

Тема : Санітарні вимоги до приготування борошняних виробів

Санітарні вимоги до сировини і готового кондитерського виробу

Уся сировина, що поступає, і продукція, що випускається, повинні відповідати вимогам діючих стандартів, технічних умов, медико-біологічних вимог, мати гігієнічні сертифікати або якісні посвідчення.

Гігієнічний сертифікат оформляють на вид продукції, а не на конкретну партію. Підтвердити відповідність партії вироблюваній продукції, що поставляється, встановленим вимогам (гарантувати відповідну якість товару) - обов'язок виробника.

Сировина допускається у виробництво тільки за наявності висновку лабораторії або фахівців технологічного контролю підприємства.

Сировина, що поступає у виробництво, повинна готуватися до виробництва відповідно до технологічних інструкцій і Інструкції по попередженню попадання сторонніх предметів в продукцію.

Борошно слід зберігати окремо від усіх видів сировини. Борошно в тарі повинне зберігатися штабелями на стелажах на відстані 15 см від рівня підлоги і 50 см від стін. Відстань між штабелями має бути не менше 75 см

Сіль повинна зберігатися в окремих засіках або скринях з кришками, а також в розчиненому виді в забезпечених фільтрами місткостях і у виробництво може подаватися тільки розчищеною і профільтрованою.

Жири, яйця і молочні продукти повинні зберігатися в холодильних камерах при температурі від 0 до +4° С.

Ячний меланж допускається в тісто для виготовлення мілкоштучних кондитерських і хлібобулочних виробів при відповідності необхідним органолептичним, фізико-хімічним і мікробіологічним показникам. Ячний меланж зберігається при температурі від - 6 до +5° С, повторне заморожування меланжу категорично забороняється. Зберігання дефростованого меланжу більше 4 годин не допускається.

Молоко коров'яче пастеризоване зберігається при температурі від 0 до +6° С не більше 36 годин з моменту закінчення технологічного процесу його виробництва.

Масло вершкове ретельно перевіряється після розпаковування і зачищається з поверхні. За наявності забруднень на поверхні і у разі мікробіологічного псування масло не допускається для виробництва кондитерських виробів з кремом. Тривалість зберігання масла до зачистки в приміщенні маслорізки має бути не більше 4 годин.

Для кондитерських виробів можуть використовуватися свіжі чисті курячі яйця, без вад, з неушкодженою шкаралупою, не нижче II категорії. Яйця повинні сортуватися.

Розпаковування ящиків з яйцями, санітарна обробка і отримання яєчної маси проводяться при дотриманні строгої потокової.

Категорично забороняється використовувати для виготовлення будь-якого крему яйця водоплавних птахів, курячі яйця з насінкою, яйцетік і бій, міражні яйця, яйця з господарств, не благополучних по туберкульозу, сальмонельозу, а також використовувати замість яєць меланж. Яйця водоплавних птахів дозволяється використовувати тільки для випічки млікоштучних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.

Продукти (санітарний шлюб), що впали на підлогу, повинні складатися в спеціальну тару з позначенням "Санітарний шлюб". Забороняється використання санітарного шлюбу у виробництві кондитерських виробів.

При виробництві кондитерських виробів з кремом (торти, тістечка, рулети та ін.) кожна зміна повинна приступати до роботи з чистими стерилізованими відсадочними мішками, наконечниками до них і дрібним інвентарем. Видача і здача мішків, наконечників і дрібного інвентаря виробляється в кожній зміні по рахунку спеціальними особами з реєстрацією в журналі. Заміна відсадочних мішків повинна робитися не рідше за 2 рази в зміну.

Рулети, торти і тістечка з кремом після виготовлення повинні прямувати в холодильну камеру для охолодження. Тривалість зберігання готових виробів на виробництві до завантаження в холодильну камеру не повинна перевищувати 2 год.

Підприємства, що виробляють кондитерські вироби з кремом (торти, тістечка, рулети), повинні мати холодильні установки, що забезпечують зберігання сировини, напівфабрикатів і готових виробів, відповідно до діючого СанПіН "Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів" і справжніми Санітарними правилами.

Креми, тістечка, торти, рулети з кремом повинні зберігатися при температурі не вище 6° С.

Торти і тістечка без обробки кремом, вафельні торти і тістечка з жировими і праліновими обробними напівфабрикатами повинні зберігатися при температурі не вище 18° С і відносній вологості повітря 70 - 75%.

Не допускається зберігати торти, тістечка і рулети разом з нехарчовими матеріалами, а також продуктами, що мають специфічний запах.

Холодильні камери мають бути забезпечені термометрами. Для підтримки температури на заданому рівні доцільно використовувати термореле. За режимом роботи холодильних камер має бути встановлений постійний контроль. Результати перевірок температури зберігання харчових продуктів повинні реєструватися в спеціальному журналі.

Торти укладаються в картонні коробки, що вистилають паперовими серветками з пергаменту або підпергаменту. Транспортування і реалізація тортів без пакувальних коробок категорично забороняється.

На зовнішній стороні кришки (коробки з тортом або лотка з тістечками, рулетами) має бути маркіровка з вказівкою дати, години вироблення, режиму і терміну зберігання.