

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Л. О. Назаренко

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ: СЛАЙД-КУРС

РОЗДІЛ
«ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

*Рекомендовано
Міністерством освіти і науки України
для студентів вищих навчальних закладів*

Київ
«Центр учбової літератури»
2013

УДК 65.012.16:339.166.82(075.8)
ББК 30.609я73
Н 19

*Гриф надано
Міністерством освіти і науки України
(Лист № 1/11-7149 від 17.04.2013 р.)*

Рецензенти:

І. О. Дудла – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри товарознавства та комерційної діяльності Чернігівського державного технологічного університету;

Л. М. Тележенко – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій;

С. Л. Войтенко – доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри розведення та генетики сільськогосподарських тварин Полтавської державної аграрної академії.

Н 19 Назаренко Л. О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ „Експертиза продовольчих товарів”) [текст] навч. посіб. / Л. О. Назаренко – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 312 с.

ISBN 978-617-673-216-7

Навчальний посібник з дисципліни „Експертиза товарів: слайд курс” (розділ „Експертиза продовольчих товарів”) присвячений вивченню основ, правил, технології проведення експертизи та правилам проведення експертної оцінки продовольчих товарів вітчизняного та закордонного виробництва. Зміст навчального посібника відповідає програмі нормативної дисципліни і розкриває наступні питання: основи експертизи товарів, характеристики видів експертиз, технології проведення товарознавчих експертиз, визначення кількості та якості товарів, особливості експертизи продовольчих товарів. Виклад матеріалу з експертизи продовольчих товарів поданий у вигляді слайдів. З метою контролю знань студентів запропоновані питання за темами дисципліни.

Навчальний посібник „Експертиза товарів: слайд-курс” (Розділ „Експертиза продовольчих товарів”) рекомендовано для студентів кваліфікаційного рівня спеціаліст і магістр товарознавчих спеціальностей вищих навчальних закладів III–IV рівня акредитації, які навчаються за напрямом «Торговельне підприємництво».

УДК 65.012.16:339.166.82(075.8)
ББК 30.609я73

ISBN 978-617-673-216-7

© Назаренко Л. О., 2013.
© «Видавництво «Центр учбової літератури», 2013.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
<i>Тема 1. ПОНЯТТЯ, МЕТА І ЗАВДАННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ</i>	<i>8</i>
1.1. Предмет, мета і завдання експертизи.	8
1.2. Основні терміни, які використовуються в товарознавчій експертизі	9
1.3. Органи, які контролюють та визначають якість товарів.	14
<i>Тема 2. РОЛЬ І ФУНКЦІЇ ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВИХ ПАЛАТ У ФОРМУВАННІ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ</i>	<i>25</i>
2.1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі	25
2.2. Основні підходи до формування членської бази торгової палати	26
2.3. Торгово-промислова палата України.	26
2.4. Торгово-промислові палати країн СНД	28
2.5. Міжнародні об'єднання ТПП.	29
<i>Тема 3. ІНФОРМАЦІЙНІ ЗАСОБИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ</i>	<i>31</i>
3.1. Поняття та види інформації про товар	31
3.2. Товаросупровідні документи	32
3.3. Загальна характеристика інформаційних знаків	37
3.4. Товарні знаки	38
3.5. Знаки відповідності, екологічні та інші види інформаційних знаків	39
<i>Тема 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ</i>	<i>44</i>
4.1. Етапи проведення експертизи	44
4.2. Порядок проведення експертизи товарів	46
<i>Тема 5. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ</i>	<i>51</i>
5.1. Класифікація експертиз.	51
5.2. Класифікація товарознавчої експертизи. Специфіка організації та проведення різних видів експертиз	58
5.3. Порядок проведення експертизи кількості товарів	60
5.4. Порядок проведення експертизи якості товарів та характеристика методів	63
5.5. Проведення експертизи тари	73
<i>Тема 6. ГІГІЄНИЧНА, САНІТАРНА, ВЕТЕРИНАРНА ТА ЕКОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ.</i>	<i>78</i>
6.1. Гігієнічна експертиза	78
6.2. Санітарна експертиза	79
6.3. Нешкідливість харчових продуктів	79
6.4. Ветеринарна експертиза	83
6.5. Екологічна експертиза	85
<i>Тема 7. ТОВАРОЗНАВЧА СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА</i>	<i>88</i>
7.1. Загальні питання про судову товарознавчу експертизу	88
7.2. Підстави для проведення судових товарознавчих експертиз	90
7.3. Обов'язки та права експертів, що проводять експертизу за заявами судових і слідчих органів	90
7.4. Організація досліджень та оформлення результатів	92

<i>Тема 8. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ</i>	95
8.1. Ідентифікація товарів	95
8.2. Фальсифікація товарів	102
<i>Тема 9. АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ БОРОШНА, КРУП, МАКАРОННИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ</i>	108
9.1. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів	108
9.2. Особливості експертизи харчових концентратів.	126
<i>Тема 10. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ КРОХМАЛЮ, ЦУКРУ, МЕДУ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</i>	132
10.1. Проведення експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів	132
10.2. Особливості проведення експертизи імпорتنих какао-бобів	152
<i>Тема 11. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ СВІЖИХ І ПЕРЕРОБЛЕНИХ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ</i>	156
11.1. Проведення експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів	156
11.2. Особливості проведення експертизи імпорتنі плодовоовочевої продукції.	173
<i>Тема 12. ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ СМАКОВИХ ТОВАРІВ</i>	182
12.1. Проведення експертизи смакових товарів	182
12.2. Особливості проведення експертизи імпортного коньячного спирту і рому кубинського	192
12.3. Особливості проведення експертизи імпорتنі кави.	194
<i>Тема 13. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ МОЛОЧ- НИХ ПРОДУКТІВ, ХАРЧОВИХ ЖИРІВ, ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ</i>	197
13.1. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів	197
13.2. Особливості товарознавчої експертизи харчових жирів	218
13.3. Особливості проведення експертизи імпорتنі олійних культур і шроту.	229
13.4. Особливості товарознавчої експертизи яєць і яєчних товарів	233
13.5. Особливості експертизи імпорتنі курячих яєць	244
<i>Тема 14. ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ М'ЯСНИХ ТОВАРІВ</i>	249
<i>Тема 15. ЕКСПЕРТИЗА РИБНИХ ТОВАРІВ</i>	264
<i>Тема 16. ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ТОВАРНІЙ НОМЕНКЛАТУРИ ЗЕД.</i>	279
ГЛОСАРІЙ	283
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	287
ДОДАТКИ.	293

ВСТУП

Формування і функціонування ринку товарів в Україні на сучасному етапі має свої особливості. В умовах спаду виробництва вітчизняних товарів і появи на ринку значної кількості товарів іноземного виробництва, виникає необхідність об'єктивного оцінювання споживних властивостей та якості товарів, їх відповідності нормативним документам. В цих умовах товари, що реалізуються на внутрішньому ринку, не завжди у повній мірі відповідають вимогам не тільки міжнародних, а й національних стандартів.

Забезпечення високої якості товарів на всіх етапах товаропросування потребує оцінювання їх відповідності до вимог нормативних документів — технічних регламентів, стандартів, технічних умов контракту.

При виникненні спірних питань між сторонами при визначенні кількості та якості товарів, порушенні правил маркування і пакування, проводиться незалежне дослідження товарів експертами торгово-промислових палат. Здійснюється експертиза експертами незалежної сторони на комерційних засадах за заявками зацікавлених сторін або контролюючих органів.

Створення конкурентного середовища на вітчизняному ринку товарів, підвищення якості, конкурентоспроможності та надійності товарів є необхідним кроком для підвищення життєвого рівня населення і забезпечення його якісними товарами.

Значну роль у вирішенні цього завдання призвані зіграти «контроль» та «експертиза» товарів, які повинні стати складовою частиною державної політики формування вітчизняного ринку та управління ним.

Тому виникає необхідність навчання студентів товарознавчих факультетів методам проведення товарознавчої експертизи з метою вирішення завдань підвищення якості продовольчих товарів.

Дисципліна «Експертиза товарів» (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») є важливою складовою в підготовці сучасних фахівців з торгівлі та включена до складу нормативних дисциплін при підготовці спеціалістів і магістрів.

Основною метою дисципліни є придбання теоретичних знань, практичного уміння і навичок експертної оцінки товарів, необхідних для фа-

хової діяльності експерта, організації та проведення товарознавчих експертиз кількості та якості товарів вітчизняного та закордонного виробництва.

В задачі цієї дисципліни входить:

- вивчення основних понять, термінів і методів експертизи;
- вивчення правових аспектів і організації проведення товарознавчої експертизи;
- вивчення особливостей експертизи продовольчих товарів закордонного виробництва;
- вивчення особливостей товарознавчої експертизи окремих груп продовольчих товарів рослинного і тваринного походження.

При вивченні цієї дисципліни слухачі одержують знання, уміння та навички.

Опанувавши цю дисципліну студент повинний:

знати основи і методи товарознавчої експертизи продовольчих товарів; правові аспекти проведення експертизи продовольчих товарів; організацію проведення товарознавчої експертизи та її документальне оформлення;

вміти проводити товарознавчу експертизу продовольчих товарів вітчизняного та закордонного виробництва.

В основу створення навчального посібника з експертизи продовольчих товарів покладена можливість подання матеріалу у вигляді презентацій слайдів, що дозволить активізувати роботу студентів, акцентувати їх увагу на найважливіших моментах дисципліни.

В навчальному посібнику представлена вступна та основна частини, глосарій, список рекомендованої літератури і додатки. В основній частині міститься інформація про поняття, мету і завдання експертизи продовольчих товарів; роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі; інформаційні засоби експертизи товарів; організацію та технологію проведення експертизи товарів; гігієнічну, санітарну, ветеринарну та екологічну експертизи; товарознавчу судову експертизу; ідентифікацію та фальсифікацію товарів; а також особливості проведення експертизи продовольчих товарів (борошно, крупи, макаронні, хлібобулочні вироби та харчові концентрати; крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби та імпорتنі какао-боби; свіжі та перероблені плоди і овочі; смакові товари; молочні продукти, харчові жири, імпорتنі олійні культури і шрот, яйця та яєчні товари; м'ясні та рибні товари) вітчизняного і закордонного виробництва. Зміст основної частини, викладений у вигляді слайдів, дозволить зменшити навантаження і зосередитись на основних проблемах дисципліни, що дозволить покращити засвоєння студентами необхідної інформації.

Набуті під час вивчення дисципліни «Експертиза товарів» (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») знання, вміння і навички можуть бути використані в практичній діяльності майбутніх фахівців, дозво-

лять вирішувати питання забезпечення населення продовольчими товарами вітчизняного і закордонного виробництва високої якості.

Вивчення дисципліни базується на знаннях студентів, які вони отримали після вивчення дисциплін: «Теоретичні основи товарознавства», «Товарознавство продовольчих товарів», «Основи стандартизації, метрології та управління якістю», «Засоби контролю якості товарів», «Методи дослідження якості товарів», «Мікробіологія» та ін.

Навчальний посібник підготовлено згідно з програмою нормативної дисципліни «Експертиза товарів» для студентів товарознавчих спеціальностей, затвердженою у 2003 р. Науково-методичною комісією з торгівлі Міністерства освіти і науки України.

Тема 1

ПОНЯТТЯ, МЕТА І ЗАВДАННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

- 1.1. Предмет, мета і завдання експертизи
- 1.2. Основні терміни, які використовуються в товарознавчій експертизі
- 1.3. Органи, які контролюють та визначають якість товарів

1

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

1.1. Предмет, мета і завдання експертизи

Експертиза

(Від латинського «expertus» (досвідчений) — дослідження спеціалістами-експертами будь-якого об'єкта чи явища, вирішення якого потребує спеціальних знань в різноманітних галузях науки, техніки, економіки, торгівлі, з наданням мотивованого висновку

Товарознавча експертиза

Дослідження експертами партії або окремої одиниці товару з наданням компетентного (мотивованого) висновку

2

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Мета експертизи	→	Полягає у експертних дослідженнях товару з метою задоволення потреб та очікування замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо об'єкта експертизи
Об'єкт експертизи	→	Різноманітні товари, а також їх споживні властивості, показники якості, які визначають ефективність використання виробів за призначенням, їх соціальне значення, практичну корисність, нешкідливість
Предмет експертизи	→	Характеристики товару і факти, які отримані експертом в ході оперативного дослідження, і обставини, що їх спонукали

3

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

1.2. Основні терміни, які використовуються в товарознавчій експертизі

Товар	→	Будь-яка річ, що на момент надходження в обіг повинна бути виокремлена з-поміж інших за визначальними ознаками для конкретного договору купівлі-продажу
Вимоги до товару	→	Сукупність якісних і кількісних характеристик товару, які відображають уявлення його споживачів про необхідну цінність товару у разі використання його, в умовах обігу і споживання за призначенням
Якість продукції	→	Сукупність властивостей і характеристик продукції (послуг), які надають продукції або послугам здатність задовольняти встановлені і передбачені потреби

4

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Процес експертизи	→	Дослідження, вивчення, оцінювання об'єкту експертизи
Експертна оцінка	→	Сукупність операцій з вибору комплексу або одиничних характеристик споживчих товарів, визначення їх дійсного значення і підтвердження експертами відповідності їх встановленим вимогам
Асортимент	→	Набір різних видів і сортів товарів (асортимент товарів у магазині, набір однорідних товарів різних структур, кольорів, розмірів, сортів (ковбасних виробів

5

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Партія продукції (товару)	→	Визначена кількість товару одного виду, типу, сорту, виробленого або пред'явленого водночас
Зразок	→	Еталон; зразок визначеного розміру, який відбирається від пред'явленої продукції для дослідження; зразок, відібраний від недоброякісної продукції, підтвердження наявності, розміру, ступеню дефекту, виявленого в товарі
Середній зразок	→	Частина вихідного зразка, відібрана згідно нормативного документа і призначена для дослідження

6

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Проба

Визначена кількість продукції або товару, взятого для проведення аналізів. Розміри, правила і методи її відбору, а також правила проведення аналізів встановлюються стандартами, інструкціями та іншими нормативними документами

Сорт

Категорія, виявлення ступеню якості, яка відповідає визначеним конкретним вимогам стандарту або іншого нормативного документу

Нестандартний товар

Показники, які характеризують його, виходять за межі норм (волога, розміри вище встановленої норми)

7

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Несортний товар

Невідповідність показників якості товару мінімальним нормам, які встановлені нормативною документацією, внаслідок чого він не може бути віднесений до певного сорту

Знижено в сортності

Результат експертизи (контролю) якості товару, переведеного з більш вищого сорту до нижчого

Дефект

Виявлені в товарі невідповідності, недоліки, які виникли під час виробництва при порушенні технологічного процесу

8

Тема 1. поняття, мета і завдання експертизи товарів

Вада	Виявлені в товарі невідповідності, недоліки природного походження, не залежно від технологічного процесу
Брак товару	Товар, показники якості якого не відповідають нормативним і який не може використовуватися за своїм призначенням
Забраковано	Використовується тільки для товару, який віднесений до браку

9

Тема 1. поняття, мета і завдання експертизи товарів

Кількість	Число отриманого товару, вираз його величини, ступінь проявлення будь-якої властивості товару
Ідентифікація	Визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим в нормативній і Сукупність властивостей і характеристик продукції (послуг), які надають продукції або послугам здатність задовольняти встановлені і передбачені потреби технічній документації (НТД) виробника харчових продуктів або наведеним в інформації про ці продукти, а також визначення відповідності харчових продуктів і продовольчої сировини загальноприйнятій назві з метою сертифікації

10

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Продукти сурогати

Продукти-замінники, які за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом дуже схожі з натуральними продуктами але не містять їх цінних складових частин

Фальсифіковані продукти

Продукти, яким надані властивості інших продуктів або властивості доброякісних продуктів, що можуть ввести споживача в оману

11

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Сертифікат відповідності

Документ, виданий уповноваженим (акредитованим) Державним комітетом України по стандартизації, метрології та сертифікації згідно правил державної системи сертифікації, який підтверджує, що харчові продукти і продовольча сировина належним чином ідентифіковані та відповідають вимогам діючих нормативних документів

12

1.3. Органи, які контролюють та визначають якість товарів

На промислових підприємствах



- працівники відділу технічного контролю і контрольних заводських (фабричних) лабораторій;
- уповноважені Центру метрології, стандартизації і сертифікації Держстандарту України;
- уповноважені Державного комітету у справах захисту прав споживачів

Мета →

- одержання інформації про дотримання вимог НД по відношенню до якості та про міру їх дотримання;
- виявлення і фіксування порушень з метою прийняття карних мір відповідальності;
- встановлення причин порушень.

13

Паралельно з контролем якості товарів при необхідності можуть проводитись експертизи кількості та якості.

Відмінні особливості експертизи і контролю якості (1)

Особа, яка бере участь

Контроль

Проводять спеціалісти, які працюють в зацікавлених організаціях, або є посадовими особами спеціальних державних відомчих контролюючих організацій

Експертиза

Проводять нейтральні особи, **не** зацікавлені в результатах справи, **не** пов'язані ніякими службовими відносинами і **не** залежні від зацікавлених сторін

14

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Відмінні особливості експертизи і контролю якості (2)

Партія товару, яка пред'являється

<i>Контроль</i>	<i>Експертиза</i>
Для визначення кількості або якості пред'являється вся партія виробленого товару, який приймає отримувач від постачальника	Піддається тільки той товар, який принаймні, на думку отримувача, виявився недоброякісним або не відповідає умовам договору, а також товар, щодо якості якого виникла суперечка сторін: постачальника, отримувача, а також однієї із сторін і третьої особи (транспортна організація і т.д.)

15

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Відмінні особливості експертизи і контролю якості (3)

Прийняття рішення за результатами

<i>Контроль</i>	<i>Експертиза</i>
Особи, які уповноважені проводити контроль, можуть: заборонити відвантаження і відпуск окремих видів продукції і товарів; давати вказівки щодо подальшого використання товару тощо	Уповноважені особи не можуть приймати навіть адміністративного рішення і давати будь-які вказівки та розпорядження сторонам щодо подальшого використання товару

Оформлення результатів

<i>Контроль</i>	<i>Експертиза</i>
Оформляється акт приймання (за якістю, кількістю)	Оформляється акт експертизи, експертний висновок

16

Принципи товарознавчої експертизи (1)

Об'єктивність

Упередження або усунення суб'єктивізму при проведенні експертних оцінок

Незалежність

Експерти повинні бути незалежними від людей, які зацікавлені в результатах експертизи (виробники, постачальники, отримувачі, споживачі тощо)

Компетентність

Забезпечується спеціальною підготовкою та досвідом роботи (постійне підвищення кваліфікації)

17

Принципи товарознавчої експертизи (2)

Системний підхід

Узагальнення, угруповання і приведення в визначену систему даних, необхідних для проведення експертизи (визначення в класифікації)

Ефективність

Кінцеві результати товарної експертизи повинні сприяти раціональному використанню товару, організації оптимального товаропросування, скороченню витрат (сировини, матеріалів, електроенергії тощо)

Безпека

Стан, при якому ризик шкоди або втрати обмежений допустимими рівнями

18

Об'єкти експертизи

1. *Продукція*: включає: сировину, матеріали, напівфабрикати, вироби для комплектації, споживні товари. Споживні товари поділяються за розмірами. За якістю вони поділяються на стандартні (товарні сорти, номери, марки тощо. Потенційно небезпечні товари — містять шкідливі речовини активні при використанні (спирт, тютюн)) і нестандартні (умовно придатні, небезпечні).

