

Тема выпускной квалификационной работы

Организация проведения товароведной экспертизы пищевкусовых товаров в магазине ИП Ткачёвой НА



Цель дипломной работы – организация и проведение товароведной экспертизы чая

Задачи дипломной работы:

1. раскрыть товароведную характеристику чая;
2. дать технико-организационную характеристику магазину ИП Ткачёвой Н. А.;
3. проанализировать ассортимент чая в магазине;
4. рассмотреть показатели качества чая;
5. привести результаты экспертизы качества образцов чая, реализуемого в магазине

Классификация чая

Индийский

Цейлонский
Шри-Ланка

Азербайджанский

Китайский,
Японский

Вьетнамский,
Лаосский

Грузинский

Краснодарский

По району
произрастания

В зависимости от процессов обработки

фиолетовый

белый

зеленый

желтый

красный

синий

черный

копченый

По характеру обработки

рассыпной
(байховый)

гранулированный

прессованный

разо-
вый

экстрагиро-
ванный
Раствори-
мый

В зависимости от
фабричного сорта

листовой

ломанный

OP

P

PS

BOP

BP

BPS

D

Fngs

В зависимости от
торгового сорта

Букет

Высший
сорт

1 сорт

2 сорт

3 сорт

Классификация чая в зависимости от способа переработки:

- ▣ фабричные сорта — (чай первичной переработки), который делится на крупный (листовой), мелкий (ломаный) и гранулированный;
- ▣ торговые сорта — готовая продукция, которая изготавливается на чаеразвесочных фабриках.



911-196-46 fotosearch.com



www.transplant.systems.com.eu

Обозначения чая

Цельнолистовой чай

T	Tipu	Типпи	Из нераспустившихся чайных почек типсов.
P	Pekoe	Пекой	Байховый. Чай из типсов и самых молодых листьев (как правило, первых двух листков).
O	Orange	Оранж	
S	Souchong	Сушонг	Старые листья чайного куста.
PS	Pekoe Souchong	Пеко Сушонг	Короткие грубые листья.
P	Pekoe	Пеко	Байховый. Более короткие и грубые листья без «типсов».
FP	Flowery Pekoe	Флауэри Пеко	Листья скручены в шарики.
FOP	Flowery Orange Pekoe	Флауэри Орандж Пеко	Верхнелистовой чай (берётся только ближайший к почке лист) с добавлением типсов.
OPA	Orange Pekoe A quality	Орандж Пеко класса А	Чай с особо крупным листом.
OP	Orange Pekoe	Орандж Пеко	Общее название смесей чаёв, соответствующих одновременно классам «пеко» и «оранж».
OP Superior	Orange Pekoe Superior	Орандж Пеко Превосходный	Индонезийский сорт OP.
FOP	Flowery Orange Pekoe	Флауэри Орандж Пеко	Чай из ближайшего к почке листа с некоторым количеством почек.
GF OP	Golden Flowery Orange Pekoe	Голден Флауэри Орандж Пеко	Отличается от FOP большим количеством типсов.
TGF OP	Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	Типпи Голден Флауэри Орандж Пеко	Тот же GFOP, только с еще большим содержанием типсов. Основной сорт Дарджилинга и Ассама.
F TGF OP	Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	Файнест Типпи Голден Флауэри Орандж Пеко	Еще больше типсов, чем в TGFOP.
SF TGF OP	Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	Спешиал Файнест Типпи Голден Флауэри Орандж Пеко	Чай из почек с небольшим количеством верхнего листа. Самый лучший чай FOP. Такую категорию заслуживает только самый лучший и редкий чёрный чай в мире.
W	Wiry		Тонкий, похожий на проволоку. Особым образом скрученный высокосортный чай из Непала.

Пищевая ценность и химический состав чая

Состав чая.

