
Актуальность

В современных условиях поддержание высокой конкурентоспособности выпускаемой продукции и экономической эффективности производства пищевых и перерабатывающих предприятий невозможно без своевременной модернизации производства. Именно поэтому создание нового пивного продукта позволит модернизировать производство пивного продукта благодаря созданию нормативно-технической документации. Создание новой нормативно-технической документации позволит предприятию не только сохранять устойчивое и стабильное положение, но и успешно, динамично развиваться и быть первым среди конкурентов.

Цель – разработать нормативно-техническую документацию пивного продукта.

Задачи:

- Изучить особенности производства пивного продукта;**
- Представить новый пивной продукт;**
- Разработать нормативно – техническую документацию пивного продукта;**
- Оценить перспективы разработанной документации.**

Объектом исследования является нормативно - техническая документация пивного продукта.

Предметом моего исследования является – создание нормативно – технической документации, ее содержание и область применения.

Методами исследования являются:

- 1. Анализ**
- 2. Сравнение, обобщение**
- 3. Изучение литературы по теме исследования.**

Техническая документация содержит:

Техническая документация – технический документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству, безопасности и сроку годности конкретного продукта (нескольких конкретных продуктов), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при изготовлении, хранении, транспортировании.

Основная часть ТД включает следующие разделы:

1. Область применения.
2. Требования к качеству и безопасности.
3. Маркировка.
4. Упаковка.
5. Правила приемки.
6. Методы контроля.
7. Правила транспортирования и хранения.

Требования к наименованию продукта

Наименование конкретного пищевого продукта, используемое в НТД, должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 51074.

Пивной продукт «14»



Наименование пищевого продукта, используемое в НТД должно точно и однозначно его характеризовать. При этом наименование должно быть кратким, но позволяющим потребителям безошибочно идентифицировать пищевой продукт по принадлежности к определенной группе однородной продукции, характеризующейся общностью назначения, состава (сырья), состояния, способа изготовления и (или) других факторов. При этом наименование продукта может быть дополнено торговым названием.

К техническим документам, на которые дают ссылки в ТУ на пищевые продукты, относят:

-
- другие НТД, принадлежащие этому же держателю подлинников;
 - ТУ, принадлежащие другим держателям подлинников, если эта ссылка применяется для идентификации продукции, используемой в качестве сырья и упаковочных материалов;
 - технологические инструкции и рецептуры изготовителя продукта, которые используют для изготовления данного продукта (при ссылке на эти документы их обозначения не приводят).

При ссылке указывают обозначение документа без цифр, означающих год его принятия (утверждения) и другой дополнительной информации.

В приложении на перечень ссылочных документов обозначение документа приводят полностью с годом принятия и полным наименованием.

Раздел «Область применения» должен содержать наименования продуктов, на которые распространяются НТД, их назначение с указанием дополнительных отличительных особенностей (технологических, физических, состава, Потребительских и др.).

Изложение данного раздела начинают словами: «Настоящая нормативно – техническая документация распространяются на , предназначенного для пивного продукта «14».

Анализируя качество любого продукта, следует учитывать его составляющие:

- способность товара правильно выполнять свои функции;**
- соответствие нормам и стандартам на необходимом уровне; отсутствие дефектов в течение заданного времени;**
- полезный срок и частота использования; эстетичность.**

Контроль - соответствия качества и ассортимента реализуемого пива в супермаркете, проводится по следующим стадиям:

- входной контроль качества товаров;
- контроль наличия пива достаточного ассортимента в супермаркете;
- контроль исполнения каждым поставщиком договоров поставки в ассортиментном разрезе;
- контроль снятия с реализации пивной продукции, истекающей срока годности; контроль состояния товарных запасов.