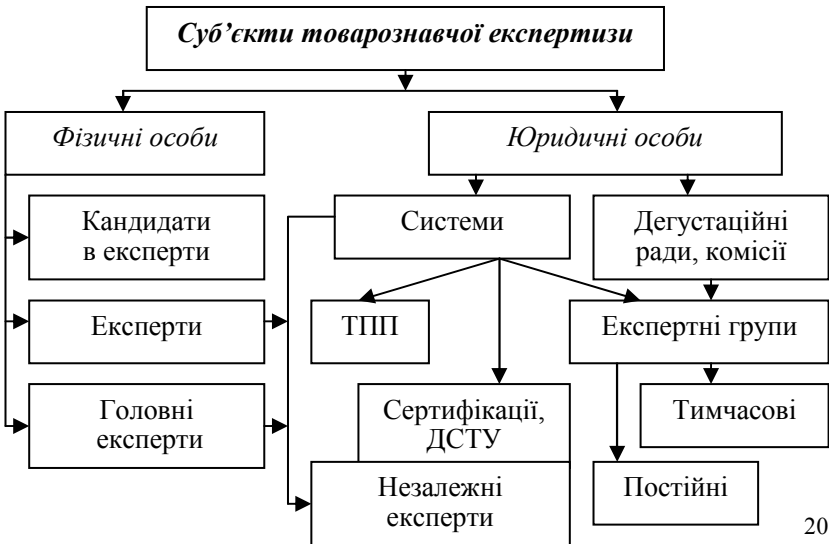
2. *Процеси*: виробничі, транспортування, зберігання, підготовка до продажу.

3. *Послуги*: упакування, маркування, обслуговування після продажу, визначення вартості товару.

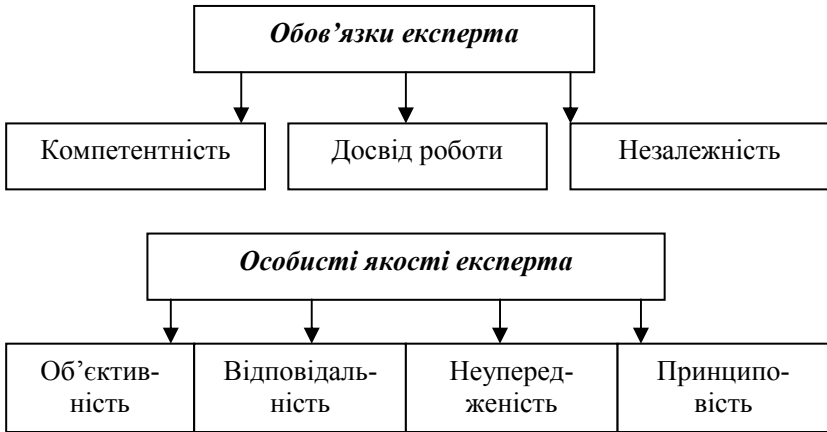
4. *Документи*: супровідні, нормативні тощо.

5. *Правила експлуатації або використання*: правила приготування, підготовка до вживання продовольчих товарів тощо.

Суб'єкти експертизи

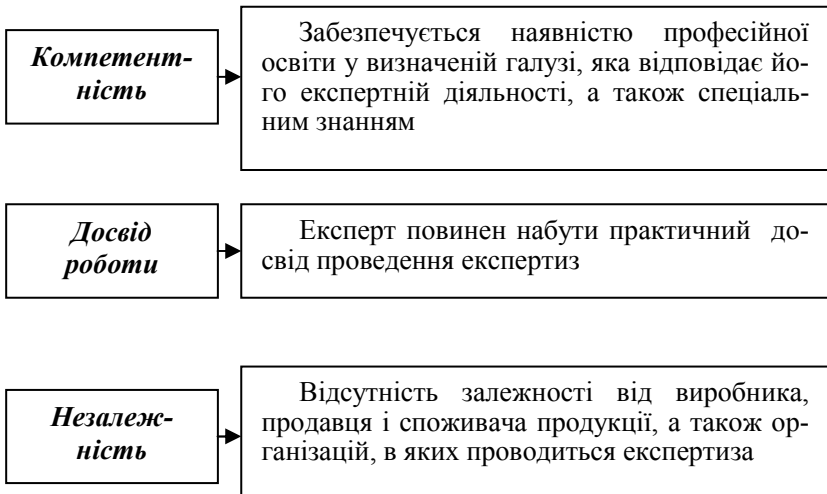


Тема 1. *Поняття, мета і завдання експертизи товарів*



21

Тема 1. *Поняття, мета і завдання експертизи товарів*



22

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Об'єктивність

Базується на незалежності та компетентності, що дозволяє проводити незалежну оцінку товару

Відповідальність

Заснована на дотриманні діючого законодавства, а також вимог нормативних документів системи, в якій атестований експерт, а також на використанні прийнятих засобів і методів проведення експертизи

Неупередженість

Тісно пов'язана з об'єктивністю. Експерт повинний вміти обґрунтовувати експертну оцінку на фактах, доказах про товар, протистояти тиску

Принциповість

Полягає в послідовному проведенні та дотриманні на практиці принципів експертизи, а також правил і норм

23

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Особа, яка не має права працювати експертом

- є родичем зацікавленої особи сторін, які беруть участь;
- особисто зацікавлена в результатах справи або є інші обставини, що викликають сумніви в її об'єктивності;
- знаходилась в службових або інших залежностях від зацікавлених сторін, інших осіб або їх представників;
- проводила перевірку, матеріали якої були основою для порушення громадянської або кримінальної справи;
- виявлена її некомпетентність;
- притягувалась до кримінальної або іншої відповідальності за крадіжки, обман, халатність, вимагання та інше

24

Права експерта (1)



Відмовитись від проведення експертизи і дачі висновку, якщо він не володіє необхідними знаннями.

Відмовитись від відповідей на ті питання, які виходять за межі його компетенції і спеціальних знань.

Ознайомитись з документами та іншими матеріалами справи, незнання яких перешкоджає складанню об'єктивного, науково обгрунтованого, вичерпного і повноцінного висновку.

Відмовитись від висновку або відповіді на поставлені перед ним питання, якщо представлені йому матеріали недостатні для дачі остаточного висновку або обгрунтованості його відповідей

25

Права експерта (2)



В процесі експертизи особисто проводити відбір зразків, направлення їх в лабораторію, дослідження, зважування, користуватись лабораторіями, відмовитись від проведення експертизи, якщо він не має можливості провести повне необхідне дослідження.

Ідентифікувати товар по асортиментній належності.

Проводити оцінку стану підприємства (організації).

При необхідності перевіряти дотримання встановлених вимог до технологічних процесів виробництва, умов і термінів зберігання, транспортування, підготовки товарів до продажу, реалізації

26

Права експерта (3)

Видавати висновок про якісний стан товарів, а при необхідності і консультації про їх подальше використання (переробку чи знищення).

Організовувати і здійснювати інспекційний контроль за сертифікованою продукцією, а також іншими об'єктами експертизи.

Бути присутнім при допитах і задавати питання.

Відмовитись від дачі висновку або відповіді на питання, якщо пред'явлена йому продукція або товар не оформлені у відповідності з вимогами.

Відмовитись почати експертизу коли місце, де вона повинна проводитись, не обладнане відповідним чином і не забезпечує йому нормальні умови для роботи

27

Права експерта (4)

Призупинити і відмовитись від проведення експертизи, якщо представники зацікавлених сторін або інші присутні особи своїми недозволеними діями заважають роботі.

Призупинити експертизу, якщо особи, зацікавлені в результатах справи, а також особи, присутні при проведенні експертизи, намагаються підкупити його або шантажувати, погрожувати йому або допускати інші недозволені дії по відношенню до нього.

Вносити зміни і доповнення в свій висновок, повністю відмовляючись від висновку з обґрунтуванням причин

28

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Права експерта (5)

Якщо по одній справі експертизу проводять декілька експертів, вони можуть до складання загального висновку ради- тись між собою, висновок підписують всі експерти.

Поступати так, щоб його дії не протирічили діючому прави- лу, нормам законів і іншим положенням.

Виплати витрат на проведення експертизи і винагороди про- водить та організація, яка його призначила.

Експерт не повинен торкатися юридичних питань, так як во- ни не входять в його компетенцію

29

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Засоби товарознавчої експертизи

Група за призначенням

*Засоби інформації
про товар*

Матеріально-технічні засоби

Матеріально-технічна база

*Види за використаними
пристроями*

Оргтехніка

Засоби вимірювання

Засоби виявлення

30

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Експертними організаціями, які уповноважені проводити перевірку кількості та якості товарів, є:

1. Торгово-промислова палата України (ТППУ) та її регіональні центри.



2. Державний комітет України по стандартизації, метрології та сертифікації.

3. Державний комітет Санітарно-епідеміологічного нагляду України та його регіональні центри.

4. Державний комітет у справах захисту прав споживачів.

5. Громадські установи, діяльність яких пов'язана з контролем якості.

31

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

Спектр діяльності ТППУ (1)

- сприяння розвитку національної економіки України, її інтеграції у світову господарську систему;
- формування сучасних промислової, фінансової і торговельної інфраструктур;
- створення сприятливих умов для підприємницької діяльності, всебічного розвитку усіх видів підприємництва, торговельних і науково-технічних зв'язків підприємців України з підприємцями зарубіжних країн;
- забезпечення українських і зарубіжних фірм діловою ринковою інформацією з банку даних Палати

32

Спектр діяльності ТППУ (2)



- надання консультативних послуг з питань підприємницької діяльності в Україні на міжнародному ринку, включаючи юридичні консультації з законодавства України;
- організацію міжнародних і іноземних виставок в Україні та виставок продукції українських промислових підприємств за кордоном;
- підготовку ділових зустрічей, конференцій, симпозиумів з виробничих, економічних і юридичних питань для українських підприємців та їх закордонних партнерів;
- підготовку рекламних матеріалів, розробку товарних знаків, сприяння в патентуванні винаходів, промислових зразків і реєстрації товарних знаків;
- незалежну експертизу кількості, якості та комплектності імпортованих та вітчизняних товарів і визначення їх вартості

Питання для самоперевірки

1. Предмет експертизи.
2. Мета і завдання експертизи.
3. Основні терміни, які використовуються в товарознавчій експертизі.
4. Відмінні особливості експертизи і контролю якості.
5. Сутність товарознавчої експертизи.
6. Принципи товарознавчої експертизи
7. Суб'єкти товарознавчої експертизи
8. Об'єкти товарознавчої експертизи
9. Обов'язки та особисті якості експерта
10. Права експерта
11. Засоби експертизи
12. Органи, які контролюють та визначають якість товарів.
13. Експертні організації та їх діяльність.

Тема 2

РОЛЬ І ФУНКЦІЇ ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВИХ ПАЛАТ У ФОРМУВАННІ МІЖНАРОДНОЇ ТОРГІВЛІ

- 2.1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі*
- 2.2. Основні підходи до формування членської бази торгової палати*
- 2.3. Торгово-промислова палата України*
- 2.4. Торгово-промислові палати країн СНД*
- 2.5. Міжнародні об'єднання ТПП*

34

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

2.1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі

Торгово-промислові палати є недержавними, неурядовими органами; їх місце і роль залежить від ступеня розвитку держави, її суспільного і соціально-економічного устрою, налаштованості на зв'язки з іншими країнами.

Сьогодні у світі функціонує більше 140 національних ТПП. Загальне керівництво їх діяльністю здійснює Міжнародна торгова палата (МТП). Починаючи з 2001 року, до цієї організації входить і ТПП України.

ТПП тісно співпрацюють з органами влади в галузі формування економічної політики та соціального партнерства.

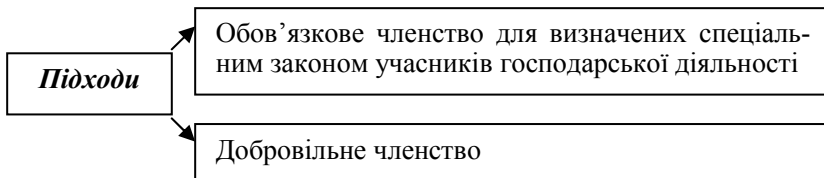
Відповідно регіональні та місцеві палати взаємодіють з органами влади регіону, області, міста, беруть участь у прийнятті рішень з питань їх економічного розвитку.

35

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

2.2. Основні підходи до формування членської бази торгової палати

Правовою основою створення та функціонування торгових палат є законодавство країни, власний статут палати.



Торгові палати мають досить широке коло функцій, які визначаються в основному двома критеріями: по-перше, характером членства в палаті (обов'язкове або добровільне), по-друге, положенням торгової палати в економіці регіону, в якому вона функціонує (центральне або локальне).

36

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

2.3. Торгово-промислова палата України

У квітні 1925 року у м. Харкові було відкрито першу Торгову палату в Україні, яку у грудні 1936 року реорганізовано в Українське відділення Всесоюзної торгової палати СРСР. У грудні 1972 року Постановою Ради Міністрів Союзу РСР це відділення знову реорганізовано у Торгово-промислову палату Української Радянської Соціалістичної Республіки (ТПП УРСР).

У 1973 році відповідно до рішення загальних зборів Всесоюзної торгової палати СРСР від 10 березня 1972 року «Про перетворення Українського відділення Всесоюзної торгової палати у Торгово-промислову палату Української РСР» створена Торгово-промислова палата України. На загальних зборах членів у січні 1973 року було прийнято Статут Торгово-промислової палати УРСР

37

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

Торгово-промислова палата України

→ Одна з головних недержавних структур, яка об'єднує близько п'яти тисяч підприємців, компаній, фірм різних форм власності

Діяльність ТПП в Україні ґрунтується на підставі Закону України «Про торгово-промислові палати в Україні» від 2 грудня 1997 року. Відповідно до Закону ТПП створюються за принципом добровільного об'єднання їх засновників, який полягає у праві входити або не входити до її складу. Регіональні торгово-промислові палати створюються на території Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва і Севастополя.

38

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

Основні функції ТПП (1)

- ↓
- сприяння розвитку зовнішньоекономічних зв'язків, експорту українських товарів, освоєнні нових форм співробітництва;
 - представлення інтересів членів палати з питань господарської діяльності як в Україні, так і за її межами;
 - організація взаємодії між суб'єктами підприємницької діяльності, координація їх взаємовідносин із державою;
 - надання довідково-інформаційних послуг;
 - надання послуг для здійснення комерційної діяльності іноземним фірмам та організаціям;
 - участь у роботі різних економічних міжнародних організацій та входження до складу змішаних торгових палат;

39

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

Основні функції ТПП (2)

- сприяння організації виставок в Україні і за кордоном;
- надання допомоги членам Палати у патентуванні винаходів, реєстрації промислових зразків і товарних знаків;
- проведення незалежної експертизи товарів;
- організація семінарів, конференцій, ділових переговорів з економічних питань за участю українських та іноземних фірм;
- підготовка рекламних матеріалів, розробка товарних знаків, сприяння в патентуванні винаходів, промислових зразків і реєстрації товарних знаків;
- підготовка ділових зустрічей, конференцій, симпозіумів з виробничих, економічних і юридичних питань для українських підприємців та їх закордонних партнерів.

40

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі

2.4. Торгово-промислові палати країн СНД

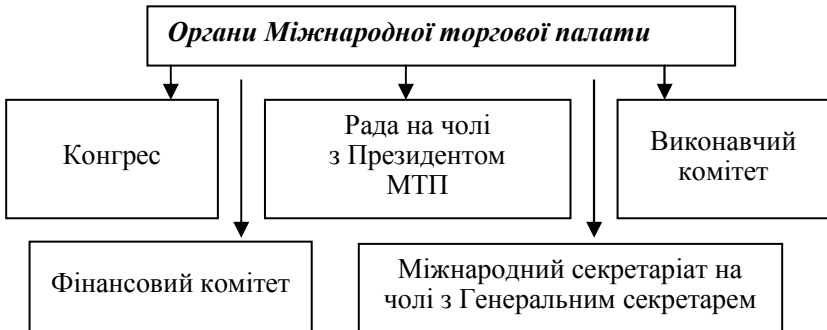
Інститути торгово-промислових палат існують у кожній країні-члені СНД. В усі часи вони були надійними помічниками вітчизняних виробників. Спеціалісти палат здійснювали експертизу імпортованих із-за кордону обладнання, технологій і товарів на предмет відповідності їх за якістю, кількістю та комплектністю умовам укладених вимог.

Правовою основою для створення та функціонування торгових палат країн-членів СНД є законодавчі акти та статuti, які визначають порядок створення, правочинність, основні напрями та сфери діяльності, управління, структури виконавчих органів тощо.

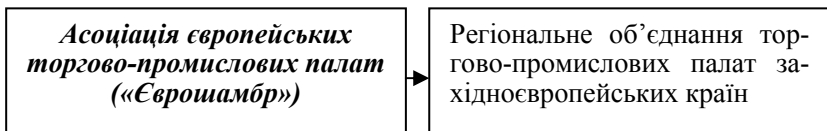
41

2.5. Міжнародні об'єднання ТПП

Міжнародна торгова палата є найбільшою неурядовою міжнародною організацією, заснованою у Парижі в 1919 році.



42

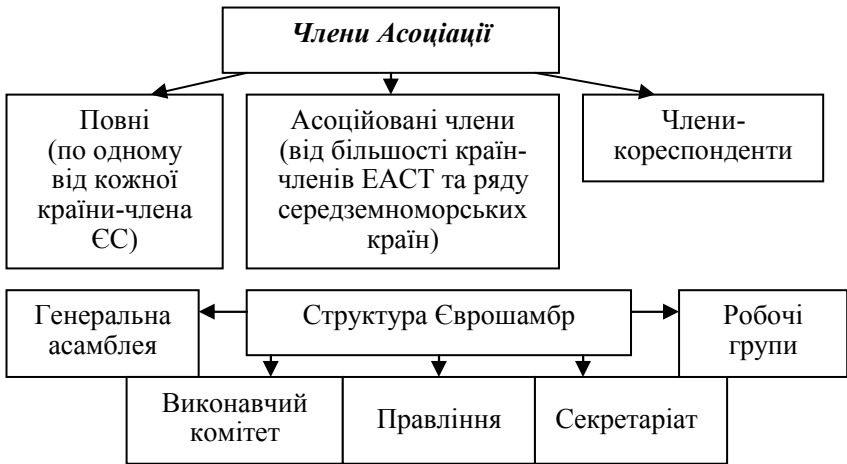


Заснована у 1958 році під назвою «Постійна конференція торгово-промислових палат Європейського економічного співтовариства».

Офіційні цілі Асоціації полягають у розробці узгодженої позиції щодо проблем укріплення західноєвропейської інтеграції та доведення її до відома основних інститутів ЄС (комісії, Європарламенту, Ради), а також питань промислової та торгової політики у сфері послуг.

43

Тема 2. Роль і функції торгово-промислових палат у формуванні міжнародної торгівлі



Торгово-промислова палата України співпрацює з Асоціацією торгово-промислових палат Європи.

44

Питання для самоперевірки

1. Особливості функціонування торгово-промислових палат у світі.
2. Основні підходи до формування членської бази торгової палати.
3. Діяльність ТПП України.
4. Основні функції торгово-промислової палати України.
5. Особливості функціонування торгово-промислових палат країн СНД.
6. Сутність міжнародних об'єднань ТПП та її члени.

