



ХАЛВА

- 
- Халва представляет собой слоисто-волокнистую массу, которая состоит из растертых обжаренных масличных ядер, вымешанных с тонкими волокнами карамельной массы, взбитой с экстрактом мыльного корня. Это продукт с особенно высокой пищевой ценностью

халва



- 
- В зависимости от вида используемых масло-содержащих ядер готовят халву кунжутную (тахинную), арахисовую, ореховую, подсолнечную и комбинированную. В соответствии с рецептурой в халву могут быть введены какао-продукты, орехи, изюм, цукаты, ванилин и другие добавки. Выпускают халву неглазирова-нную и глазированную шоколадом в виде мелких брикетов.

Основной ассортимент халвы:

- кунжутная - Ванильная (с добавлением ванилина), Шоколадная (с добавлением какао-порошка), Новинка (с добавлением какао тертого), Москво рецкая (глазированная шоколадом); арахисовая - Ароматизированная (с добавлением ванильной эссенции). Шоколадная (с добавлением какао-порошка)

Основной ассортимент халвы:

- подсолнечная - Ванильная (с добавлением ванилина), шоколадная Восход (с добавлением какао тертого); из ореха кешью - Южная, Индийский шоколад (с добавлением какао-порошка); комбинированная - Восточная (из кунжута и ореха кешью), Любительская (из кунжута и арахиса).

ГОСТ 6502-69

- халвы должно соответствовать требованиям ГОСТ 6502-69. Вкус и запах ясно выраженные, без прогорклого затхлого и других привкусов и запахов. Цвет халвы кунжутной кремовый, арахисовой - от кремового до желтовато-серого, ореховой - светло-желтый, подсолнечной - сероватый, шоколадной - однородный от светло-коричневого до коричневого. Консистенция должна быть крошащейся, легко режущейся.

Строение на изломе

- слоисто-волокнистое, без утолщенных волокон карамельной массы. Поверхность не должна быть липкой. У халвы, глазированной шоколадом, не допускается поседение, глазурь должна покрывать халву ровным слоем, без подтеков. Посторонние примеси не допускаются.

- Влажность - не более 4%, содержание общего сахара (по сахарозе) - 25-45, редуцирующих веществ - не более 20, жира - не менее 25-30, общей золы - не более 1,9, а золы, нерастворимой в 10%-ной НО, - не более 0,1%. Содержание глазури в халве, глазированной шоколадом, - не менее 29%. Солей меди (в пересчете на медь) - не более 12 мг/кг. Мышьяк и соли свинца не допускаются.

- Упаковывают халву весовой и расфасованной. Фасуют в виде брикетов массой нетто до 300 г, в жестяные банки - до 600, в художественно оформленные картонные или жестяные коробки - до 1500 г. Халву, глазированную шоколадом, предварительно завертывают в фольгу или с бандеролью. Дно банок, коробок и поверхность расфасованной халвы застилают пергаментом или целлофаном.

расфасовка

- Расфасованную халву упаковывают в ящики деревянные или фанерные - не более 20 кг, из гофрированного картона - не более 15 кг.
- Весовую халву упаковывают в ящики деревянные или фанерные массой нетто не более 12 кг, из гофрированного картона - не более 15 кг. Ящики должны быть застланы двумя листами пергамента или целлофана в продольном и поперечном направлениях, концы которых, перекрывая друг друга, должны закрывать поверхность халвы.

хранение

- Хранят халву в темноте при температуре 18°C и относительной влажности воздуха 70% в течение следующих гарантийных сроков со дня выработки: кунжутную и глазированную шоколадом - 2 мес, ореховую, арахисовую, подсолнечную и комбинированную - 1,5, отгружаемую в районы Арктики и Крайнего Севера - 6 мес