ЖАОК атауы: «Нан, макарон және кондитер өндірістерінің сапасын бақылау»

Дәріс №15

Тақырып: Макарон салынатын ыдыстарға, орау және қаптау материалдарына қойылатын талаптар

Жоспар:

1. Макарон қаптауға арналған ыдыстар және жарамды материалдар;
2. Қаптау ыдыстарының түрлері;
3. Макаронды таңбалау;
4. Макарон салынатын ыдыстарды тексеру

Макарон өнімдерін қаптауға арналған ыдыстар мен материалдар олардың пішінін сақтау, ылғалдан қорғау және сақтау мерзімін ұзарту үшін келесідей бөлінеді:

1. Қаптау ыдыстарының түрлері

- Жұмсақ пакеттер (Пакет-жастықшалар): Ең көп таралған, үнемді және қолайлы қаптама түрі.
- Тік тұратын пакеттер (Дой-пак): Түбі жалпақ, сөреде тік тұра алатын, сыдырма құлпы бар ыңғайлы пакеттер.
- Картон қораптар: Көбінесе премиум немесе пішіні нәзік макарондар (мысалы, спагетти, лазанья) үшін қолданылады. Ішінде қосымша пластик пакеті болуы мүмкін.

2. Қаптауға жарамды материалдар

- Полипропилен үлдір (БОРР / РР): Макаронға арналған ең негізгі материал. Ол мөлдір, берік, ылғал өткізбейді және өнімнің сыртқы түрін көрсетіп тұрады.
- Көпқабатты ламинацияланған үлдірлер (BOPP/PE немесе BOPP/BOPP): Пакеттің беріктігін арттыру және тігістерінің берік дәнекерленуі үшін екі немесе одан да көп қабатты материалдар біріктіріледі.
- Целлюлоза және қағаз материалдары: Экологиялық таза, биоыдырайтын қаптамалар. Жиі өнім көрініп тұруы үшін мөлдір пластик "терезесімен" жабдықталады.

Тексеру мақсаты: Макарон өнімдерін қаптауға және сақтауға арналған ыдыстардың (қораптар, қаптар, пакеттер) сапа, қауіпсіздік және таңбалану талаптарына сәйкестігін анықтау.

Макарон салынатын ыдыстарды тексеру келесі негізгі кезеңдерден тұрады:

1. Сыртқы түрін және тұтастығын бағалау

- Ақауларды іздеу: Ыдыста жыртылған, тесілген, майысқан немесе ылғалданған тұстардың болмауын қадағалау.
- Тазалығы: Шаңнан, кірден және бөгде иістерден таза болуы тиіс.
- Герметикалығы: Өнімді сыртқы орта әсерінен (ылғал, зиянкестер) қорғау үшін тігістері мен желімделген жерлері берік болуы керек.

2. Таңбалануын (Маркировка) тексеру

Ыдыстың сыртында мына міндетті ақпараттардың анық жазылуы тексеріледі:

- Өндірушінің атауы, сауда белгісі және мекенжайы.
- Өнімнің атауы, сұрпы және тобы (мысалы, А, Б, В топтары).
- Дайындалған күні, айы және жарамдылық мерзімі.
- Нетто салмағы (таза салмағы).
- Құрамы (бидай ұнының түрі, су, қоспалар) және ГМО туралы мәлімет.
- Тағамдық және энергетикалық құндылығы.

- Сақтау шарттары (ылғалдылық пен температура талаптары).
- Сәйкестік белгілері (мысалы, ЕАС).

3. Материалдың қауіпсіздігі

- Тағамдық рұқсат: Ыдыс материалының (полимерлі үлбір, картон, қағаз) тамақ өнімдеріне арналғанын растайтын таңбаның (мысалы, "бокал мен шанышқы" белгісі) болуы.

Зиянсыздығы: Материалдан өнімге бөгде иіс, дәм немесе химиялық заттардың бөлінбеуі.