Тема 3

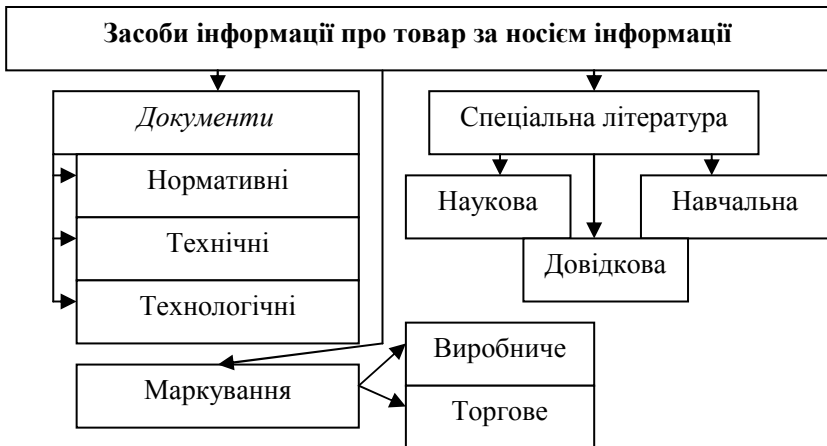
ІНФОРМАЦІЙНІ ЗАСОБИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

- 3.1. *Поняття та види інформації про товар*
- 3.2. *Товаросупровідні документи*
- 3.3. *Загальна характеристика інформаційних знаків*
- 3.4. *Товарні знаки*
- 3.5. *Знаки відповідності, екологічні та інші види інформаційних знаків*

45

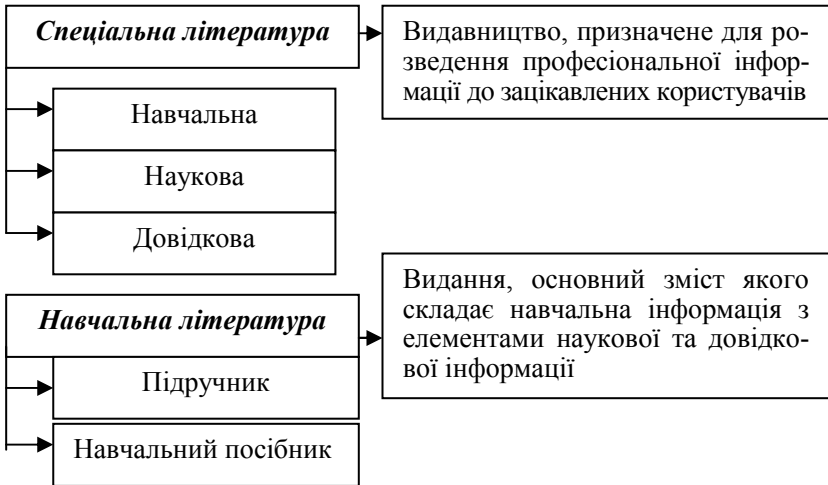
Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

3.1. Поняття та види інформації про товар



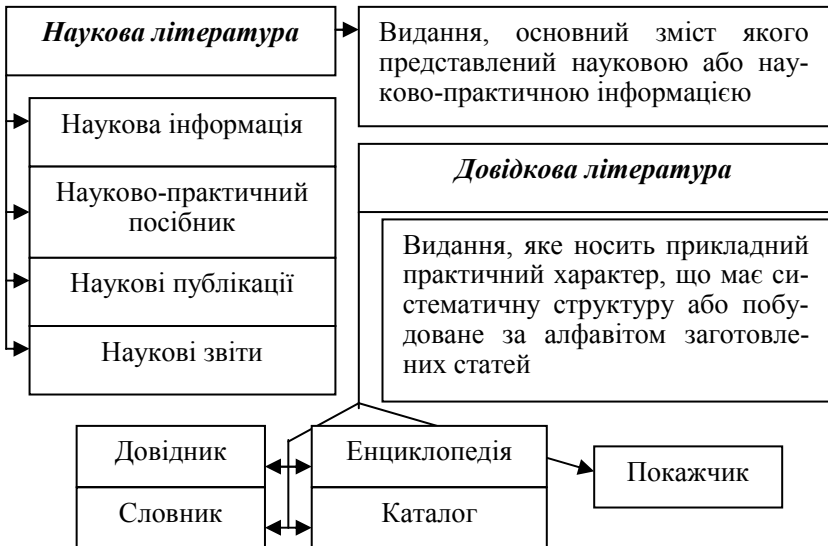
46

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



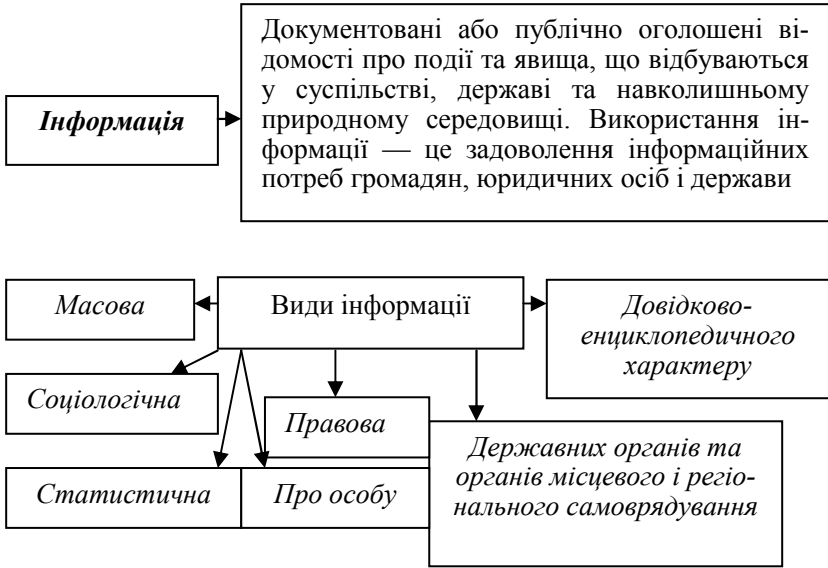
47

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



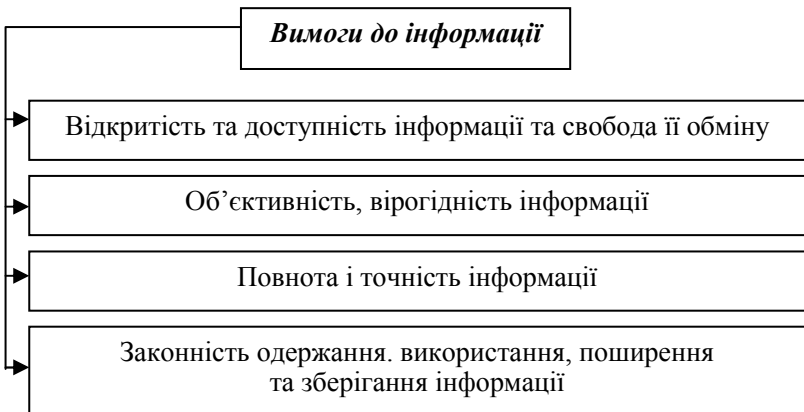
48

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



49

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



50

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

***Засоби
інформації
про товар***

Експерт повинен перед початком і в ході експертизи, що є основою процесу управління експертною діяльністю, отримати інформацію про конкретний товар для прийняття рішення

Мова інформації визначається Законом «Про мови в Україні», іншими законодавчими актами України в цій галузі, міжнародними договорами та угодами, ретифікованими Україною.

51

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Документ

Передбачена законом матеріальна форма одержання, зберігання, використання і поширення інформації шляхом фіксації її на папері, магнітній, кіно-, відео-, фотоплівці або іншому носієві

Первинний

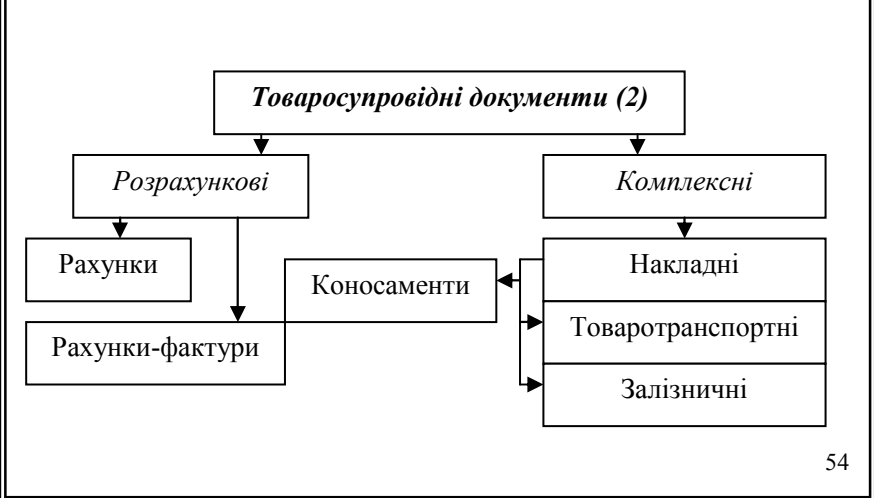
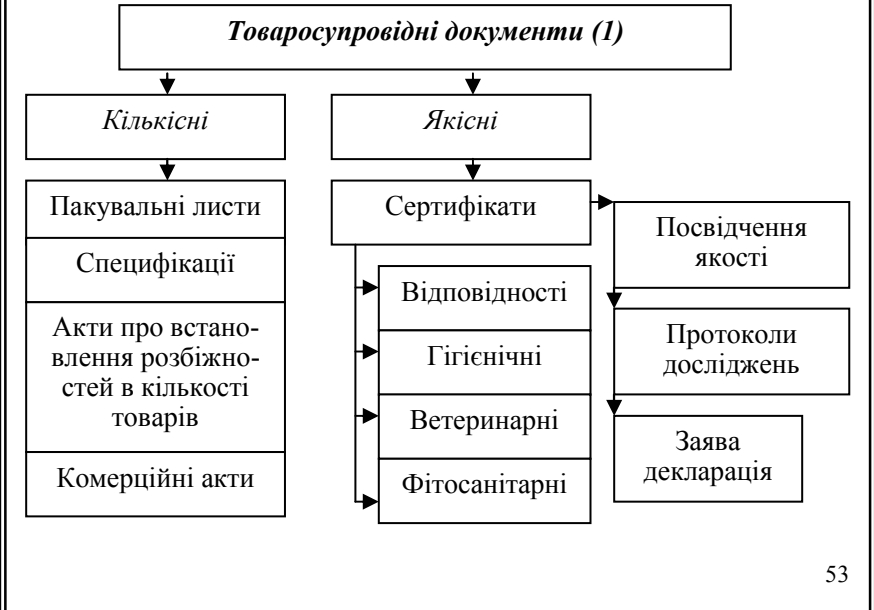
Вторинний

***Одержання
інформації***

Набуття, придбання, накопичення відповідно до чинного законодавства України документованої або публічно оголошеної інформації громадянами, юридичними особами або державами

52

3.2. Товаросупровідні документи



Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Товаросупровідні документи (ТСД)

Містять необхідну та достатню інформацію для ідентифікації партій товарів на всьому шляху товаропросування

ТСД залежно від характеристик товару поділяються на: *ТСД кількості, якості, розрахункові, комплексні.*

ТСД кількості

Призначені для передачі і збереження інформації про кількісні характеристики товарів (партій): пакувальні листи, специфікації, акти про встановлену розбіжність у кількості товарів, комерційні акти

55

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

ТСД якості

Призначені для передачі і збереження інформації про якість товарів. ТСД містять відомості про найменування товарів, їхніх виробників (постачальників, відвантажувачів), дату виготовлення (відвантаження) та інші

Обов'язкові

Необов'язкові

Розрахункові ТСД

Призначені для документального оформлення угоди про ціни, оплату транспортних витрат, спільному (або односторонньому) покриттю витрат, якщо у складеному договорі купівлі-продажу (або постачання) ці відомості не були передбачені: протокол узгодження цін, рахунки, рахунки-фактури та інші документи про ціни

56

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

**Комплексні
ТСД**

Призначені для передачі та збереження інформації про кількісні, якісні та вартісні характеристики товарних партій, а також для кількісного врахування їх у процесі товаропросування: прибутково-видаткові, товарно-транспортні, залізничні накладні, коносаменти

На всіх поданих документах експерт робить позначку «пред'явлено експерту», ставить підпис та дату.

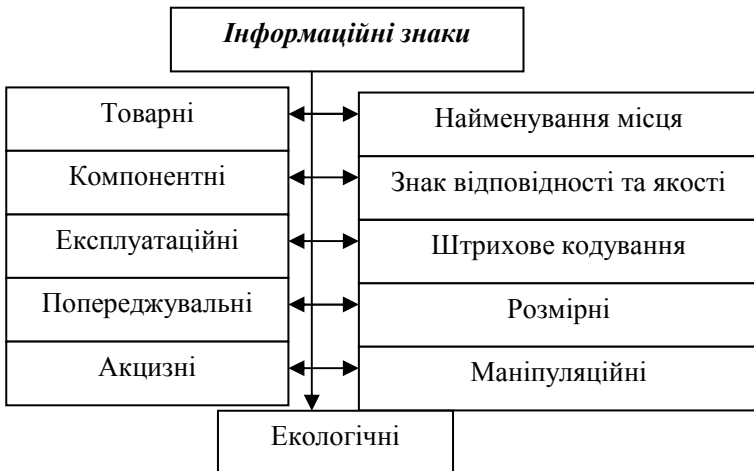
57

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

3.3. Загальна характеристика інформаційних знаків

Інформаційні знаки (ІЗ) — умовні позначення, призначені для ідентифікації окремих або сукупних характеристик товару. ІЗ наносяться на упаковку, товар і (або) інші носії інформації.

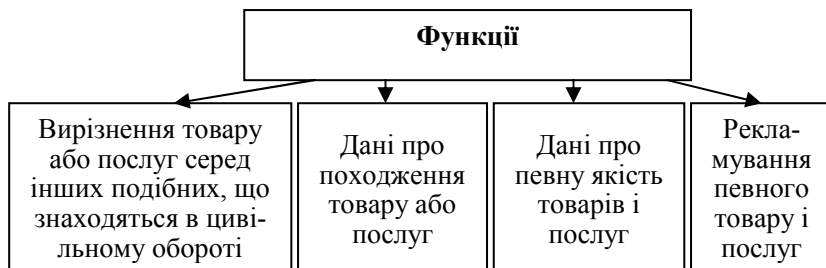
Класифікація інформаційних знаків



58

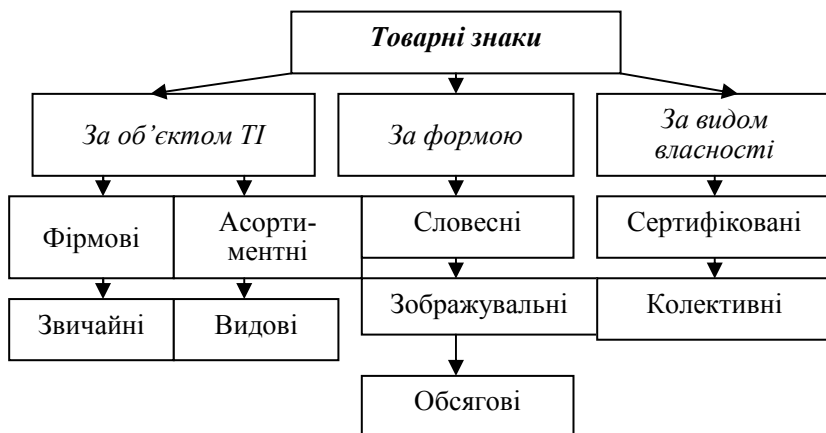
3.4. Товарні знаки

Товарний знак — це знак, який допомагає відрізнити товар одного підприємства від подібного товару іншого виробника.



59

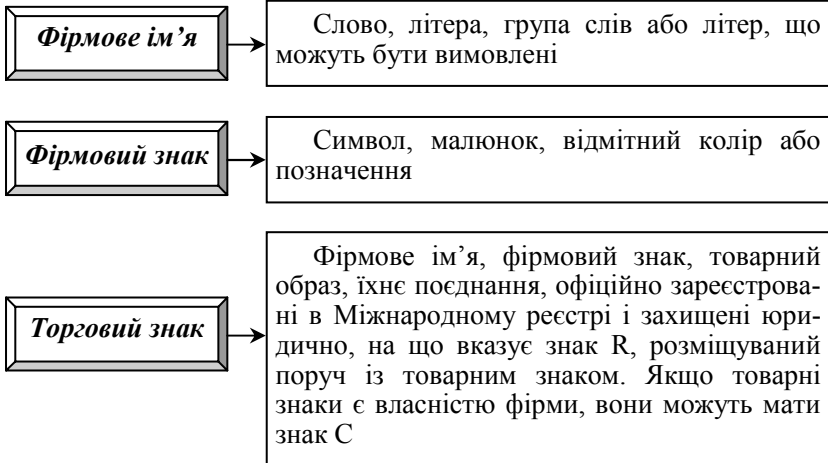
Класифікація товарних знаків



60

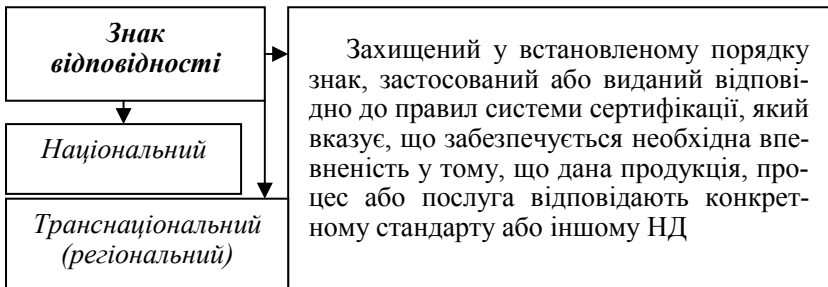
Основні типи позначення фірмових товарних знаків

Захист прав на знаки для товарів і послуг може здійснюватися в адміністративному, змішаному або судовому порядку.



61

3.5. Знаки відповідності, екологічні та інші види інформаційних знаків



62

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

**Екологічні
знаки**

Призначені для інформації про екологічну чистоту споживчих товарів або екологічно безпечні засоби їх експлуатації, використання або утилізацію

**Попереджувальні
знаки**

Призначені для забезпечення безпеки споживача і навколишнього середовища під час експлуатації потенційно небезпечних товарів шляхом попередження про небезпеку або нанесення даних, що вказують на дію щодо попередження небезпеки

**Маніпуляційні
знаки**

Призначені для інформації про способи поводження з товарами

63

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Розмірні знаки

Позначення визначених фізичних величин для кількісної характеристики товару

**Експлуатаційні
знаки**

Призначені для правила експлуатації, способу догляду, монтажу і налагодження споживчих товарів. Такі знаки наносяться на етикетки, ярлики, бірки, упаковки, контрольні стрічки або безпосередньо на товар

**Знаки
походження
товару**

Набувають значення за умови їх державної реєстрації в установленому чинним законодавством порядку або завдяки міжнародним договорам держави. Дані знаки поділяються на міжнародні і національні

64

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Штрихове кодування

Один із найбільш поширених засобів автоматичної ідентифікації. Принцип штрихового кодування полягає у кодуванні алфавітно-цифрових знаків у вигляді чередування чорних і світлих смуг різноманітної товщини (штрихів і прогалін), зчитуванні за допомогою пристрою, що сканує, розшифровує коди і передає на ЕОМ

Компонентні знаки

Дані про склад харчового продукту, якщо він виготовлений з кількох складників, із зазначенням назв, використаних компонентів, харчових добавок, барвників, інших речовин або сполук. За своїм призначенням харчові добавки умовно позначаються індексами літери Е

65

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Маркування

Виробниче

Торгове

Товарний чек

Касовий чек

Інформація

Основна

Комерційна

Текст, умовні позначення або рисунок, який наноситься на упаковку або товар, а також інші додаткові засоби, призначені для ідентифікації товару або окремих його властивостей, доведення цієї інформації до споживача

Функції маркування

Інформаційна

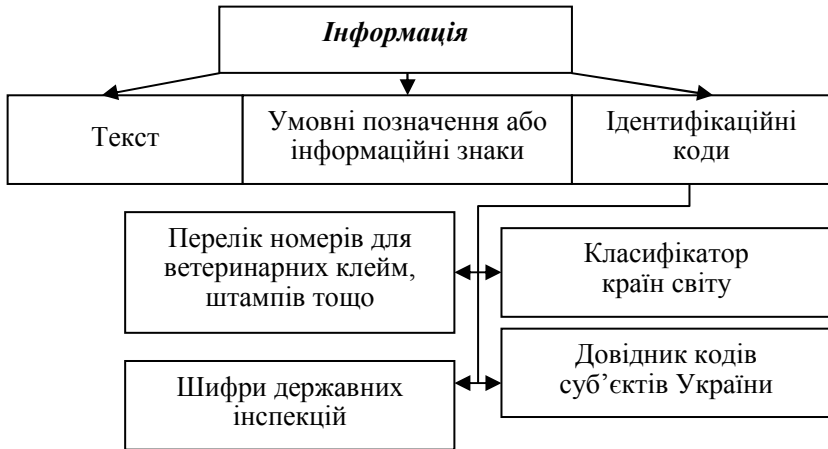
Ідентифікаційна

Емоційна

споживча

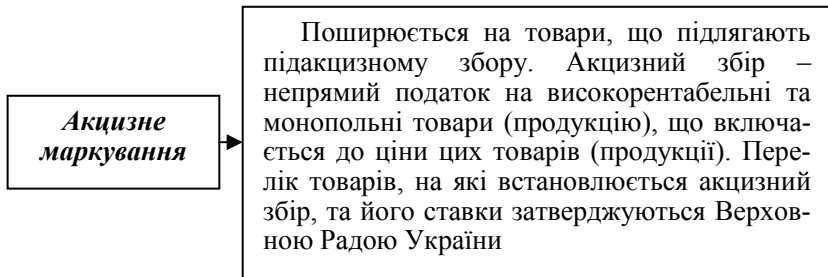
66

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



67

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів



Основним засобом товарної інформації маркування товару є нанесення на продукцію, тару, пакування тексту, умовних позначень та малюнків, цифрових, букво-цифрових або символічних знаків.