В 100 г. чёрного байхового чая содержится

		Минеральные вещества		Витамины	
Белки	20г	Натрий	82мг	Тиамин (В ₁)	0,07мг
Жиры	5,1г	Калий	2480мг	Рибофлавин(В ₂)	1мг
Углеводы (усваиваемые)	4г	Кальций	495мг	Никотинамид (РР)	8мг
Клетчатка	1г	Магний	440мг	Аскорбиновая кислота (С)	10мг
Вода	8,5г	Фосфор	824мг	Бета - каротин	0,05мг
Органические кислоты	1,2г	Железо	82мг		
Зола	5,5г				

Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая

Факторы, формирующие качество чая -ЭТО сырьё и технология производства



- Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивается в массовом количестве на специальных плантациях. Листья чая собираются и сортируются вручную: для чаёв наиболее высокой сортности (и стоимости) используются нераспустившиеся почки и самые молодые листья, лишь первая-вторая **флешь** (первая-вторая группа листьев на побеге, считая от конца); более «грубые» чаи делают из зрелых листьев.
- **Алкалоид, содержащийся в чае, называется – теин.**

Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая

Типовая технология производства - это



1. Сбор чайного листа



2. Сортировка



3. Транспортировка



4. Завяливание



5. Скручивание



6. Окисление



7. Сушка



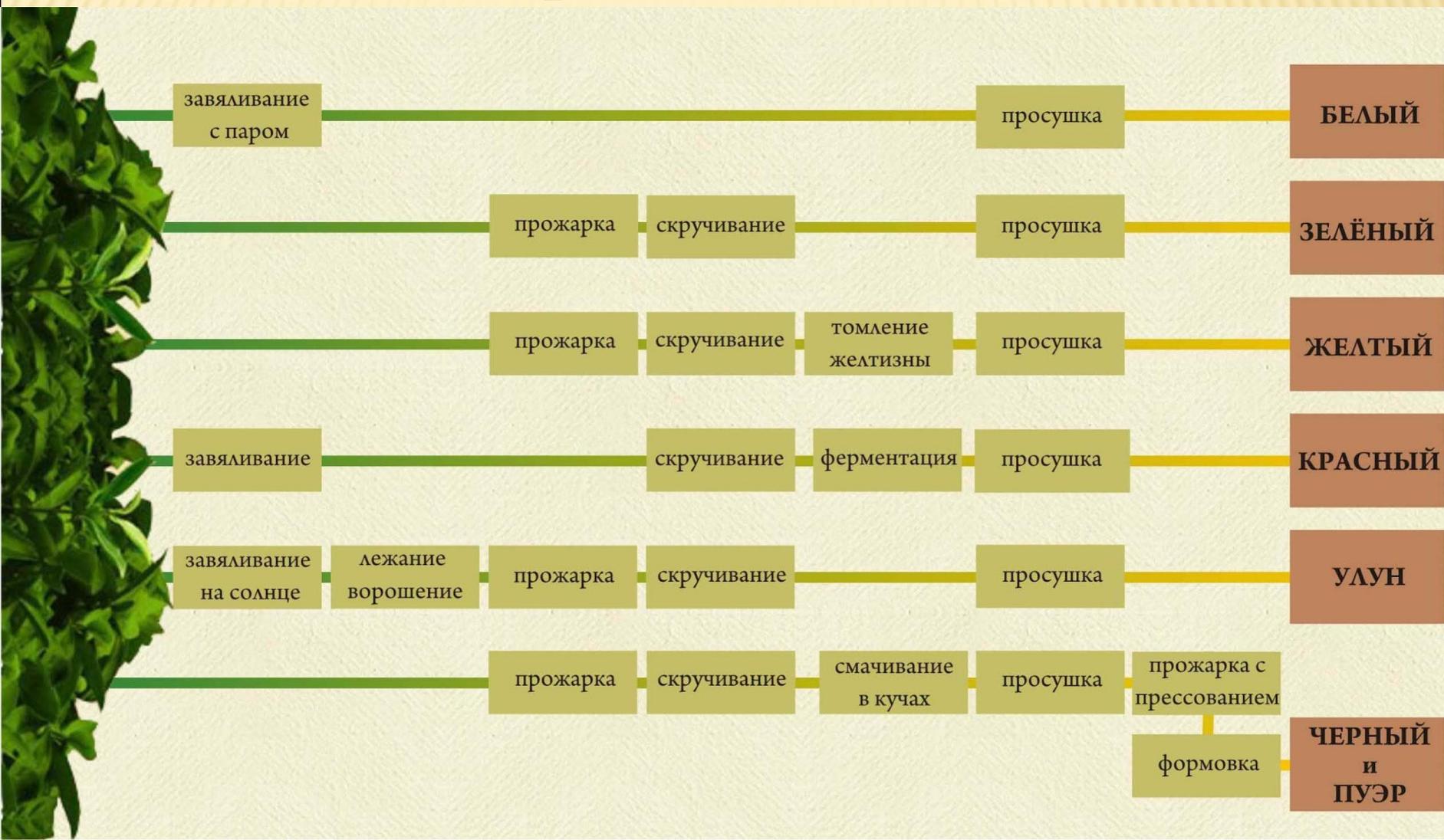
8. Сортировка



УПАКОВКА

Факторы, формирующие и сохраняющие качество чая

Технология производства чая по видам:



Факторы, сохраняющие качество чая

Это- упаковка, условия и сроки хранения

УПАКОВКА ЧАЯ



Картон
Жесть
Дерево
Керамика
Бумага
Полиэтилен
Стекло

Факторы, сохраняющие качество чая

Условия и сроки хранения чая



Срок хранения фасованного отечественного чая и купажированного с импортным - 12 мес.;
фасованного импортного - 18 мес.;
нефасованного черного и зеленого чая - 8 мес.



Хранение в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60-65% (но не выше 70%)



При хранении не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами

Маркировка чая

Маркировка чая проводится в соответствии с НД. Текст на упаковке должен включать в себя следующие сведения:

- наименование продукта (вид чаинок для черного чая);
- наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения;
- состав продукта;
- способ приготовления;
- товарный сорт (для сортовой продукции);
- срок годности или срок хранения;
- условия хранения;
- обозначение нормативного или технического документа
- масса нетто;
- дата изготовления или упаковывания;
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- вакуумная упаковка (при наличии);
- информация о сертификации.

Дефекты чая

- *засоренность* (черешками, грубым листом, волокнами и другой примесью) возникает в результате сбора с кустов грубого чайного листа, в том числе при машинной уборке и недостаточной очистке при сортировке;
- *мешаный чай* получается в результате неправильной сушки (высокая температура и медленное продвижение чая в сушильном аппарате);
- *кислый вкус и запах* возникают из-за нарушения процесса и длительности ферментации, сушки;
- *жаристый чай* формируется в результате неправильной сушки (высокая температура и медленное продвижение чая в сушильном аппарате);
- *серый цвет типса* — это результат чрезмерного трения при сухом сортировании чая и продолжительном скручивании листа;
- *мутный настой* появляется вследствие переферментации чая;

Организационно-экономическая характеристика магазина ИП Ткачёвой Н.А.

~~магазин ИП Ткачёвой Н.А. расположен по адресу: г.
Новочеркасск~~

В магазине реализуются следующие товары:

1. Кондитерские изделия

2. Хлебобулочные изделия

3. Бакалейные товары

4. Овощи, фрукты

5. Мясные продукты

6. Пищевкусовые товары (в том числе чай)

7. Молочная продукция

8. Табачные изделия.

9. Непродовольственные товары базовой товарной категории (мыло, стиральные порошки, средства для мытья посуды и т.д.)

□ *Ассортимент чая магазина представлен следующими торговыми марками:*

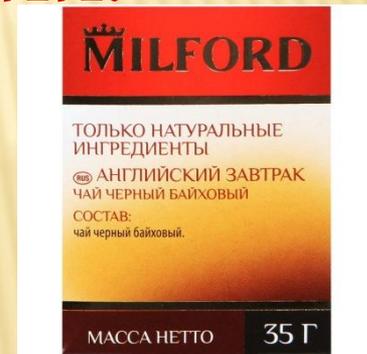
- «Милфорд» (ООО «УПТ»)
- «Ахмад» (AhmadTeaLtd)
- «Лисма» (компания «Май»)
- «Принцесса Гита» (Орими Трейд)
- «Принцесса Нури»
- «Гринфилд» (Орими Трейд)
- «Майский»
- «Дилма» (ЗАО «Авалон»)
- «Липтон» (ООО «Uniliver»)

Показатели ассортимента :

- ▣ *Широта ассортимента* – количество групп (подгрупп) товаров. **$K_{ш} = 80\%$**
- ▣ *Глубина ассортимента* – количество ассортиментных позиций в группе или подгруппе товаров. **$K_{г} = 25\%$**
- ▣ *Устойчивость ассортимента* – количество видов и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом. **$K_{у} = 85\%$**
- ▣ *Новизна ассортимента* – это степень его обновляемости **$K_{н} = 25\%$**

Экспертиза чая черного байхового в рамках выполнения дипломной работы - по 3 образцам следующих наименований:

1. «MILFORD» - производитель ООО «УПТ»



2. «Лисма»-производитель ООО «МАЙ»



3. «Принцесса Гита» - производитель ООО «Орими-Трейд».