Макарон өнімдерін салуға жәшіктер, шеге, картон, қағаз, целлофан керек. Жәшікті таза кебу тақтайдан жасайды. Оларды қалыңдығы 8-12 мм болу керек. Оларды шеттеріне қалыңдығы 20 – 25 мм жұқа тақтайша қағылған фанерадан да істеуге болады. Егер жәшіктер үлкен болса, оның шетін жұқа темір таспаларымен бекітеді, көмкереді немесе диаметрі 1 мм сым темірмен тартылады. Осы тақтайшаларды саңлау қалдырмай тығыздап қағу керек. Ол үшін ұзындығы 50 – 60 мм, арнайы тазалап егелген шегелерді пайдаланады. Жәшіктің ішіне таза кебу қағаз төселеді.

Пакеттерді А маркалы, жіктері ыстық күйінде желімдетілетін, екі жағы да лакталған целофаннан немесе А маркалы қалыңдығы 0,55 мм жарғағынан жасайды.

Қораптарды ХРОМ ЭРЗАЦ маркалы картоннан және жартылай картоннан жасайды.

Пакеттердің сызықтық өлшемдері: алты қырлы түпті, 700 г макарон сиятын, 210х315 мм болады.

Макарон салынған жәшіктерге және қағаз қаптарға, қораптарға және ішіне макарон салынған пакеттерге штамп басылады немесе жарлық жапсырылады. Оларға оны шығарған мекеменің аты, макаронның сорты, шығарылған күні, 13% ылғалдылықтағы таза салмағы, ал сыртқы қапшығымен өлшенетін болса, қапшықтың салмағы, мемлекеттік стандарттың нөмірі мен аты, келісімді бағасы көрсетіліп жазылады.

Әр жәшіктің бетіне «Абайла, лақтырма» деген белгі қойылады. Бұл өнімнің өзіне және жоғарғы сортына жапсырылатын жарлығының түсі, формасы өзгеше болады. Осы жазулар иісі жоқ боямен анық, қысқа жазылады. Әр жәшіктің, қаптың, қораптың, пакеттің ішіне қаптаған маманның нөмірі және қапталған күні көрсетіліп жазылады.

Дайын макарон салынатын ыдыстарды – қапшықтарды, жәшіктерді, қораптарды, ең алдымен ішін, сыртын қарап тексереді. Онда айырылып кеткен, жыртылған, ақауланған, көгерген, шіріген , қойма зиянкестерімен зақымданған және металдың шығып тұрған бөлшектері болмау керек.

Физико-химиялық көрсеткіштері ретінде олардың ылғалдылығын көзмөлшерменен бағалайды. Ол үшін бетін сия қарандашпен сызады. Егер ол сызық жайылып кетпесе, оны кебу деп есептейді. Егер оның ылғалдылығын дәлірек анықтау керек болса, одан 10 г-ға жақын жаңқасын кесіп алып, дәлдігі 0,01 г таразыға тартып, оны ұнтақтарынан тазартып, кептіргіш қондырғыға қойып, 95-105С та, салмағы тұрақталғанша, яғни ең ақырғы екі өлшемдердің арасындағы айырмасы 0,02 г болғанша кептіріп өлшеп анықтайды. Оның бірінші рет 6 сағаттан соң, одан кейін әр 2 сағатта бір рет таразыға тартып, табады.

Картонның ылғалдылығын Чижовтың аспабында кептіріп табуға болады. Ол үшін 4-5 г-нан екі кесегін кесіп алып, 0,01 г дәлдікте өлшеп, екі тақтаның арасына қысып, 160С дейін 10 минут ішінде қыздырып, өлшеп, ылғалының мөлшерін табады.

Қорытынды

Қаптама макаронның сапасын тұтынушыға дейін сақтайды. Негізгі қаптамалар: пакет-жастықша, дой-пак, картон қорап; материалдары BOPP, ламинат, қағаз. Таңбалау өндіруші, құрам, мерзім, салмақ және сәйкестік туралы толық ақпарат береді. Ыдыстар тұтастығы, тазалығы, ылғалдылығы және тағамдық қауіпсіздігі бойынша тексеріледі.