68

Тема 3. Інформаційні засоби експертизи товарів

Відправницьке маркування

Включає інформацію про пункти відправлення і призначення, найменування відправника, отримувача, загальну кількість місць, масу брутто і нетто

Транспортне маркування

Включає інформацію щодо адресата, відправника та способів поводження з упакованою продукцією під час її транспортування та зберігання

Спеціальне маркування

Включає попереджувальні написи і знаки, які означають способи поводження з нею під час завантаження, розвантаження, зберігання та транспортування (наприклад, «Не кантувати», «Берегти від вологи», «Верх», «Відкривати тут», «Вогнебезпечно», «Берегти від вогню», «Отрута» та ін.)

Маркування виражає *товарну марку*: назву товару, товарний знак або його символ, який ідентифікує продукцію.

69

Питання для самоконтролю

1. *Поняття та класифікація засобів інформації.*
2. *Поняття інформації про товар*
3. *Види інформації про товар.*
4. *Вимоги до інформації.*
5. *Класифікація видів та характеристика товаросупровідних документів.*
6. *Характеристика інформаційних знаків.*
7. *Функції та класифікація товарних знаків.*
8. *Характеристика знаків відповідності, екологічних та інші види інформаційних знаків.*
9. *Маркування: класифікація та функції.*

Тема 4

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

4.1. Етапи проведення експертизи

4.2. Порядок проведення експертизи товарів

70

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

4.1. Етапи проведення експертизи

Організація процесу надання послуги з експертизи здійснюється у відповідності з вимогами Методики проведення товарознавчої експертизи експертами ТППУ.

Процес надання послуги з експертизи в загальному вигляді складається із таких підпроцесів:

- подання, реєстрація та розгляд заявки;
- планування послуги з експертизи;
- дослідження об'єкта експертизи;
- експертиза кількості вантажних місць або вантажних одиниць;
- експертиза якості товару;
- оформлення результатів експертизи;
- реєстрація та видача акта експертизи замовнику.

71

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

Підставами для проведення експертизи виступають порушення виконання угод постачання, купівлі-продажу, порушення правил маркування, умов транспортування або зберігання товарів, що призвели до нестач, псування або зниження якості товарів.

У залежності від визначеного завдання розрізняють експертизи з перевірки кількості, якості, комплектності, пакування, маркування, технічного стану транспортних засобів, відповідності умовам угоди або законодавчим чи регламентуючим вимогам.

При плануванні проведення товарознавчої експертизи виділяють три етапи:

- підготовчий;
- основний;
- заключний.

72

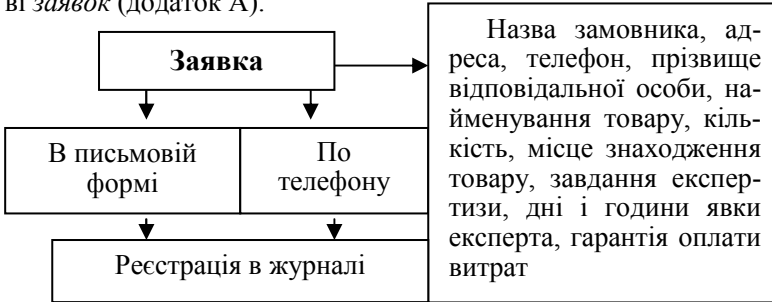
Тема 4. Організація проведення експертизи товарів



73

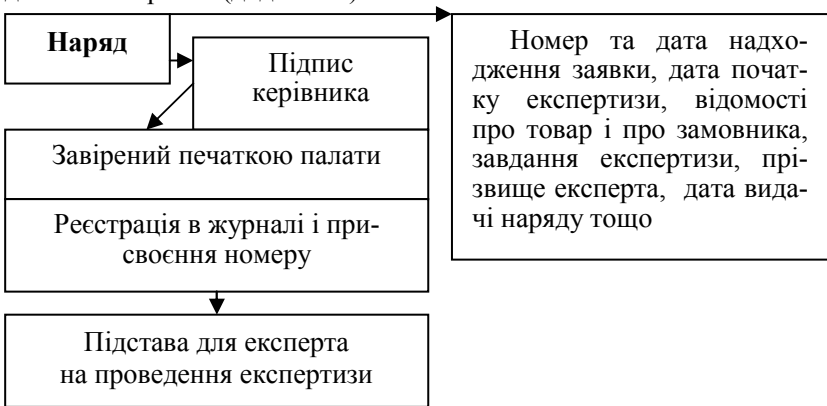
4.2. Порядок проведення експертизи товарів

Роботи, пов'язані з експертизою товарів, виконуються на підставі заявок (додаток А).



74

На підставі зареєстрованої заявки оформляється *наряд* на проведення експертизи (додаток Б).



Керівник експертного підрозділу Палати після реєстрації замовлення у термін, погоджений із замовником, а щодо швидкопсувних товарів — протягом 24 годин, направляє експерта для проведення експертизи, видає йому наряд, підписаний і завірений печаткою або штампом Палати. За наряд експерт розписується в журналі реєстрації.

75

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

Замовник експертизи на *підготовчому* етапі повинен:

- призначити своїх компетентних представників (не менше двох) для участі в експертизі і підписання констатуючої частини акту експертизи;
- при необхідності забезпечити присутність представників митної або карантинної служби;
- підготувати робоче місце експерта, необхідні нормативні та товаросупровідні документи і зразок-еталон товару;
- забезпечити розсортування і вільний доступ до товару, дотримання техніки безпеки.

76

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

Основний етап

- прибуття експерта до замовника експертизи;
- вивчення договору, всіх документів;
- перевірка створення умов для проведення експертизи;
- експертиза проводиться особисто експертом, виходячи з поставленого завдання;
- експерт перевіряє засоби вимірювання на наявність клейма повірки та ін.;
- експерт записує всю інформацію, яка потрібна для оформлення акта експертизи, у робочий журнал;
- на оригіналах документів експерт робить позначку «Пред'явлено експерту», ставить підпис та дату початку експертизи;
- якщо експерту пред'явлено товар, ушкоджений під час транспортування або у несправному транспортному засобі, експерт зобов'язаний вимагати від замовника комерційний акт відповідної транспортної організації.

77

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

На заключному етапі експертизи підсумовуються результати роботи. Метою є аналіз і оцінка отриманих результатів експертизи і написання акту експертизи або експертного висновку (додатки Г, Д).

Акт експертизи складається на бланку затвердженій формі з додатком. Бланк акта експертизи повинний мати захисну сітку-гільош, яка зробить видимими будь-які виправлення або підробки та захистить документ від фальсифікації.

78

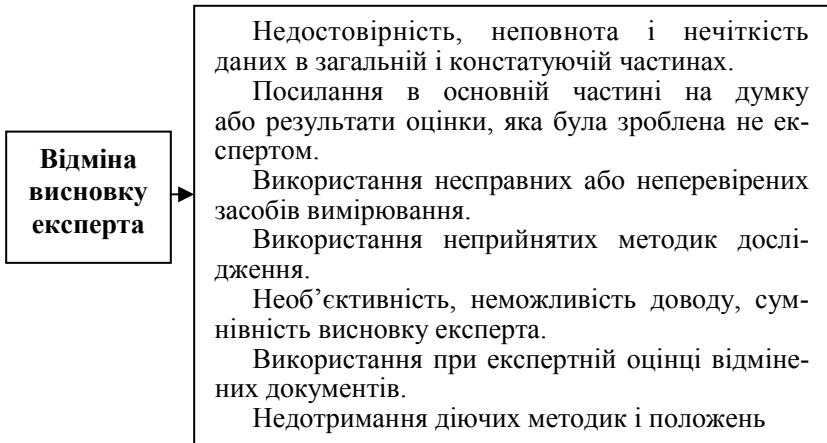
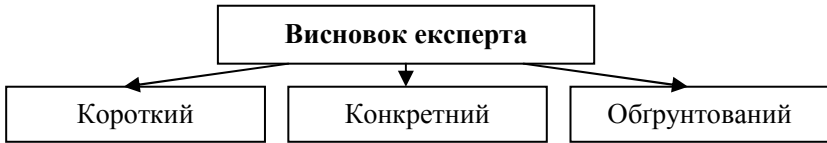
Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

Акт експертизи складається з трьох частин: протокольної, констатуючої та висновку.

Частина акту	Дані в акті
Загальна (протокольна)	Номер акту експертизи, дата і місце складання Прізвище, ім'я, по батькові (П.І.Б.) експерта П.І.Б., посада представників сторін, які беруть участь при проведенні експертизи Кількість товару, який оцінюється Найменування товару (товарів) Номери і дата пред'явлених експерту товаросупровідних документів Найменування постачальника або відправника Стан пред'явленого товару (наявність або відсутність пакування)
Констатуюча	Документи для експертизи Методи експертної оцінки Дата і години проведення експертної оцінки Кількісні характеристики товару Якість товару: градації, дефекти Інші результати експертної оцінки Підписи експерта і представників організацій, які беруть участь при проведенні експертизи
Заключна	Висновок експерта з аналізом і оцінкою отриманих результатів Підпис (и) експерта або групи експертів Додатки

79

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів



80

Тема 4. Організація проведення експертизи товарів

Кількість екземплярів актів експертизи узгоджується із замовником; всі екземпляри акта мають бути розбірливо наддруковані на комп'ютері.

Акт експертизи та наряд *подаються* до підрозділу Палати для реєстрації не пізніше наступного робочого дня після закінчення експертизи.

Оригінал акта експертизи з усіма додатками, подається до архіву на зберігання протягом трьох років.

Друковані екземпляри актів експертизи мають бути передані (з кур'єром — під підпис), направлені (поштою) або вручені замовнику експертизи в узгоджені строки.

80

Питання для самоконтролю

- 1. Етапи проведення експертизи товарів.*
- 2. Порядок проведення експертизи товарів.*
- 3. Порядок проведення експертизи кількості товарів.*
- 4. Правила проведення експертизи якості товарів.*
- 5. Вимоги до оформлення заяви і наряду на проведення експертизи.*
- 6. Вимоги до оформлення документів за результатами експертизи товарів.*
- 7. Порядок реєстрації та подання документів в ТПП.*
- 8. Порядок видачі акта експертизи замовнику.*

Тема 5

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

5.1. Класифікація експертиз

5.2. Класифікація товарознавчої експертизи. Специфіка організації та проведення різних видів експертиз

5.3. Порядок проведення експертизи кількості товарів

5.4. Порядок проведення експертизи якості товарів та характеристика методів

81

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

5.1. Класифікація експертиз

Експертиза за спільністю задач, об'єкта (предмета) та методик дослідження включає такі види: товарознавча, технологічна, юридична, судова, екологічна, інженерно-технічна, економічна (бухгалтерська, фінансова), біологічна, патентознавча, мистецтвознавча, психофізіологічна.

Товарна експертиза здійснюється з урахуванням номенклатури вимог, використаних для експертної оцінки і поділяється на наступні групи:

- товарознавча (кількості, якості, комплектності товару);
- санітарно-гігієнічна (відповідність гігієнічним вимогам);
- ветеринарна (ветеринарна нешкідливість товару);
- екологічна (нешкідливість товару для зовнішнього довкілля).

82

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Класифікація експертиз (1)

За спільністю задач, об'єкту, та методик дослідження

Товарна
Екологічна
Біологічна
Ветеринарно-санітарна
Санітарно-гігієнічна
Технологічна
Екологічна

Сільськогосподарська
Судова
Психофізіологічна
Патентознавча
Мічтецтвознавча
Економічна
Інженерно-транспортна

83

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Класифікація експертиз (2)

За кількістю експертів, що беруть участь

Одноособова

Комісійна

Комплексна

За обсягом завдань

Основна

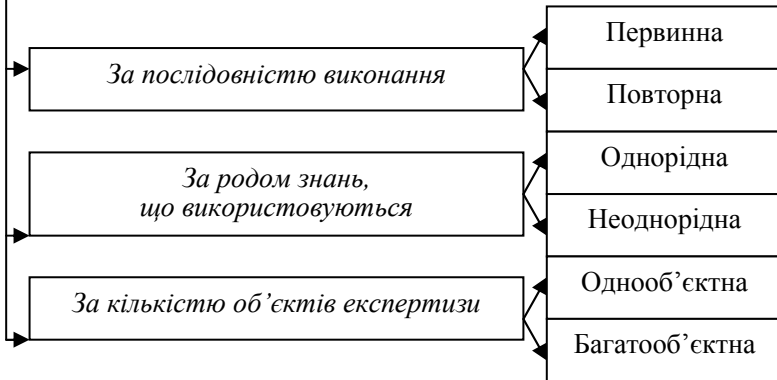
Додаткова

Контрольна

84

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Класифікація експертиз (3)



85

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Ветеринарно-санітарна експертиза (ВСЕ)

ВСЕ застосовується для сільськогосподарської сировини і харчових продуктів тваринного походження. Метою є забезпечення безпеки споживачів шляхом запобігання інфікування їх хворобами, загальними для людини і тварин. Необхідність проведення ВСЕ викликана наступними причинами: наявністю небезпечних хвороб, загальних для людини і тварин (ящур, сибірська язва та ін.), появою нових захворювань («коров'ячий сказ»); використання вакцин та інших засобів захисту тварин, гормональних препаратів для прискорення росту, охорони території від заразних хвороб тварин з іноземних держав тощо. На м'ясо, яке підлягає обеззаражуванню, ставиться ветеринарний штамп, який вказує порядок використання такого м'яса згідно діючим ветеринарно-санітарним і санітарно-гігієнічним нормам. Забороняється реалізація і використання для харчових цілей м'яса, м'ясних, молочних та яєчних продуктів які не пройшли в установленому порядку ветеринарно-санітарну експертизу

86

Гігієнічна експертиза (1)

Державна санітарно-гігієнічна експертиза — оцінка можливого негативного впливу на здоров'я населення небезпечних факторів шляхом дослідження харчових продуктів, продовольчої сировини і супутних матеріалів, в ході яких встановлюються критерії безпеки (показники та їх гранично допустимі рівні, місткість, концентрація і т.п.).

Безпека харчових продуктів — відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної, алергенної або іншої неблагоприємної для організму людини дії харчових продуктів при їх вживанні в загальноприйнятих рішеннях, межі якої встановлені Міністерством охорони здоров'я України

87

Гігієнічна експертиза (2)

Завдання гігієнічної експертизи

Визначення змін органолептичних властивостей та причин їх виникнення; виявлення можливості передавання через інфіковані продукти збуджувачів отруєнь та захворювань; виявлення пестицидів, важких металів, харчових добавок та інших речовин в кількості більшій за гігієнічні норми; встановлення умов виробництва, транспортування, зберігання і реалізації харчових продуктів, порушення яких обумовлює зміни властивостей товарів; дослідження харчових продуктів на відповідність нормативній документації за санітарно-гігієнічними показниками в арбітражних випадках; дослідження продуктів нового асортименту

88

Гігієнічна експертиза (3)

Гігієнічні вимоги включають: показники хімічної, радіаційної та мікробіологічної безпеки; паразитологічні показники безпеки рибних і нерибних продуктів; гранично допустимі концентрації (ГДК) харчових добавок.

Гігієнічні показники дають повні відомості про якість харчових продуктів і поділяються на санітрано-гігієнічні, санітрано-епідеміологічні і санітрано-токсикологічні.

Всі харчові добавки поділяються на харчові і нехарчові, які в свою чергу поділяються на підгрупи. До харчових добавок відносяться: барвники Е 100 — 182, консерванти Е 200 — 299, антиокислювачі (антиоксиданти) Е 300 — 399, стабілізатори консистенції Е 400 — 499, емульгатори Е 500 — 599, прислювачі смаку і аромату Е 600 — 699, антифлавіни, протипінні речовини Е 900 — 999, глазуючі агенти, підсолоджувачі, антизлежуючі добавки та інші Е 1000 і більше

89

Гігієнічна експертиза (4)

За функціональним призначенням всі добавки поділяються на типи: поліпшують органолептичні властивості товарів (колір, структуру, запах, а для харчових продуктів — смак); підвищують показники функціонального призначення (вітаміни, амінокислоти підвищують біологічну цінність харчових продуктів); збереженість, в тому числі і термін зберігання (консерванти).

90

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Технологічна експертиза

Технологічна експертиза досліджує технологію обробки сировини, напівфабрикатів і виробів, виробництва продукції; відповідність продукції технологічним режимам і нормативам за кількісним і якісним станом. Вивчає використання сировини, послідовність технологічних процесів, методи їх виконання, визначає правильність вибору необхідного обладнання, пристроїв, моделей, інструментів, розташування виробничих потужностей, здійснює експертизу матеріалів, речей, виробів, які використовуються в процесі виробництва.

Висновки технологічної експертизи використовуються в судовій практиці при розслідуванні виробничого травматизму, розкраданні державного і громадського майна, службових злочинів, випуску недоброякісної продукції.

91

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Екологічна експертиза

Екологічна експертиза товарів — оцінка експертом шкідливої дії, яку оказують товари на оточуюче середовище.

Екологічна експертиза проводиться з метою визначення його екологічних властивостей. Вони показують, як впливає придбаний товар на людину і оточуюче середовище в процесі споживання.

Заключення екологічної експертизи готується експертною комісією, схвалене більшістю членів експертної комісії. Заключення підписує керівник, відповідний секретар і всі члени експертної комісії, воно не може бути змінено без їх згоди.

92

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Додаткова експертиза

Проводиться якщо експерт у висновку не дає повної відповіді на поставлені питання внаслідок недостатньо повного проведення експертного дослідження продукції, товарів, документів та інших матеріалів справи, виникнення нових питань, які не ставились при проведенні первинної (основної) експертизи

Повторна експертиза

Призначається в тих випадках, коли зацікавленими сторонами, судовими органами та іншими особами при оцінці висновку експерта, який проводив первинну експертизу, буде встановлено, що він: необ'єктивний, помилковий, необґрунтований, недостовірний, протирічить описам, іншим доказам, виходить за межі компетенції, експерт не мав права проводити експертизу, отримав винагороду від зацікавленої особи тощо

93

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Комплексна експертиза

Проводиться, коли по одному виду товару водночас необхідно отримати висновок експертів різних спеціальностей, так як експерт однієї спеціальності не може правильно провести експертне дослідження і дати повний, вичерпний, науково обґрунтований висновок

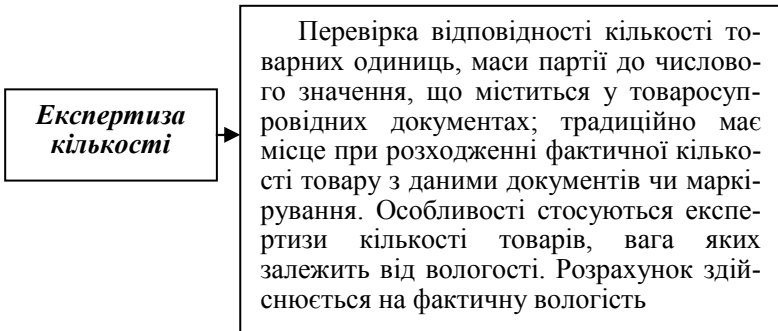
Контрольна експертиза

Призначається, коли необхідна перевірка висновків і результатів в актах первинної експертизи, тобто перевірка роботи самого експерта

94

5.2. Класифікація товарознавчої експертизи. Специфіка організації та проведення різних видів експертиз

Специфіка окремих видів товарознавчих експертиз коротко може бути окреслена наступними особливостями.