Экспертиза чая черного байхового

Качество чая определяют в соответствии с ГОСТ 51074-2003

- Для проведения товароведной оценки качества исследуемых образцов чая черного байхового, определяли качество упаковки, полноту маркировки, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, показатели безопасности

Экспертиза чая черного байхового

Характеристика маркировки исследуемых образцов

Требования ГОСТ	Обр. №1	Обр. №2	Обр. №3
51074-2003			
Наименование продукта	Цейлонский чай черный байховый листовой ломаный " Милфорд "	Индийский чай черный байховый "Лисма"	Индийский чай черный байховый мелкий "Принцесса Гита"
Наименование и местонахождение изготовителя	ООО "УПТ", Россия. Под контролем ООО "Орими-Трейд"	ООО "МАЙ", Россия.	ООО "НЕП", Россия. Под контролем ООО "Орими-Трейд"
Масса нетто, г	100г	100г	100г
Товарный знак изготовителя (при наличии)	Присутствует	Присутствует	Присутствует
Состав продукта	чай черный байховый	чай черный байховый	чай черный байховый мелкий
Пищевые добавки, ароматизаторы	-	-	-
Сорт (при наличии)	медиум	медиум	высокогорный
Дата изготовления и дата упаковывания	01.2019	07.2018	08.2018
Срок хранения	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев

Экспертиза чая черного байхового

Характеристика маркировки исследуемых образцов

Требования ГОСТ	Обр. №1	Обр. №2	Обр. №3
51074-2003			
Наименование продукта	Цейлонский чай черный байховый листовой ломаный " Милфорд "	Индийский чай черный байховый "Лисма"	Индийский чай черный байховый мелкий "Принцесса Гита"
Условия хранения	Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов с относительной влажностью воздуха не выше 70%	Хранить в сухом без запахов месте	Хранить в чистом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов с относительной влажностью воздуха не выше 70%
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ГОСТ Р	ГОСТ	ТУ
Информация о вакуумной упаковке (при наличии)	отсутствует	отсутствует	отсутствует
Информация о подтверждении соответствия	АЯ61	АЯ61	АЯ61

Экспертиза чая черного байхового

Органолептические показатели исследуемых образцов

Наименование показателя	Показатели по ГОСТ 32573-2013	Обр.№1	Обр.№2	Обр.№3
Аромат и вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус	Достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкус
Настой	Яркий прозрачный	Яркий прозрачный	Недостаточно яркий прозрачный, средний	Яркий недостаточно прозрачный
Цвет разваренного листа	Однородный коричневый	Однородный коричневый	Недостаточно однородный коричневый	Недостаточно однородный коричневый
Внешний вид	Ровный сферической формы	Ровный сферической формы	Ровный сферической формы	Ровный сферической формы

Экспертиза чая черного байхового

Органолептические показатели исследуемых образцов

По органолептическим показателям
качества отклонений не выявлено,
все образцы чая соответствовали
требования ГОСТ 32573-2013

Экспертиза чая черного байхового

Физико- химические показатели исследуемых образцов

Наименование показателя	Показатели по ГОСТ 32573-2013	Обр.№1	Обр.№2	Обр.№3
Массовая доля влаги, %	Не более 0,1	0,02	0,04	0,01
Содержание водораств. экстрактивных веществ	30	32,0	32,4	33,1
Содержание металлопримесей	Недопустимо	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Массовая доля мелочи, % не более	4,0	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено

Экспертиза чая черного байхового

Микробиологические показатели качества чая:

- показатель наличия плесеней.
- Показатели безопасности: в чае нормируется содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, меди), афлатоксина В1, радионуклидов (цезия-137 и стронция-90).



Экспертиза чая черного байхового

Общий итог экспертизы образцов

По физико-химическим показателям отклонений не выявлено, все образцы чая соответствовали требованиям по показателям

Таким образом, по органолептическим и физико-химическим показателям качества исследуемые образцы чая черного байхового соответствуют требованиям ГОСТ 32573-2013 и могут быть допущены к реализации через розничную торговую сеть.

Спасибо за
внимание

