение мышечной ткани по миосептам возникает в ходе деформирования рыбы при замораживании.



Консервы

При определении качества консервов обращают внимание на состояние тары, этикетку, маркировку.



Жестяные банки должны быть чистыми, не деформированными, не ржавыми, без нарушений целостности швов, дно и крышка должны быть ровными или слегка вогнутыми, но не вздувшимися.

Стеклянные банки должны быть без трещин и пузырей.

Этикетка на банке целая, чистая, правильно и аккуратно наклеенная. Маркировка тары полная, четкая.

Информация на этикетке:

- наименование продукции
- информация об изготовителе;
- дата производства
- срок годности
- условия хранения
- состав и пищевая ценность
- масса нетто

Органолептическая оценка консервов:

- внешний вид
- цвет
- запах
- вкус
- консистенцию
- количество кусков

Определение качества продуктов питания

- состояние бульона

Мясные консервы должны иметь свойственные данному виду мяса внешний вид, цвет, запах, вкус. Куски мяса должны быть целыми, без костей, грубых включений соединительной ткани. Цвет бульона в нагретом состоянии прозрачный, желтоватый или слегка мутный.

Рыбные консервы. Внешний вид продукта должен быть нормальным, свойственным виду рыбы, а также способу ее предварительной обработки: тушки, куски, ломтики рыб – целыми, куски крупных рыб - уложенными в банки срезом к доньшку банки, куски мелких рыб могут укладываться плашмя, а тушки рыб параллельно или взаимно перекрещивающимися рядами.

Консистенция мяса должна быть сочной, не разваренной, в меру плотной. Допускается частичное нарушение кожных покровов, лопнувшее или подрезанное брюшко. Допускается легкая разваренность или суховатость мяса.

✘ Недопустимое качество

- брожение, плесневение, ослизнение;
- помутнение жидкой фазы;
- посторонний привкус, запах;
- изменившийся цвет продукта;
- маркировка отсутствует или плохо читается
- ржавчина, коррозионные черные пятна на банке
- поврежденная упаковка (пробоины, сквозные трещины), подтеки, вздутие
- деформация жестяной тары, крышек на стеклянных банках