95



96

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Експертиза походження

→ Передбачає підтвердження (заперечення) чи встановлення географічного місця виготовлення товару (країни, регіону) та способу виготовлення товару (кустарне, фабричне)

Експертиза нормативної бази

→ Аудит (перевірка) нормативної документації на товар (міжнародні стандарти, національні стандарти розвинутих країн та рекомендовані нормативи)

Експертиза рівня якості

→ Стосується різних стадій життєвого циклу товару. Вона вимагає досконалого знання вимог нормативних документів

97

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Експертиза відповідності коду товару ТН ЗЕД

→ Передбачає глибоке знання відповідних Правил кодування, особливостей кодування виробів окремих товарних груп та досконалого знання об'єктів кодування (товарів)

Експертиза відповідності товару системі сертифікації

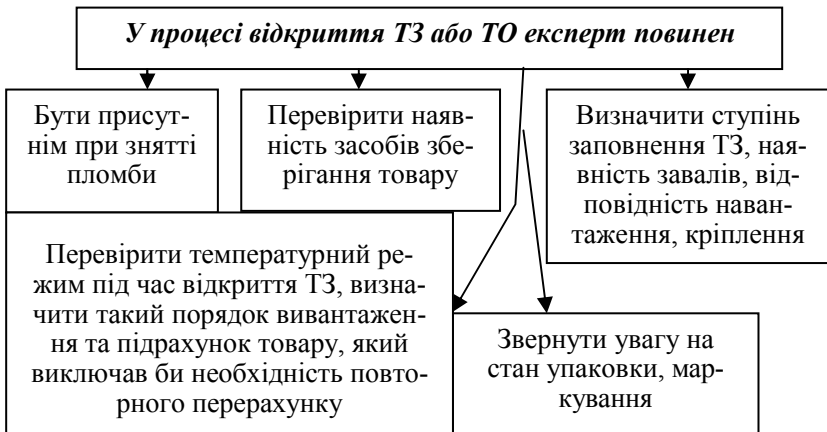
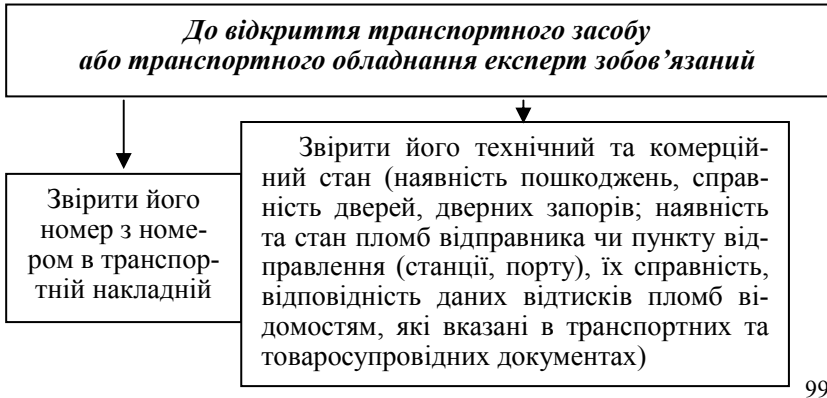
→ Експертиза товару, що підлягає обов'язковій сертифікації, що пройшов сертифікацію, вимогам цієї системи сертифікації здійснюється шляхом проведення обов'язкових лабораторних досліджень, показників властивостей товару та співставлення результатів з вимогами нормативних документів, на яких базується відповідна система сертифікації

98

5.3. Порядок проведення експертизи кількості товарів

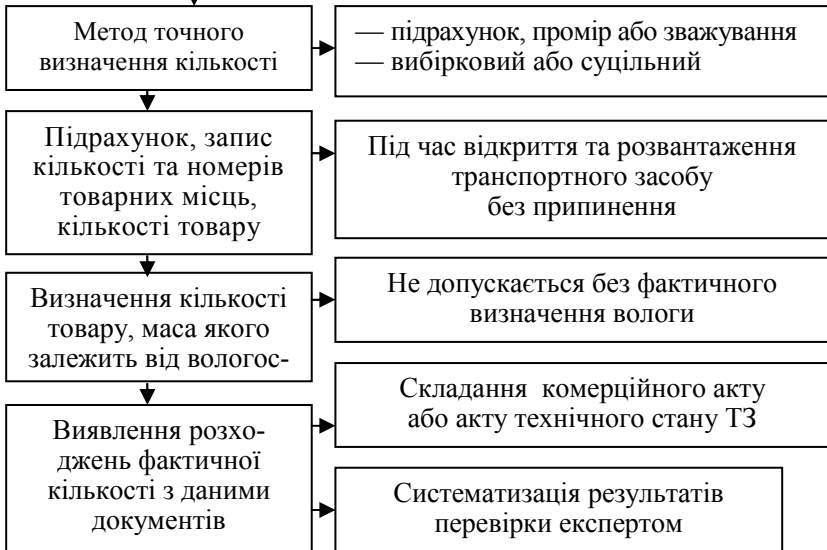
Проведення експертизи кількості товару регламентується нормативним документом — «Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислової палати в Україні».

Приблизне визначення кількості товару не допускається.



Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

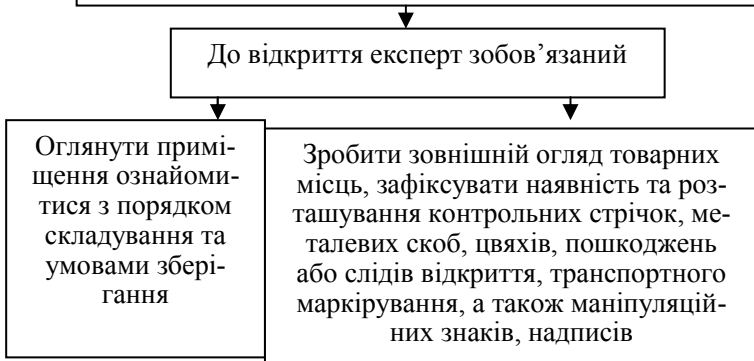
Експертиза кількості товару



101

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Експертиза кількості товару у вантажних місцях



102

Під час відкриття товарного місця експерт зобов'язаний

Бути присутнім при відкритті кожного товарного місця

Перевірити наявність інформації про товар (розміри тощо)

Зробити внутрішній огляд товарного місця та допоміжних пакувальних засобів; перевірити, укладання, ступінь заповнення; наявність пакувального матеріалу, коробок та в якому вони стані

Зробити підрахунок товару кожного виду

Зіставити загальну кількість виробів з пакувальними листами, специфікацією або маркуванням на товарному місці

103

Відсутність супровідних документів не є причиною для припинення експертизи.

У випадку виявлення невідповідності фактичної кількості товару в товарному місці експерт:

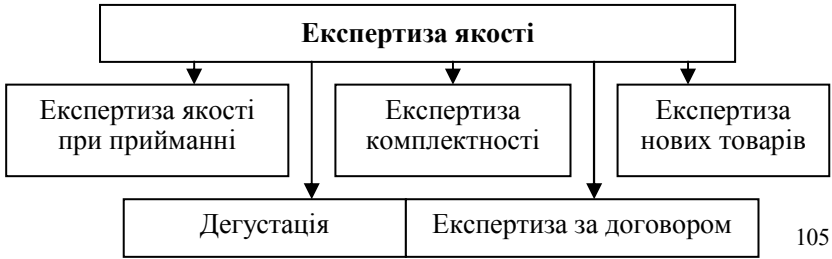
- дає вказівку припинити подальше відкриття товарних місць;
- особисто повторно перевіряє товар;
- проводить додатковий огляд тари і засобів пакування з метою встановлення причин виникнення нестачі, відбирає зразки упаковки зі слідами пошкодження для дослідження, робить висновок, про можливість вміщення товару в товарне місце;
 - організує контрольне зважування товарного місця (встановлює масу нетто та масу брутто);
 - попереджує замовника про необхідність збереження упаковки, де була виявлена нестача, та товару;
 - рекомендує замовнику викликати представників правоохоронних органів, якщо виявлено пошкодження тари та упаковки.

Експерт систематизує результати перевірки та робить висновки про причини виникнення розбіжностей.

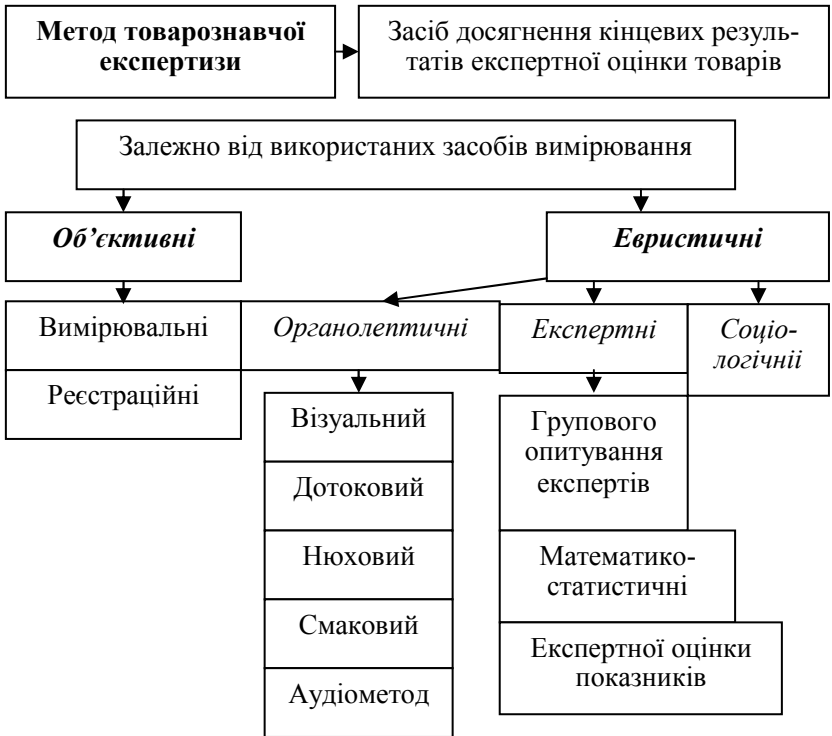
Визначення кількості товару, маса якого залежить від вологості, без визначення її фактичного значення, не допускається.

104

5.4. Порядок проведення експертизи якості товарів та характеристика методів



105



106

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Об'єктивні методи

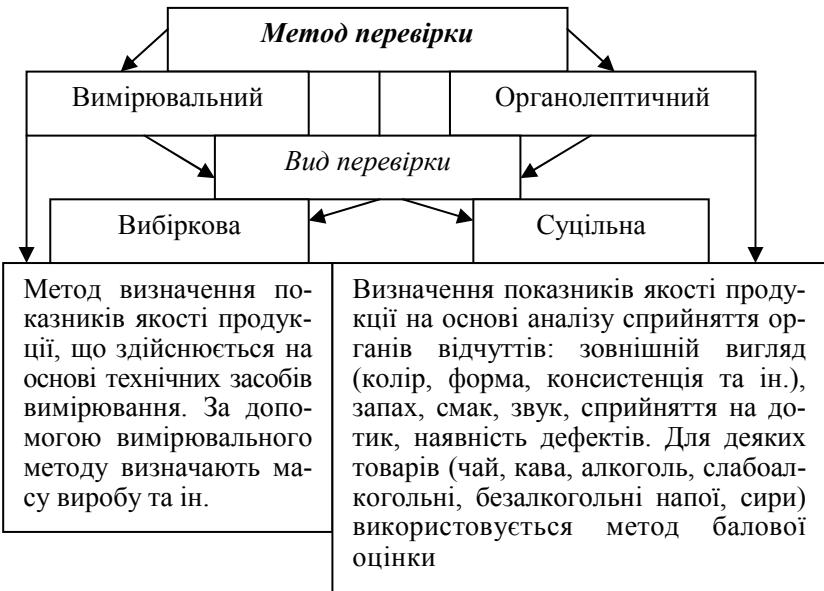
Основані на визначенні характеристик товарів шляхом вимірювання (вимірювальні методи) або реєстрації будь-яких невідповідностей, відмов, відхилень від встановлених вимог (реєстраційний метод)

Евристичні методи

Основані на сукупності прийомів і методичних правил теоретичних досліджень для досягнення (находження) кінцевих результатів

107

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

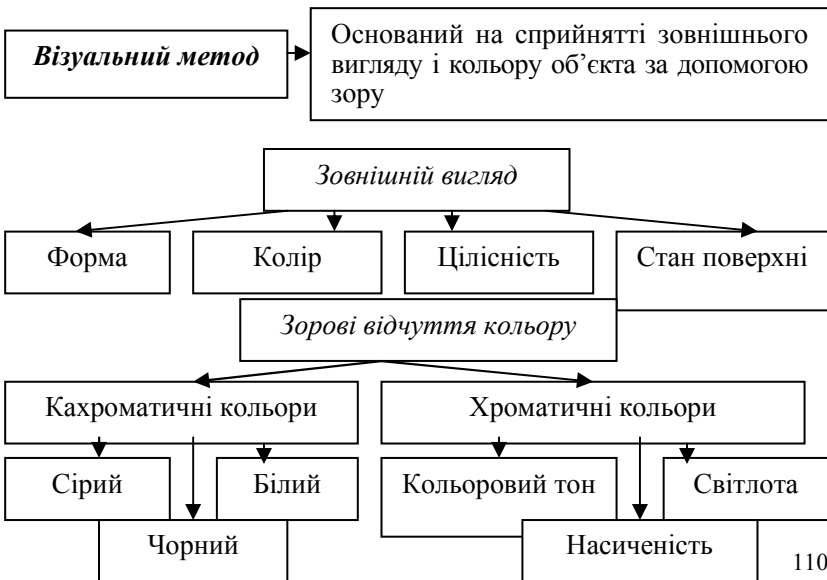


108

Взаємозв'язок органолептичних методів і показників якості

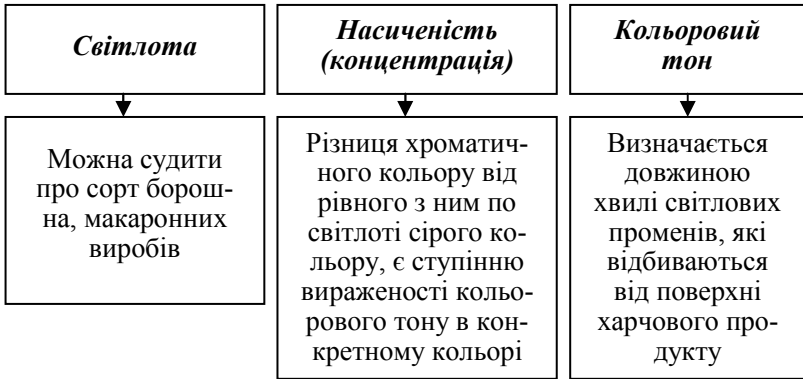
Підгрупа органолептичних методів	Органи чуття, які використовуюються	Органолептичні показники якості
Візуальний	Очі — орган зору	Зовнішній вигляд: форма, колір, стан поверхні, цілісність
Дотоковий	Тактильні органи (дотику)	Консистенція
Нюховий	Органи нюху — носова порожнина	Запах (аромат)
Смаковий	Орган смаку — ротова порожнина	Смак
Аудіо метод	Орган слуху (слуховий апарат)	Звук (звучання)

109



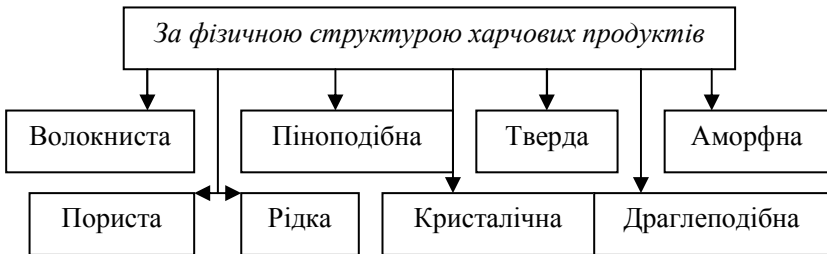
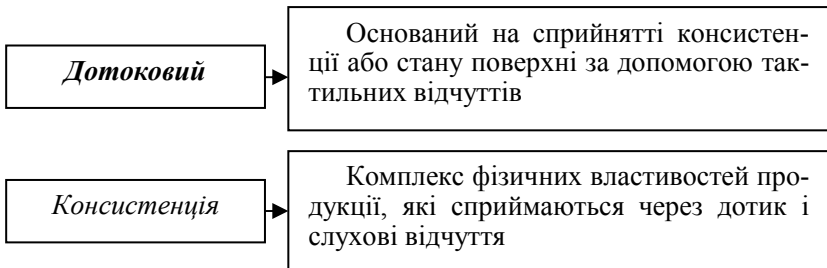
110

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



111

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



112

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Нюховий	→	Оснований на сприйнятті запаху за допомогою рецепторів нюху
Запах	→	Враження, яке виникає при збудженні рецепторів нюху, що знаходяться в порожнині носу
Аромат	→	Природний, характерний запах продукту
Букет	→	Запах, який виникає під час дозрівання, бродіння і ферментації
Смаковий	→	Оснований на сприйнятті смаку за допомогою смакових рецепторів
Смак	→	Відчуття, яке виникає при збудженні смакових рецепторів і визначається як якісно так і кількісно
Аудіометод	→	Оснований на сприйнятті звуку органом слуху

113

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

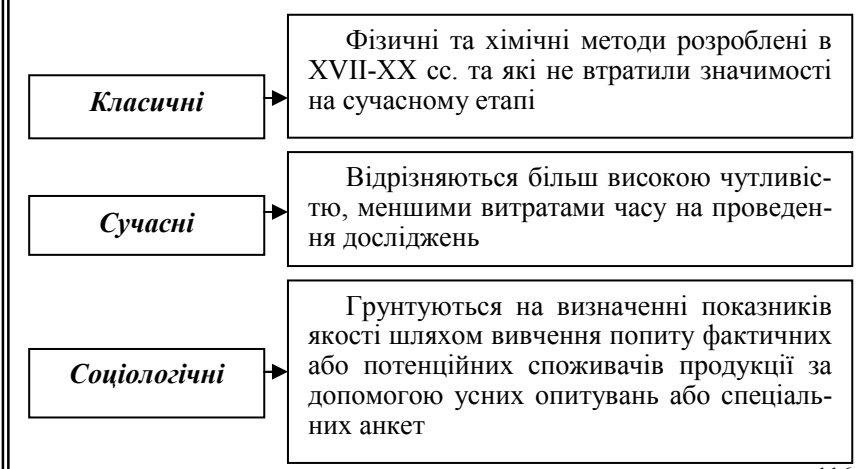
Вибіркова перевірка	→	Висновок роблять за результатами перевірки однієї або декількох вибірок з поширенням результатів експертизи на всю партію, що дозволяється у випадках, передбачених вимогами контрактів (договорів) і стандартами
Суцільна перевірка	→	Перевірка кожної одиниці продукції в партії
Руйнівні випробування	→	Випробування з використанням руйнівних методів контролю, під час яких може бути порушена придатність об'єкта до використання
Неруйнівні випробування	→	Застосування неруйнівних методів контролю, які не порушують придатність об'єкта до використання

114

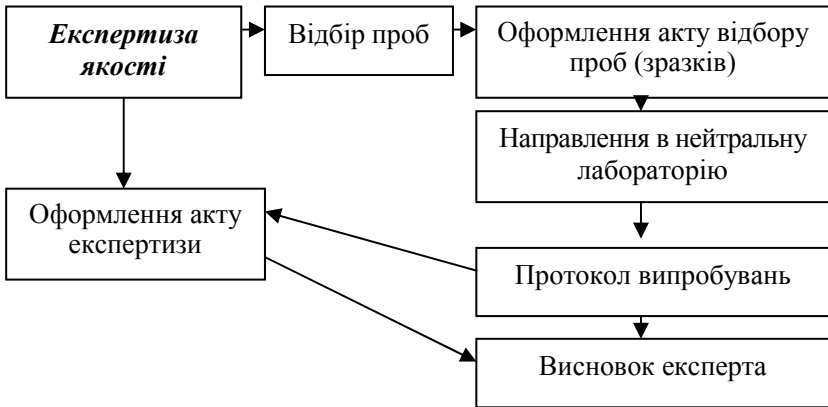
Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

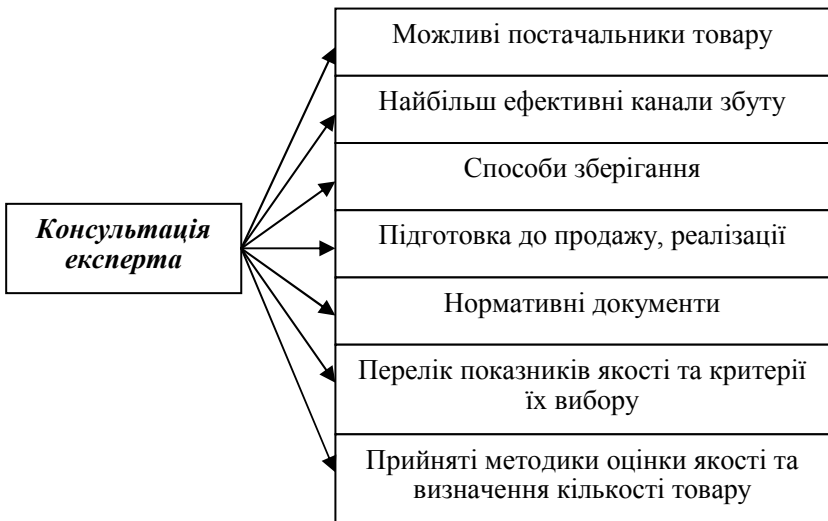


Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



117

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



118

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Лабораторні випробування проводяться, коли вони передбачені контрактними (договірними) умовами або вимогами НТД.

