

Нормативное обеспечение производства замороженных тортов, пирожных и рулетов

Внедрение в производство новых технологий, более гибких, чем традиционные, способствует развитию современного рынка. В настоящее время как за рубежом, так и в России получила широкое распространение технология замораживания тортов, пирожных, рулетов, которая позволяет сохранить их свойства, обеспечить потребителя всегда свежей продукцией. Также технология создает условия для транспортирования скоропортящихся изделий на значительные расстояния в замороженном виде. Но любое нововведение требует соответствующей законодательной базы, которую должны соблюдать все участники производственного процесса.



По материалам доклада Н.А. Щербаковой, ГНУ НИИ Кондитерской промышленности Россельхозакадемии

В 2005 году ГНУ НИИ Кондитерской промышленности Россельхозакадемии при участии вспомогательных служб разработал инструкцию по замораживанию, хранению, транспортированию, размораживанию и реализации тортов, пирожных и рулетов.

Инструкция состоит из следующих разделов:

1. Область применения;
2. Требования к производству, качеству, безопасности, к замораживанию, упаковке, маркировке;
3. Требования к организации производственного контроля;
4. Требования к реализации, хранению тортов и рулетов;
5. Приложения.

Согласно инструкции, производство замороженных тортов, пирожных и рулетов может осуществляться только на предприятиях, располагающих полным комплектом оборудования, обеспечивающих необходимый производственный контроль продукции, располагающих достаточной емкостью холодильных, морозильных камер, необходимым парком рефрижераторного транспорта. Производители предъявляют следующие требования:

- на замораживание торты, пирожные, рулеты поступают непосредственно по окончании технологического процесса изготовления;
- торты изготавливаются в соответствии с требованиями действующей документации и безопасности, как и упаковочные материалы;

• транспортирование замороженных изделий осуществляется специализированными машинами – рефрижераторами, предназначенными для перевозки скоропортящихся грузов, и сопровождаться транспортно-сопроводительными документами.

Производитель замораживает изделия, в зависимости от выбранной технологической схемы, в морозильных камерах или в скороморозильных агрегатах. От этого будет зависеть и сроки хранения.

До того, как продукцию начнут развозить по торговым сетям, продукт подвергается внутренней транспортировке, внутри технологического процесса, для которой также существуют свои правила.

Маркировка продукции производится предприятием-изготовителем до транспортирования в торговую сеть. Она отражает, какая продукция поступила в торговую сеть: уже размороженная или нет, размораживалась ли она когда-то и в какие сроки. Таким образом, маркировка отображает, в каком состоянии продукт поступил на реализацию.

Следует отметить, что стадии замораживания, хранения, промежуточного транспортирования в замороженном виде и размораживания являются составными частями одного технологического процесса приготовления тортов, пирожных и рулетов. Таким образом, сроком окончания технологического процесса при размораживании изделий является дата и час его последней стадии размораживания.

По окончании размораживания изготовителем производится этикетирование продукции.

Размораживание пищевых продуктов торговыми сетями не допускается. Оно должно осуществляться в условиях холодильников предприятия-изготовителя при температуре от 0° до 6° градусов. Время размораживания тортов и рулетов не менее 12 часов, для пирожных – 4-5 часов.

На основании общей инструкции по замораживанию и действующей на конкретном предприятии разрабатывается новая, полная технологическая инструкция применительно к условиям данной организации. Эта новая инструкция утверждается руководителем предприятия и согласовывается с институтом-разработчиком инструкции,

Для потребителя

Замороженные кондитерские изделия все активнее распространяются по торговым сетям и кафе, а вместе с ними и новые термины. Так, например, все знают, что означают «дата производства» и «срок хранения», указанные на упаковке, однако не всем известно, что такое «дата дефростации». Именно этот термин появится на этикетках продукции в эру замороженных кондитерских изделий и будет означать дату размораживания продукции.

Также потребитель сможет прочесть на упаковке товара, что он был подвергнут шоковой заморозке. Шоковая заморозка — это способ сохранения продуктов без изменения химического состава и структуры продукта. Если все сделать правильно, то продукт будет не отличить от свежего. Метод основан на свойствах замерзания жидкости, молекулы которой в ходе шоковой заморозки кристаллизируются. Происходит процесс образования кристаллов льда без увеличения объема по отношению к исходному объему жидкости. При обычном замерзании образующиеся кристаллы льда будут иметь больший размер, нежели молекулы воды. Таким образом, замерзшая

как с составителем отраслевого стандарта.

Для осуществления контроля в приложениях к инструкции прилагаются следующие документы учета:

1. Журнал учета по микробиологическим показателям;
2. Журнал учета температуры в холодильном агрегате, морозильной камере;
3. Температурные листы перевозок;
4. Санитарный паспорт на транспортное средство;
5. Приложение к санитарному паспорту;
6. Журнал учета температуры в камере для размораживания;
7. Карта производственного контроля.

Справка редакции

в продукте влага разрушит структуру продукта из-за большего объема кристаллов льда и при размораживании продукт потеряет форму и многие ценные свойства. При быстром замораживании (температура резко понижается до -18° -25°С) образующиеся кристаллы льда получаются одинакового с молекулами воды размера. Структура продукта при этом не разрушается и после размораживания продукт полностью сохраняет свои свойства.

Технология «шоковой заморозки» позволяет хранить кондитерские изделия более года. Кондитеры уверяют, что такой метод обеспечивает уничтожение болезнетворных бактерий, а это, в свою очередь, гарантирует безопасность продукта для потребителя. Экологически чистая технология позволяет продлить срок хранения продукта в течение 6 месяцев и гарантирует сохранение вкусовых и внешних качеств. Замороженные изделия после дефростации по своим свойствам не отличаются от изделий традиционной технологии и могут храниться в течение 120 часов. Пищевая ценность и вкусовые качества остаются неизменными.

Для производителя

Замораживание – это дорогостоящая технология, поэтому далеко не все производители могут позволить отказаться от консервантов и перейти на заморозку. К тому же это очень сложная в управленческом плане логистика, требующая четкого планирования, бесперебойной работы холодильного оборудования, оперативной работы торгового персонала с отслеживанием заявок. На предприятии должна работать система качества на всей цепочке от поставок сырья до того момента как торт попадет к потребителю на стол.

Вместе с тем, сторонники замороженных продуктов считают, что будущее за «живыми продуктами», которые сохраняют свои свойства за счет холода, а не за счет большого содержания консервирующих веществ. В Европе – это одна из ведущих технологий. Рынок охлажденных продуктов постоянно растет, набирает обороты конкуренция, что заставляет производителей увеличивать ассортимент продаваемой продукции, делая акцент на новизне и качестве продукта.

Справка редакции

Отечественный NoReCa давно оценила преимущества замороженных кондитерских изделий. Уже более 65% кофеен, ресторанов, фаст-фудов используют замороженные изделия. Ведь именно свежесть кондитерских изделий и выпечки является наиболее важным потребительским свойством. Шоковая заморозка позволяет подавать горячую выпечку и свежайшие торты каждому посетителю вне зависимости от времени суток. Ведь замороженное блюдо можно довести до готовности за 2-10 минут непосредственно перед подачей, а обычный торт или выпечку нужно начать готовить за несколько часов до этого. Без использования заморозки такой результат достигнуть трудно (почти невозможно).

Согласно СанПин 2.3.6.1079-01, срок хранения большинства блюд в ресторане не более 1-2 часов с момента приготовления. А если их не купили? Большой срок хранения замороженных тортов и пирожных заметно сокращает потери.