**Правильный выбор хлебобулочных и кондитерских изделий и требования к срокам годности.**

Хлебобулочное изделие – это изделие, вырабатываемое из основного сырья, или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, пироги, пирожки, пончики.

Доброкачественные изделия должны иметь правильную, соответствующую сорту форму, гладкую равномерно окрашенную корку. Мякиш должен быть пропеченным, эластичным, с хорошо развитой тонкостенной пористостью.

Кондитерское изделие - многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья – сахара, муки, жиров, какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: сахаристые (шоколад, мармелад, карамель, конфеты, халва, драже, пастила и др.) и мучные (печенье, пряники, вафли, кексы, рулеты, торты, пирожные, мучные восточные изделия). Мучные кондитерские изделия отличаются от сахаристых тем, что в их рецептуру входит мука. Эти изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью.

На поверхности изделий и внутри не должно быть посторонних ингредиентов, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной. Не должно быть слипшегося или растаявшего продукта, ломанного или потерявшего форму.

Дефекты хлебобулочных и кондитерских изделий могут возникнуть при использовании недоброкачественного сырья, нарушении технологии производства, несоблюдении режимов и условий хранения.

При оценке продукта учитываются потребительские свойства и гигиенические показатели безопасности. Микробиологические показатели безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий определяют степень их безопасности для человека, их соблюдение исключает риск отравлений и болезней после употребления. Помимо безопасности, микробиологические показатели характеризуют степень свежести и сроки годности, а также правильность хранения хлебобулочных и кондитерских изделий, определить их можно только в специально аккредитованной лаборатории.

Сроки годности хлебобулочных и кондитерских изделий зависят от нескольких факторов: технологии производства, состава, упаковки, условий хранения.

Сроки годности хлебобулочных и кондитерских изделий увеличивают консервирующие вещества. Чем больше концентрация консервантов, тем больше срок годности. Консервирующие вещества должны бать указаны на упаковке. Рекомендуется приобретать изделия с коротким периодом хранения, так как их состав натурален.

Использование упаковки. Производители упаковывают продукт в бумагу, полиэтилен, пленку. Такой способ сохраняет качества значительно дольше и позволяет гарантировать потребителю соблюдение гигиенических правил перевозки и хранения на полке магазина.

Если условия хранения не соответствуют завяленным производителем, то период годности продукта сокращается. Правильное хранение хлебобулочных и кондитерских изделий обеспечивает их безопасность, вкусовые показатели. Относительная влажность воздуха должна быть не более 75%, Скоропортящиеся хлебобулочные и кондитерские изделия с начинками и прослойками должны храниться при температуре от +2 до + 6 ºС, то есть в холодильнике.

Хлебобулочные и кондитерские изделия на территории РФ должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Упаковка для хлебобулочных изделий и кондитерской продукции обязана производится способом, позволяющим обеспечить сохранность качества и безопасность при хранении, транспортировке и реализации. Упаковка должна соответствовать требованиям Технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011.

Маркировка, наносимая на тару всех видов, должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Она должна содержать следующие сведения: наименование, состав, количество, дату изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя, рекомендации по использованию, показатели пищевой ценности (энергетическая ценность (калорийность); количество белков, жиров, углеводов; количество витаминов и минеральных веществ. Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на 100 граммов продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Дополнительно могут быть указаны сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция.

Помощник врача по гигиене питания

Серовского отдела ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Свердловской области» И. Г. Смирнова