Для лабораторних випробувань відбір зразків (проб) проводиться безпосередньо експертом відповідно до вимогам НТД. Відібрані зразки (проби) мають супроводжуватися оформленою етикеткою. Зразок (проба) має бути опломбований або опечатаний особистим штампом експерта, що забезпечить його збереженість від підробки.

В обов'язковому порядку оформлюється акт відбору зразків (проб) (додаток В), який разом з відібраним зразком (пробою) експерт передає замовнику експертизи для відправлення на випробування (або для зберігання як арбітражного зразка).

119

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

На підставі протоколу випробувань, який є невід'ємною частиною акта експертизи, оформлюється акт експертизи.

Відмова замовника від проведення лабораторних випробувань, при їх доцільності, є підставою для анулювання замовлення.

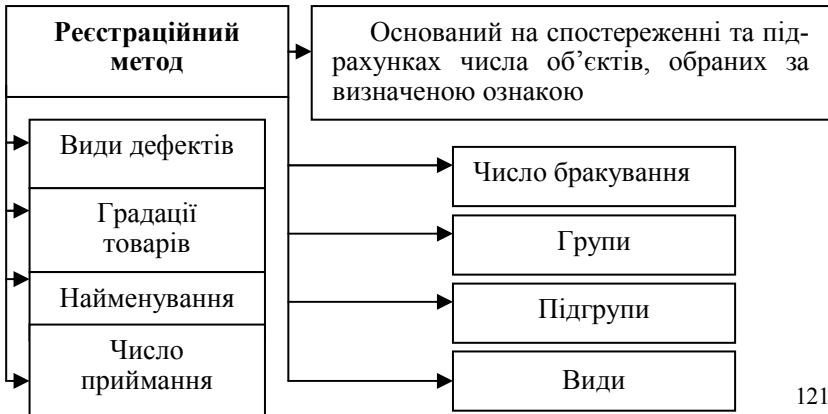
На перевірених та забракованих експертом виробих, які мають дефекти та не відповідають вимогам нормативно-технічної документації або умовам контракту (договору), експертом ставиться:

- особиста відмітка (штамп або підпис) — на споживчі товари при узгодженні із замовником, якщо це можливо, не пошкоджуючи товарного вигляду виробів;
- особисте клеймо — на обладнання та на вироби з металу при узгодженні із замовником.

Експерт систематизує результати перевірки якості товару, підраховує кількість товару, якість якого відповідає вимогам нормативних документів, та кількість товару, що не відповідає цим вимогам.

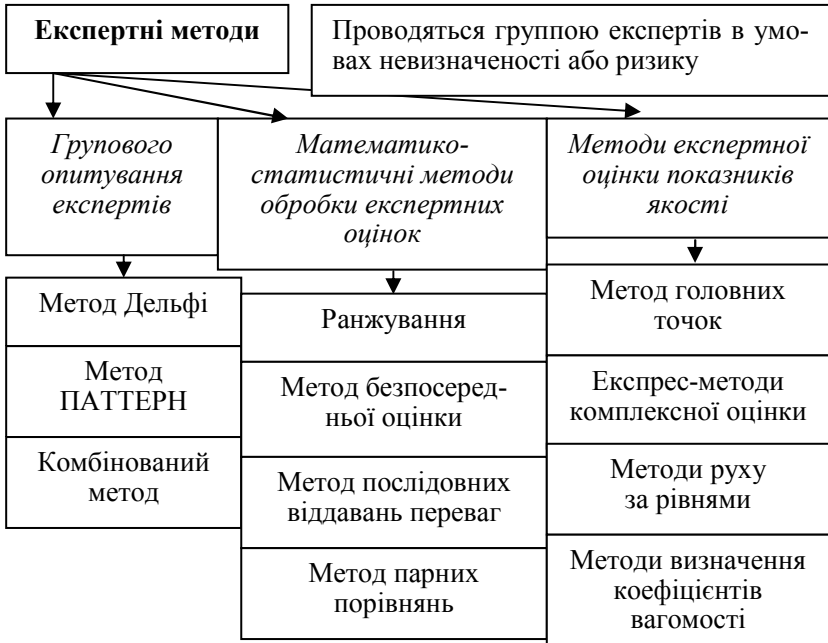
120

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



121

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



122

Методи групового опитування експертів

Метод Дельфі — оснований на послідовно здійснюваних процедурах, які направлені на формування групової думки з процедур, що мають недостатньо інформації. Особливість — анонімне опитування експертів.

Метод ПАТТЕРН — оснований на побудові ієрархічної структури і винесення рішення після відкритого обговорення.

Комбінований метод — полягає в поєднанні індивідуальних і комплексних експертних оцінок.

123

Математико-статистичні методи обробки експертних оцінок

Ранжування — основане на розташуванні об'єктів експертизи в порядку збільшення або зменшення.

Метод безпосередньої оцінки — діапазон змін будь-якої кількісної перемінної, яка розділяє на декілька інтервалів з наданням певної кількості балів.

Метод послідовних віддавань переваг — оснований на порівнянні окремих об'єктів із сумою наступних об'єктів для встановлення його важливості.

Метод парних порівнянь — оснований на порівнянні об'єктів експертизи попарно для встановлення найбільш важливих в кожній парі.

124

Методи експертної оцінки показників якості

Метод визначення коефіцієнта вагомості — це кількісна характеристика ступеня значення конкретного показника для оцінки якості.

Метод головних точок — призначений для визначення експертами виду залежностей між значеннями показників та їх оцінками. Дозволяє оцінювати деякі характерні точки, на основі яких можна побудувати модель вихідної величини.

Експрес-методи комплексних оцінок — заснований на визначенні комплексного показника якості шляхом аналізу значень окремих одиничних показників і зовнішнього вигляду без попередньої їх оцінки і з урахуванням коефіцієнта вагомості.

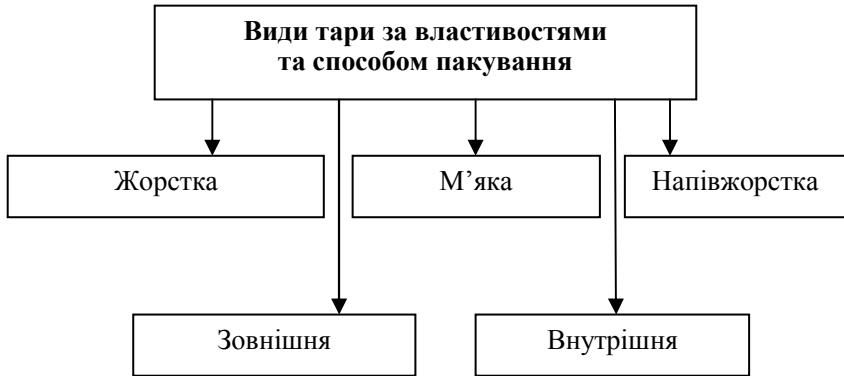
Метод просування за рівнями — заснований на попередньому визначенні експертами коефіцієнтів вагомості показників якості та їх оцінок.

125

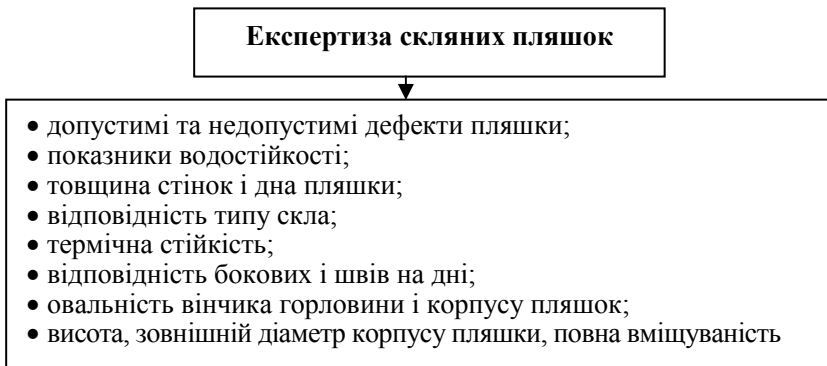
5.5. Проведення експертизи тари



126



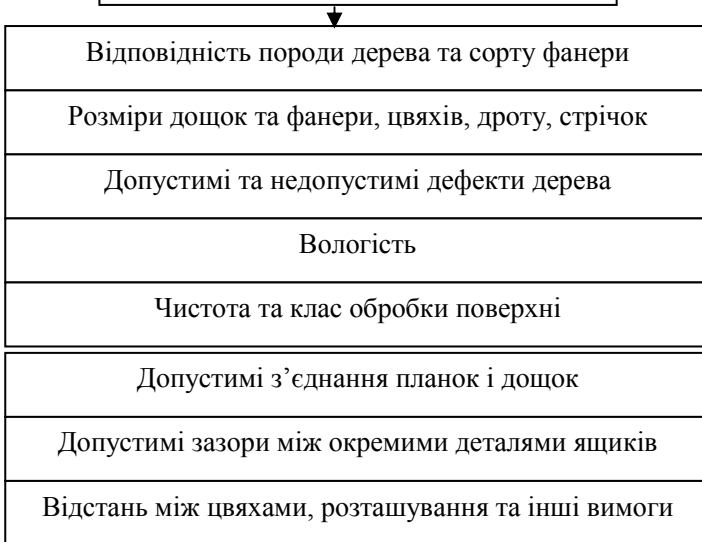
127



128

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

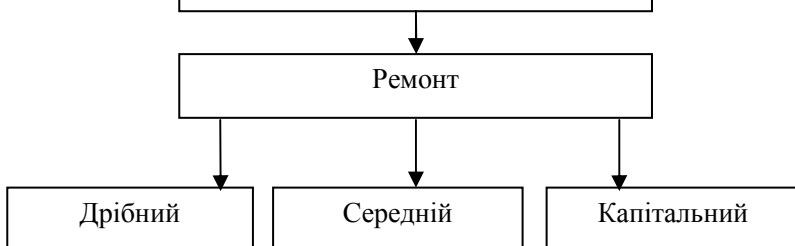
Експертиза дерев'яної тари



129

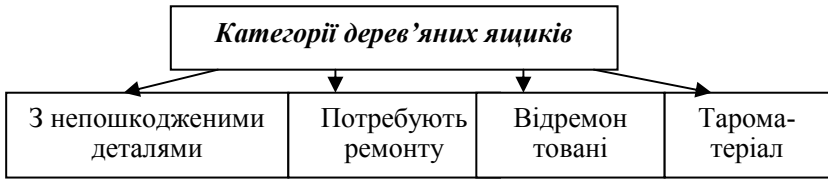
Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів

Нестандартна тара



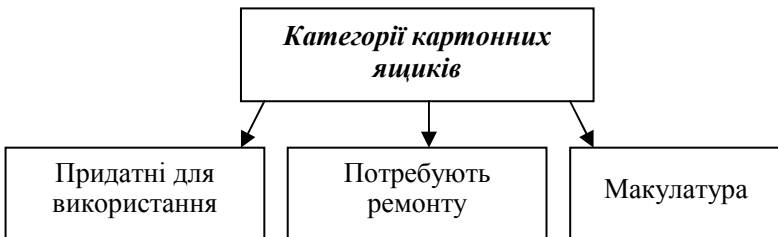
130

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



131

Тема 5. Технологія проведення експертизи товарів



132

Питання для самоперевірки

- 1. Класифікація товарознавчої експертизи.*
- 2. У яких випадках призначається додаткова експертиза?*
- 3. У яких випадках призначається повторна експертиза?*
- 4. У яких випадках призначається контрольна експертиза?*
- 5. У яких випадках призначається комплексна експертиза?*
- 6. Як поділяється товарна експертиза в залежності від номенклатури вимог?*
- 7. Організація проведення різних видів експертиз*
- 8. Дайте визначення понять щодо відбору проб.*
- 9. Дайте визначення понять щодо відхилення по якості.*
- 10. Порядок проведення експертизи кількості товарів*
- 11. Порядок проведення експертизи якості товарів.*
- 12. Класифікація і характеристика тари.*
- 13. Правила проведення експертизи тари.*

Тема 6

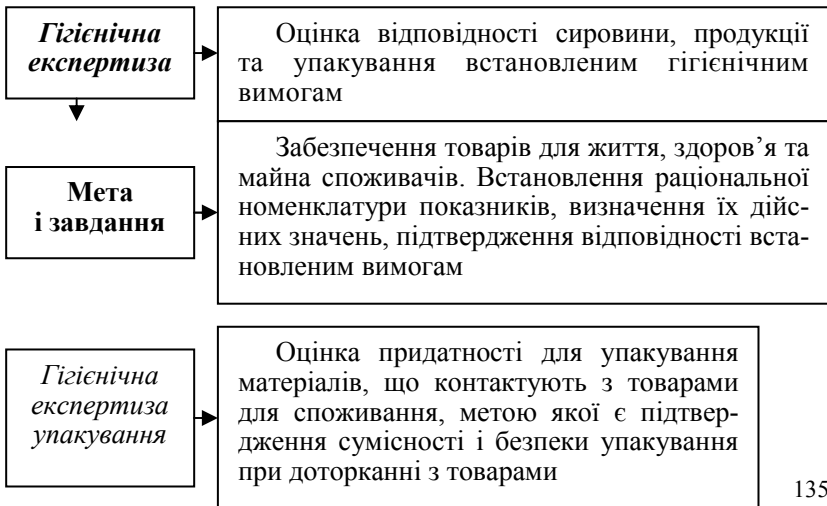
ГІГІЄНІЧНА, САНІТАРНА, ВЕТЕРИНАРНА ТА ЕКОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

- 6.1. Гігієнічна експертиза
- 6.2. Санітарна експертиза
- 6.3. Нешкідливість харчових продуктів
- 6.4. Ветеринарна експертиза
- 6.5. Екологічна експертиза

134

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

6.1. Гігієнічна експертиза



135

6.2. Санітарна експертиза

**Санітарна
(фітосані-
тарна)
експертиза**

Оцінка рослинної продукції (сировини, продукції, шкідників та мікроорганізмів, які бувають карантинні та некарантинні) для підтвердження її карантинної безпеки

Санітарно-епідеміологічна оцінка дає уявлення про ступінь нешкідливості і доброякісності товарів, тобто відсутність патогенних мікроорганізмів, їх токсинів та інших шкідливих речовин органічної та неорганічної природи.

При санітарній експертизі оформляється висновок, акт експертизи або відповідний сертифікат

136

6.3. Нешкідливість харчових продуктів

Абсолютна нешкідливість харчових продуктів для людини повинна бути гарантована.

В основу *безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів* покладені розроблені Міністерством охорони здоров'я України вимоги до обмеження допустимих рівнів вмісту в них основних груп потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного і біологічного походження (додаток Е).

За останні роки спостерігається наявність в сировині і готових продуктах окремих *радіоактивних продуктів ядерного розкладу*, з яких найбільш шкідливими можуть бути стронцій-90 і цезій-137. У зв'язку з цим контроль за зараженням їх радіоактивними продуктами ядерного розщеплення став також актуальною проблемою.

137

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

**Токсичні
елементи**

Важкі метали і миш'як, свинець, ртуть і кадмій

Мікотоксини

Велика група низькомолекулярних токсичних метаболітів, які продукуються мікроскопічними (пліснявими) грибами

Пестициди

Речовини хімічного, біологічного походження, мікроорганізми та інші організми, призначені для знищення бур'янів, деревинної рослинності, риб, що не мають промислового значення, для знищення, регулювання і припинення розвитку шкідливих організмів

138

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

Продовольчі товари тваринного походження забруднюються різноманітними антибактеріальними речовинами. Джерелом надходження їх є різні кормові добавки, лікарські та хімічні препарати, які використовуються для підвищення продуктивності сільськогосподарських тварин, профілактики захворювань, збереження доброякісності кормів. Найбільш поширеними є антибіотики, сульфаніламід, нітрофурани і гормональні препарати.

Згідно з Гігієнічними вимогами до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів (1996 р.), у продуктах тваринництва регламентується вміст ветеринарних препаратів.

139

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

**Гранично допустимий вміст антибіотиків у продуктах
тваринного походження (од/г)**

Види продуктів	Левомі- цетин, мг/кг	Тетра- циклінова група	Гризін	Бацит- рацин	Пені- цилін	Стреп- томіцин
М'ясо і птиця: свіжі, охолоджені, заморожені, у т. ч. напівфабрикати	<0,01	<0,01	<0,5	<0,02	–	–
Жир-сирець забійних тварин, сало всіх видів	<0,01	<0,01	<0,5	<0,02	–	–
Яйця і ячні продукти	<0,01	<0,01	–	<0,02	–	<0,5
Молоко пастеризоване, стерилізоване і пряжене, вершки, сметана, кисломолочні напої	<0,01	<0,01	–	–	<0,01	<0,5
Масло коров'яче	<0,01	<0,01	–	–	<0,01	<0,5
Концентрати білків сироватки, казеїн, казеїнати, гідролізати молочних білків	<0,01	<0,5	–	–	<0,01	<0,5

140

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

Транквілізатори	<p align="center">Азаперон, максимальний рівень залишку якого у свинині та свинячому жири рекомендований 0,06 мг/кг, а в свинячих печінці та нирках — 0,1 мг/кг, як сума азаперону і азаперолу</p>
β-Аденоцептори-блокатори	<p align="center">Включають каразолол, залишок у свинині та салі не повинен перевищувати 0,005 мг/кг, а в печінці і нирках — 0,025 мг/кг</p>

141

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

Об'єднаним комітетом експертів ФАО/ВОЗ з харчових добавок і контамінантів рекомендовані максимальні рівні залишків антимікробних засобів і залишків ветеринарних препаратів у продуктах тваринництва (додаток Е).

Використовуються *гормональні препарати* для стимуляції росту тварин, поліпшення засвоєння кормів, прискорення статевого дозрівання тощо; частина гормональних препаратів володіє вираженою анаболічною активністю.

Максимальні рівні залишків стимуляторів росту

Назва препаратів	Вид тварин	Назва продукту	Максимальний рівень залишків, мг/кг (л)
Зеранол	ВРХ	М'ясо Печінка	0,002 0,01
Тренболон ацетат	ВРХ	М'ясо	0,002
Карбадокс	Свині	М'ясо Печінка	0,005 0,03
Глюкокортикозостероїди	ВРХ, коні, свині ВРХ	М'ясо, нирки Печінка Молоко	0,0005 0,0025 0,003

142

*Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна
та екологічна експертиза товарів*

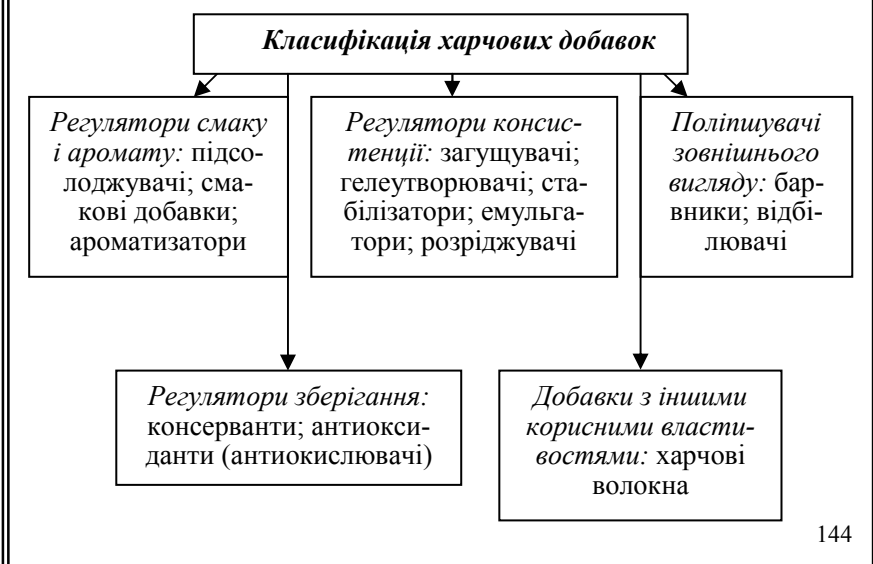
Харчова добавка →

Природна чи синтетична сировина, яка спеціально вводиться в харчовий продукт для надання йому бажаних властивостей. Головним критерієм використання є її безпечність

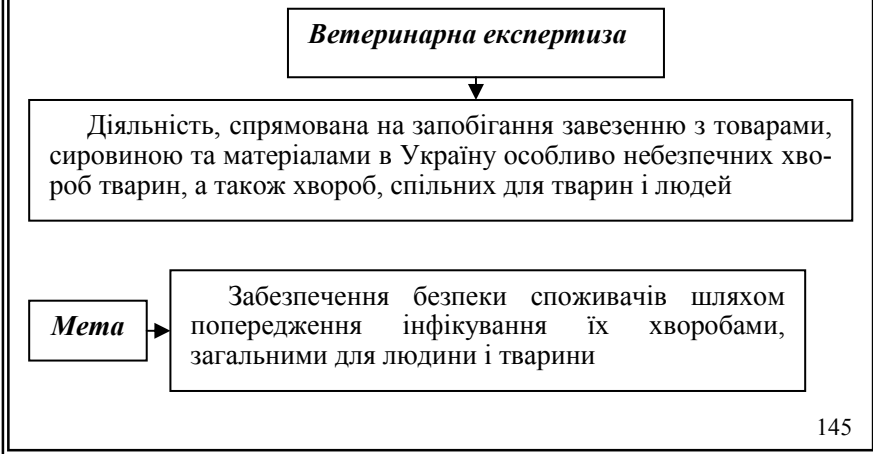
Позначаються харчові добавки у вигляді індексу «Е» (Europe) з трьох- або чотирьохзначним номером, який належить конкретній добавці і зрозумілий в усіх країнах світу.

У деяких випадках після назви харчової добавки або її індексу може стояти її концентрація. В нашій країні вона виражається в мг на 1 кг або 1 л продукту

143



6.4. Ветеринарна експертиза



Гла 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна та екологічна експертиза товарів

Проводять

→
Спеціалісти в галузі ветеринарії. Це працівники ветеринарних і ветеринарно-санітарних служб

За результатами ветеринарної експертизи оформляється ветеринарний сертифікат або свідоцтво (на ринках — довідка). Але ветеринарний сертифікат не може замінити сертифікат відповідності.

146

Гла 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна та екологічна експертиза товарів

Неякісна та небезпечна продукція

- не відповідає вимогам чинних нормативно-правових актів і документів щодо споживних властивостей продукції;
- не відповідає обов'язковим вимогам нормативно-правових актів і документів щодо безпеки для життя і здоров'я людини, майна і довкілля;
- з метою збуту споживачам виробником навмисно надано зовнішнього вигляду та окремих властивостей певного виду, але не може бути ідентифікована як продукція, за яку вона видається;
- під час маркування порушено встановлені законодавством вимоги щодо мови та (або) до змісту і повноти інформації;
- строк придатності до вживання або використання закінчився;
- немає передбачених законодавством відповідних документів, що підтверджують якість та безпеку

147

6.5. Екологічна експертиза

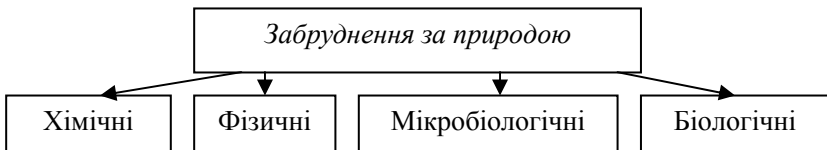
**Екологічна
експертиза**

Науково-практична діяльність, що базується на міжгалузевому екологічному дослідженні, аналізі та оцінці передпроектних, проектних та інших матеріалів чи об'єктів, реалізація і дія яких може вплинути або впливає на стан навколишнього природного середовища та здоров'я людей, спрямована на підготовку висновків про відповідність запланованої чи здійсненої діяльності нормам і вимогам законодавства про охорону природного навколишнього середовища, раціональне використання і відтворення природних ресурсів, забезпечення екологічної безпеки

148

**Екологічні
показники**

Кількісна та якісна характеристика ступеня шкідливого впливу товарів на оточуюче середовище



149

Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна та екологічна експертиза товарів

Хімічні забруднення — це шкідливий вплив хімічних речовин на оточуюче середовище, які виділяються при виробництві, підготовці до реалізації і споживанні (експлуатації) товарів. Усі забруднювачі поділяються на тверді, рідкі та газоподібні.

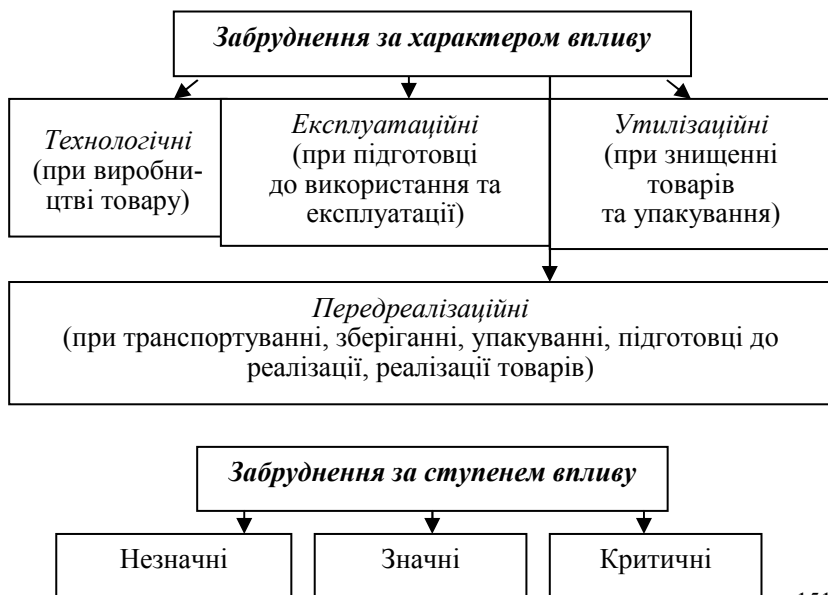
Фізичні забруднювачі шкідливо впливають на оточуюче середовище електромагнітними полями, радіаційними випромінюваннями акустичним забрудненням і тепловим (термічним) забрудненням.

Мікробіологічні забруднення — шкідливий вплив на оточуюче середовище мікроорганізмів, які викликають псування або використовуються при виробництві товарів.

Біологічне забруднення — шкідливий вплив на оточуюче середовище комах, гельмінтів (червів), мишовидних гризунів, які використовують товари як поживне середовище.

150

Тма 6. Гігієнічна, санітарна, ветеринарна та екологічна експертиза товарів



151

Питання для самоконтролю

1. Значення гігієнічної, санітарної, ветеринарної та екологічної експертизи.
2. Поняття гігієнічної, санітарної, ветеринарної та екологічної експертизи.
3. Мета і завдання гігієнічної, санітарної, ветеринарної та екологічної експертизи.
4. Об'єкти гігієнічної, санітарної, ветеринарної та екологічної експертизи.
5. Джерела забруднення навколишнього середовища.
6. Правила оформлення результатів гігієнічної, санітарної, ветеринарної та екологічної експертизи.
7. Значення нешкідливості харчових продуктів для людини.
8. Характеристика і вплив радіонуклідів і токсичних елементів на організм людини.
9. Характеристика мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків та інших речовин.
10. Класифікація і характеристика харчових добавок.

Тема 7

ТОВАРОЗНАВЧА СУДОВА ЕКСПЕРТИЗА

- 7.1. Загальні питання про судову товарознавчу експертизу
- 7.2. Підстави для проведення судових товарознавчих експертиз
- 7.3. Права та обов'язки експертів, що проводять експертизу за заявами судових і слідчих органів
- 7.4. Організація досліджень та оформлення результатів

152

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

7.1. Загальні питання про судову товарознавчу експертизу

Судова експертиза

Дослідження експертом на основі спеціальних знань матеріальних об'єктів, явищ і процесів, які містять інформацію про обставини справи, що перебуває у провадженні органів дізнання, попереднього слідства чи суду

Установи та відомчі служби

Науково-дослідні та інші установи судових експертиз Міністерства юстиції України, Міністерства охорони здоров'я України, експертні служби Міністерства внутрішніх справ, Міністерства оборони України, Служби безпеки України, на підприємницьких засадах на підставі спеціального дозволу (ліцензії), громадянами за разовими договорами

153

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

Завдання (1)

- визначення належності товарів до класифікаційних категорій;
- встановлення способу виробництва товару (промислового чи кустарного виробництва), підприємства-виробника, країни-виробника;
- визначення відповідності пакування і транспортування, умов і термінів зберігання товару до вимог чинних правил;
- визначення причин якісних змін товарної продукції;
- визначення кількісних показників товару, його комплектності, відповідності вимогам стандартів, технічних умов і умов постачання;

154

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

Завдання (2)

- дослідження компонентів товару, встановлення їх вмісту у відсотках, визначення використаних матеріалів та сировини;
- встановлення вартості майна станом на певний період;
- визначення ціни товару;
- дослідження якості товарів, виявлення дефектів, зміна якості, визначення сортності, придатності до реалізації, встановлення невідповідності якості товарів умовам контракту

Судовими експертами можуть бути особи, які мають необхідні знання для представлення висновку з досліджуваних питань.

Об'єктами товарознавчої судової експертизи можуть бути різноманітні види товарів.

155

7.2. Підстави для проведення судових товарознавчих експертиз

Експертиза призначається на підставі постанови суду, слідчих органів, або прокуратори. Постанова складається з вступної, описової і заключної частин.

<i>Вступна частина</i>	Час (день, місяць, рік), місце складання постанови, хто її склав (посада, чин або звання), за якою карною справою
<i>Описова частина</i>	Сутність справи, конкретні обставини; пункти закону
<i>Заключна частина</i>	Формулюються питання до експерта; встановлюється термін проведення експертизи; надається перелік матеріалів

156

7.3. Обов'язки та права експертів, що проводять експертизу за заявами судових і слідчих органів

Обов'язки експерта



- прийняття до виконання дорученої йому експертизи;
- проведення повного дослідження і надання обґрунтування та об'єктивного письмового висновку;
- надання роз'яснення щодо висновку на вимогу органу дізнання, слідчого, прокурора, судді, суду;
- своєчасна явка за викликом слідчого, прокурора, суду;
- оголошення самовідводу за наявності передбачених підстав;
- складання обґрунтованого висновку у відповідності до своїх спеціальних знань і вимог

157

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

Права

- знайомитися з матеріалами справи, що стосуються предмета експертизи і клопотати про надання додаткових матеріалів;
- вказувати в акті на виявлені факти, які мають значення для справи та з приводу яких йому були поставлені питання;
- з дозволу особи або органу, які призначили судову експертизу, бути присутнім при проведенні слідчих чи судових дій і заявляти клопотання, що стосуються предмета експертизи;
- подавати скарги на дії особи, у провадженні якої перебуває справа, якщо ці дії порушують права судового експерта;
- одержувати нагороду за проведення судової експертизи, якщо її виконання не є службовим завданням;
- користуватись обладнанням різних підприємств, науково-дослідних і експертних установ для проведення експертизи;
- у випадку незгоди з іншими членами експертної комісії скласти окремий висновок експертизи

158

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

Експерт не має права проводити експертизу

- є родичем когось із учасників процесу (судді, прокурора, слідчого, обвинуваченого тощо);
- є потерпілим, цивільним позивачем або відповідачем;
- брав участь в даній справі в якогось потерпілого, свідка, суспільного захисника або обвинувача, захисника тощо;
- якщо він особисто або його родичі зацікавлені у справі;
- якщо він знаходиться або знаходився в службовій або іншій залежності від обвинуваченого, потерпілого, позивача тощо;
- якщо він проводив по даній справі ревізію, матеріали якої були підставою для збудження справи;
- якщо він брав участь у справі в якості спеціаліста;
- у тому випадку, коли виявлена його некомпетентність;
- при наявності обставин, що викликали сумнів у його неупе-

159

7.4. Організація досліджень та оформлення результатів

Експертиза проводиться після подання особою чи органом, які призначили експертизу, матеріалів, оформлених згідно з вимогами процесуального законодавства та Інструкції.



160

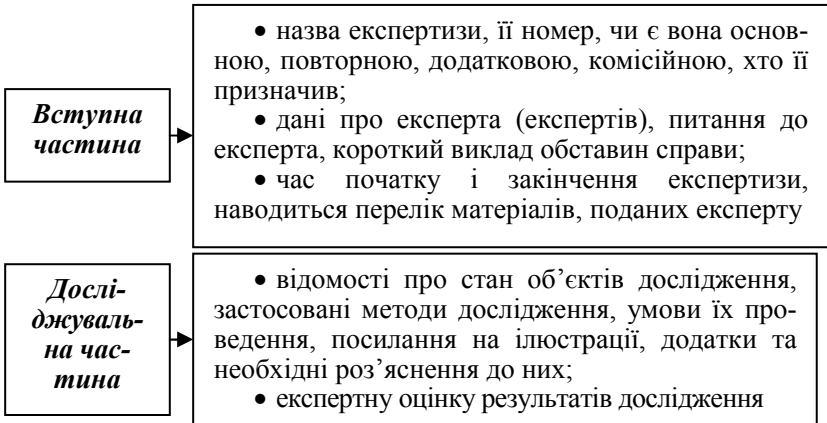
Вимоги до висновку експерта

- у висновку зазначається:
- які питання були поставлені у постанові (ухвалі);
- де, коли і на підставі чого була проведена експертиза;
- хто був присутнім під час експертизи і хто брав у ній участь;
- які матеріали використовувались, які проводилися дослідження;
- висновок має бути логічним, простим, доступним і науково обґрунтованим;
- висновок повинен впливати з обставин і фактичних даних справи та точно відповідати встановленим у справі даним, які були перевірені під час слідства

161

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

Висновок експерта складається з трьох частин: вступної, досліджувальної та висновків дослідження.



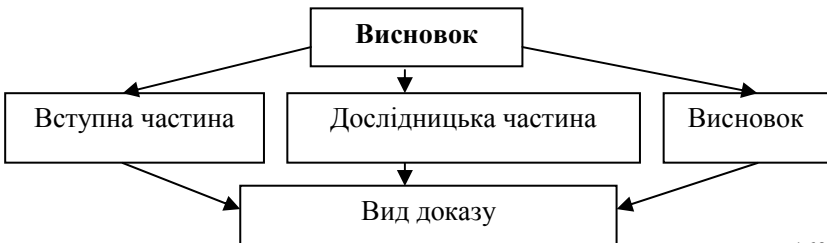
162

Тема 7. Товарознавча судова експертиза

У заключній частині містяться обґрунтовані відповіді на поставлені експерту питання в тій послідовності, в якій вони викладені у його вступній частині.

Висновок підписується експертами, які проводили дослідження, та засвідчується печаткою експертної установи.

Висновок за результатами експертизи та додатки до нього складаються у 2-х примірниках, один з яких направляється особі або органу, що призначали експертизу, а другий залишається в експертній установі.



163

Питання для самоконтролю

- 1. Сутність судово-товарознавчої експертизи.*
- 2. Установи та відомчі служби, що здійснюють судово-експертну діяльність.*
- 3. Головні завдання судової товарознавчої експертизи.*
- 4. Обов'язки експерта, який проводить судову товарознавчу експертизу.*
- 5. Права експерта, який проводить судову товарознавчу експертизу.*
- 6. Підстави для проведення судових товарознавчих експертиз.*
- 7. Обов'язкові вимоги до висновків експерта.*

Тема 8

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ

- 8.1. Ідентифікація товарів
- 8.2. Фальсифікація товарів

164

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

8.1. Ідентифікація товарів

Ідентифікація

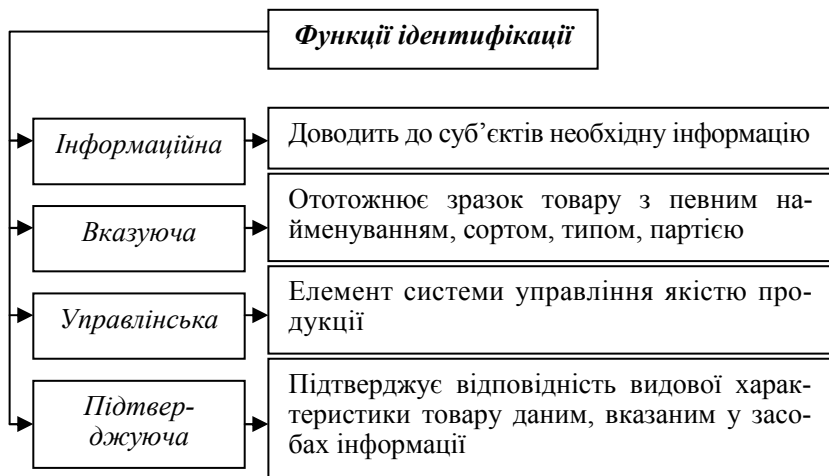


```
graph TD; A[Ідентифікація] --> B[Визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим у нормативній і технічній документації виробника харчових продуктів чи наведеним в інформації про ці продукти, визначення відповідності харчових продуктів і продовольчої сировини встановленій загальній назві з метою сертифікації];
```

Визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим у нормативній і технічній документації виробника харчових продуктів чи наведеним в інформації про ці продукти, визначення відповідності харчових продуктів і продовольчої сировини встановленій загальній назві з метою сертифікації

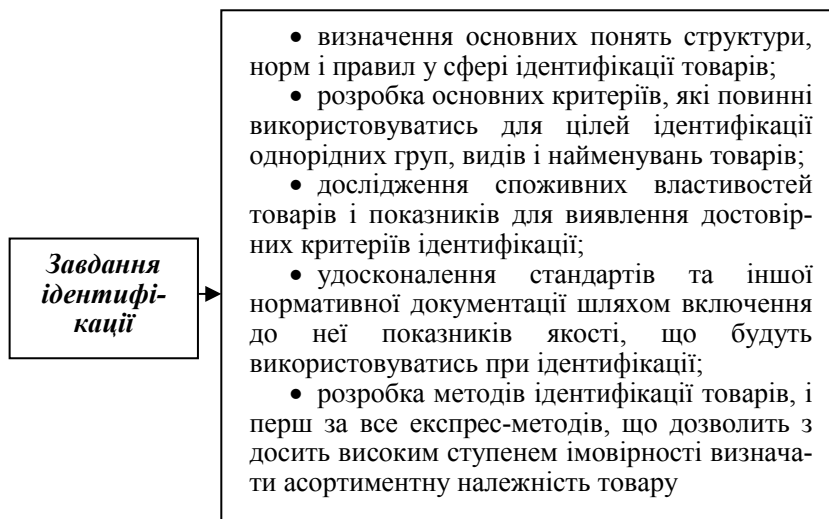
165

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



166

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



167

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

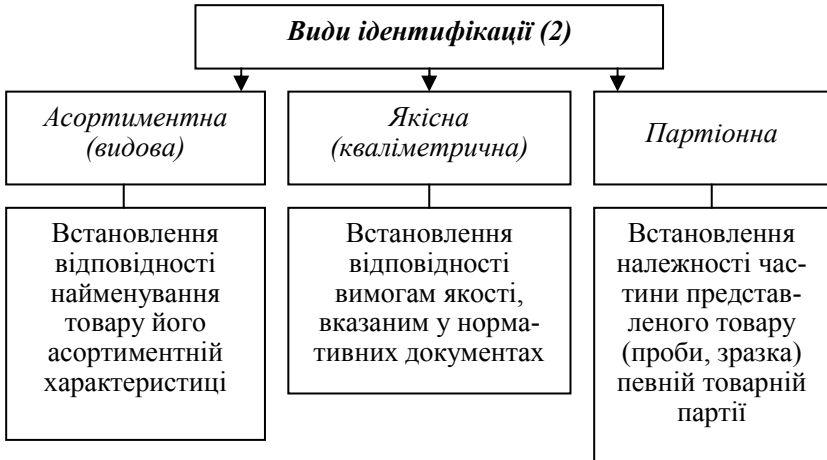
Види ідентифікації (1)



168

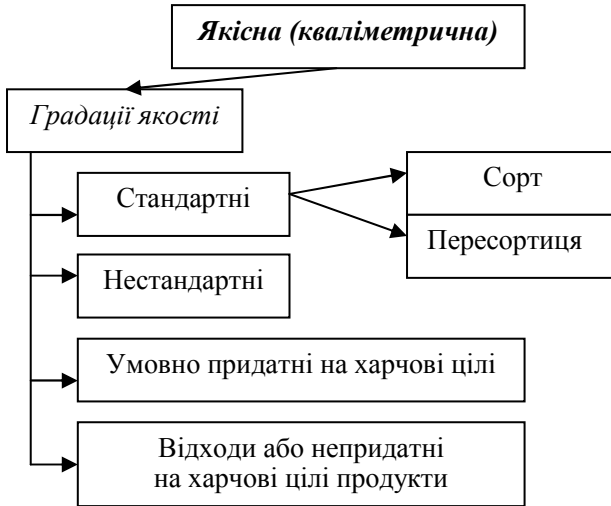
Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Види ідентифікації (2)



169

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



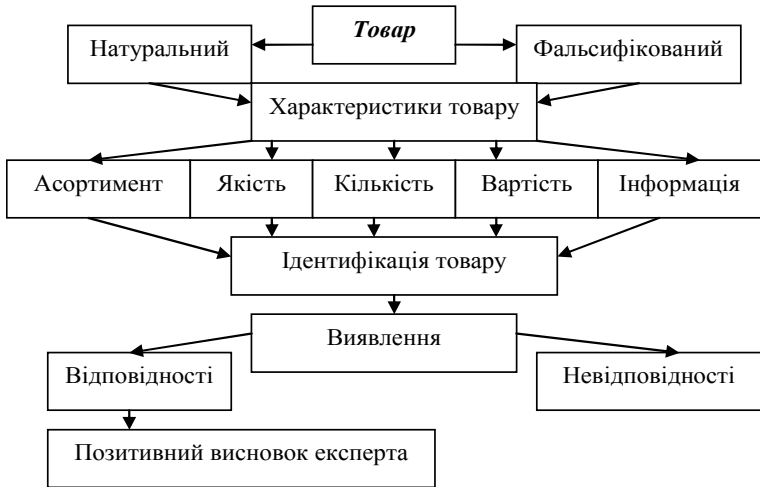
170

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



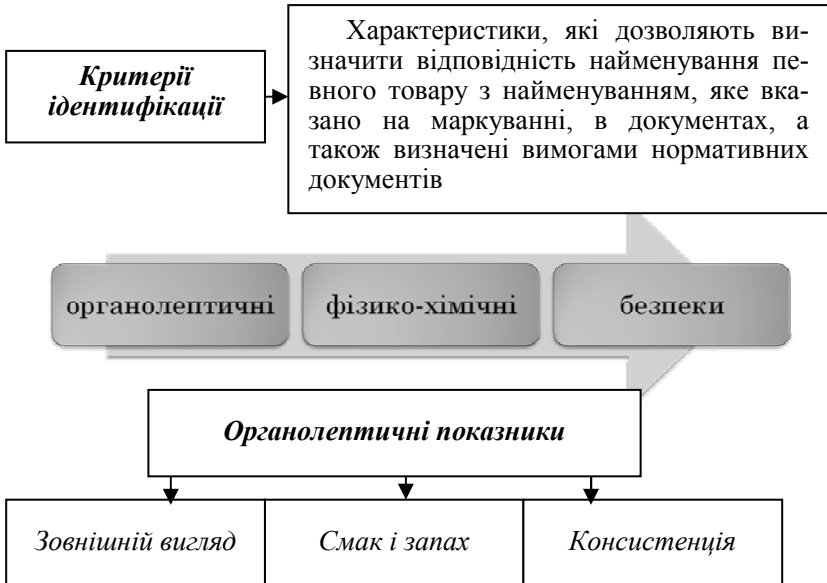
171

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



172

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



173

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Спосіб ідентифікації

Дія або система дій, що використовуються при виконанні будь-якої роботи

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• унікальних найменувань• цифрових номерів• умовних позначень• штрихове кодування | <ul style="list-style-type: none">• класифікаційний• посилальний• описовий• описово-посилальний |
|--|--|

174

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Фізико-хімічні показники визначаються вимірювальним методом.

Як критерії ідентифікації мають бути обрані показники, які відповідають вимогам



175

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Типовість

Може бути визначена за допомогою одного або комплексу показників (ідентифікація кави за кофеїном може бути доповнена органолептичними методами і визначенням мікроструктури)

Об'єктивність і незалежність

Не повинні залежати від суб'єктивних факторів (професіоналізму, інтересів виробника, умов проведення та ін.)

176

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Здатність до перевірки

При повторних перевірках будуть отримані ті ж самі або близькі до первинних результати

Складність фальсифікації

Може бути гарантом надійності та достовірності результатів, отриманих при ідентифікації

Тому необхідно вибирати такі показники, при підробці яких фальсифікація не має сенсу (наприклад, жирнокислотний склад масла).

177

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Перелік показників при ідентифікації харчових продуктів

Показник	Найменування продукції
Органолептичні показники	Олія, маргарин і маргаринова продукція, ковбасні вироби, напівфабрикати, консерви, субпродукти
Показники заломлення	Олія
Жирнокислотний склад тригліцеридів	Олія
Фізико-хімічні показники	Маргарин і маргаринова продукція
Маркування відтискаємих клейм	М'ясо в тушах, напівтушах, чвертях
Маркування споживчого упакування	М'ясо і м'ясо-рослинні консерви, інша м'ясна продукція, жири тваринні топлени
Маркування батонів	Всі види ковбасних виробів
Ярлик (етикетка), трафарет	М'ясна продукція, упакування в транспортну тару

178

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

8.2. Фальсифікація товарів

Фальсифікація



(Від лат. falsifico — підробляю) — дії, направлені на обманування споживача шляхом підробки товару з метою наживи

Часто ототожнюють поняття «фальсифіковані товари», «сурогати» (замінники) та «нестандартні товари», але це неправильно. Про нестандартні товари і замінники (кавові напої) попереджений споживач (вказано в супровідних документах, зазначено при маркуванні), вони не є фальсифікованими.

179

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Об'єкти фальсифікації та ідентифікації однакові, так як ідентифікація передбачає встановлення фальсифікації певного об'єкта. При фальсифікації товару піддаються підробці одна або декілька його характеристик.

При фальсифікації підробляється одна чи декілька характеристик товару, що дозволяє виділити наступні види фальсифікації.

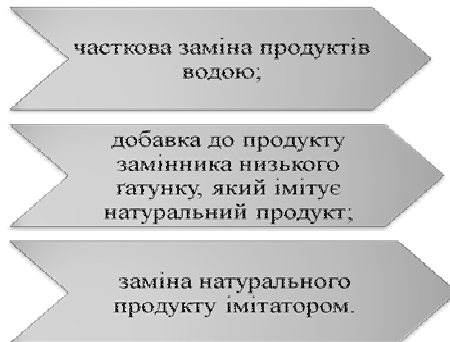


180

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

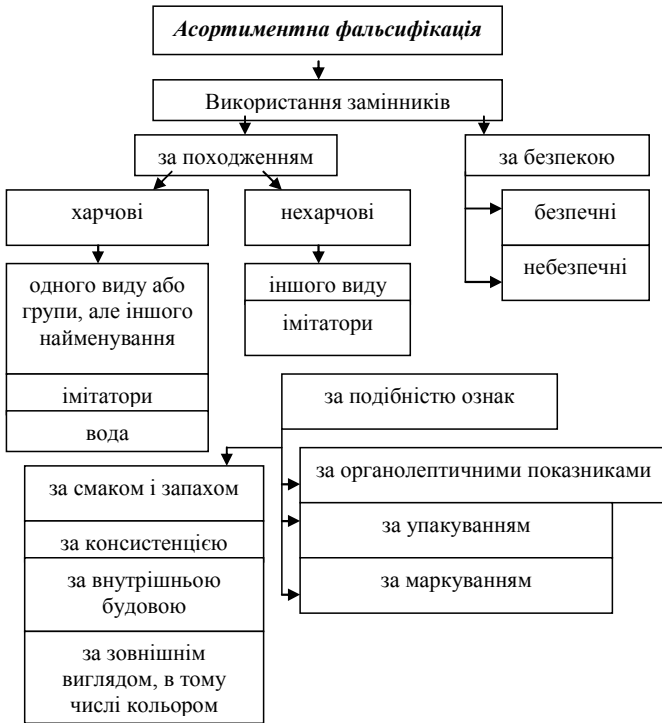
Асортиментна фальсифікація — підробка, яка здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його заміниками зі збереженням типових ознак. Такі заміники дешеві, схожі за більшістю характерних ознак. Всі заміники поділяються на харчові та нехарчові.

Залежно від засобів фальсифікації, схожості властивостей заміника та фальсифікованого продукту розрізняють такі способи фальсифікації:

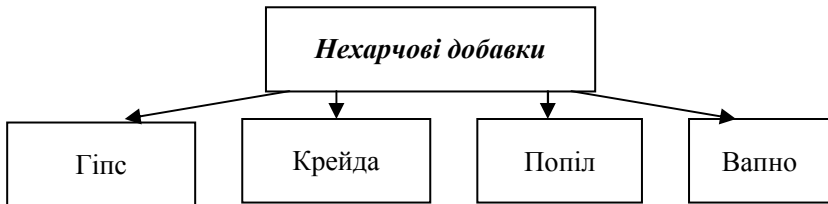


181

Ознаки і різновиди асортиментної фальсифікації



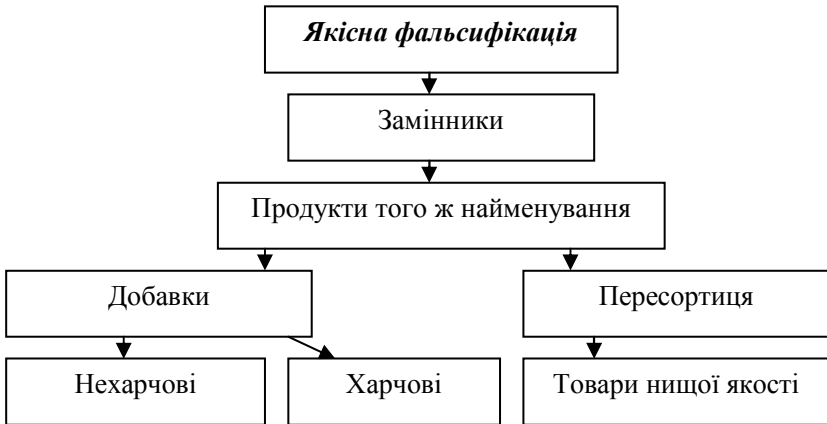
182



183

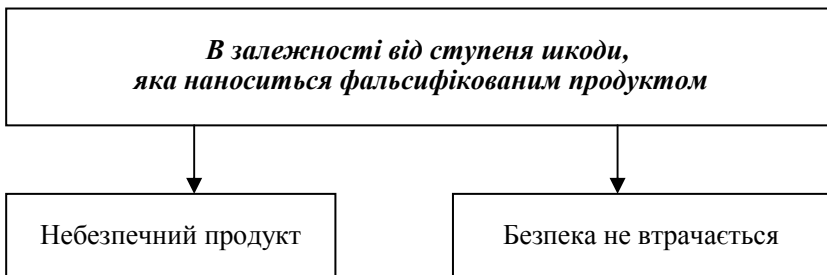
Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Якісна фальсифікація — підробка товарів за допомогою харчових і нехарчових добавок для покращення органолептичних властивостей при збереженні інших властивостей або заміна товаром нижчої якості. При якійсній фальсифікації використовують різні добавки та ідентичні товари низького рівня якості.



184

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів



185

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Кількісна фальсифікація — обманювання споживача за рахунок значних відхилень (більше допустимих норм) кількісних параметрів. Це може бути обмірювання або обважування в сторону зменшення параметрів об'єкта.



Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Цінова фальсифікація — обманювання споживача шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних або товарів менших розмірів за ціною більших.

Існує декілька різновидів вартісної фальсифікації:

реалізація фальсифікованих товарів за цінами, що аналогічні для натурального продукту;

реалізація фальсифікованих товарів за зниженими цінами, порівняно з натуральними аналогами;

реалізація фальсифікованих товарів за цінами, які перевищують ціни на натуральні аналоги.

187

Тема 8. Ідентифікація та фальсифікація товарів

**Інформаційна
фальсифікація**

Обманювання споживача за допомогою неточної інформації про товар. Може надаватися в супровідних документах, на маркуванні та рекламі. Частіше за все неточно вказується найменування товару, країна походження, фірма-виробник, кількість товару, приналежність до визначеної товарної партії

**Технологічна
фальсифікація**

Підробка товару під час технологічного процесу виробництва (використання технічного спирту у процесі виробництва алкогольних напоїв)

**Передреалізаційна
фальсифікація**

Підробка товарів при підготовці їх до продажу і при реалізації (реалізація маргарину замість вершкового масла)

188

Питання для самоконтролю

1. *Поняття ідентифікації та її види.*
2. *Функції ідентифікації.*
3. *Засоби та критерії ідентифікації.*
4. *Поняття та об'єкти фальсифікації.*
5. *Види фальсифікації та їх характеристика.*
6. *Роль сертифікації у боротьбі з фальсифікацією.*
7. *Законодавче підґрунтя регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів.*
8. *Відповідальність виробників та продавців за забезпечення належної якості.*

Тема 9

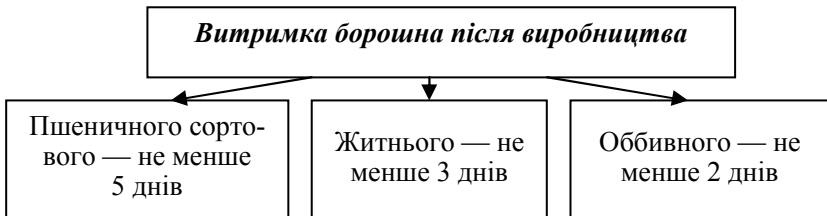
АСПЕКТИ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ БОРОШНА, КРУП, МАКАРОННИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

- 9.1. Аспекти товарознавчої експертизи борошна,
круп, макаронних та хлібобулочних виробів
9.2. Особливості експертизи харчових концен-
тратів

189

*Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів*

9.1. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



Час транспортування зараховується в терміни витримки.

Контроль термінів витримки здійснюється шляхом перевірки даних в паспорті, в товаросупровідних документах.

За 5 днів до початку вивозу покупець може перевірити якість борошна, яке підлягає реалізації.

190

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Витримка хлібобулочних виробів після випікання

Хліб з житнього оббивного, пшеничного оббивного, житньо-пшеничного оббивного або житнього обдирного борошна	Хлібобулочні вироби вагою більше 200 г із сортового пшеничного, житнього сіяного борошна і суміші пшеничного і житнього сортового борошна	Дрібноштучні вироби вагою 200 г і менше (включаючи бублики)
Не більше 14 годин	Не більше 10 годин	Не більше 6 годин

Контроль за термінами витримки здійснюється шляхом перевірки в паспорті відміток про час виходу хлібобулочних виробів з печі, відповідно до товарно-транспортних накладних.

191

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Відбір проб (1)

Вибір проб

Точкова проба

Об'єднана проба

Середня проба

Акт відбору проб

Середню пробу в лабораторії

Оглядають.

Зважують.

Реєструють.

Позначають порядковий номером у картці для аналізу та в документах.

Проводять дослідження і надають результати замовнику у вигляді протоколу випробувань (акту аналізу).

192

Відбір проб (2)

При партії *круп*, яка складає 10 мішків, пробу відбирають із кожного мішка; від 10 до 100 мішків — із 10 мішків і понад 10 — із кож

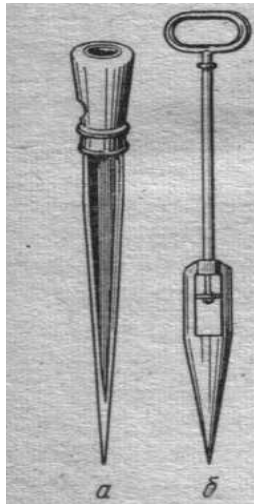
При партії *борошна* до 5 мішків пробу відбирають із кожного мішка; від 6 до 100 мішків — не менш 5; від 101 і більше — не менше 5% від кількості мішків в партії.

Одну частину відібраної проби направляють в лабораторію, другу залишають як арбітражну.

Пробу відбирають спеціальним щупом.

193

Відбір проб (3)

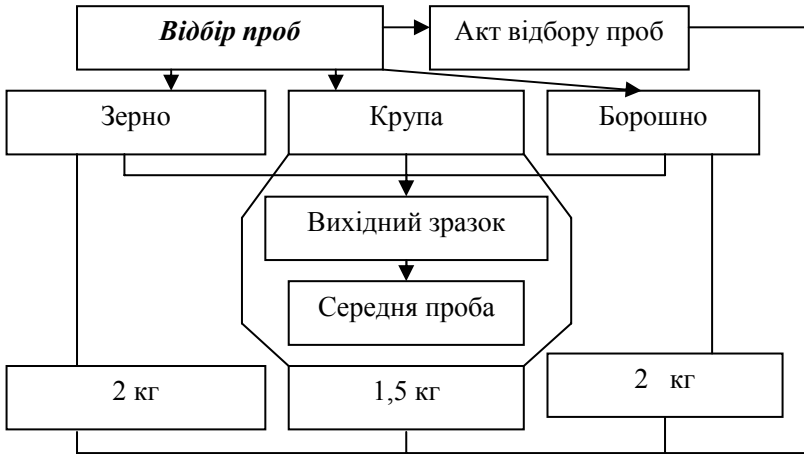


а — спеціальний мішочний щуп
б — спеціальний вагонний щуп

194

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, крупи, макаронних та хлібобулочних виробів

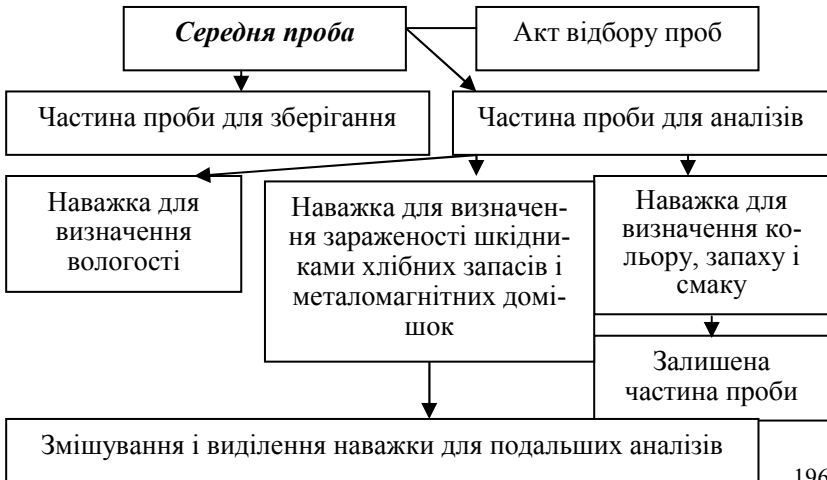
Відбір проб (4)



195

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, крупи, макаронних та хлібобулочних виробів

Відбір проб (5)



196

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Відбір проб макаронних виробів

Акт відбору проб

1,5% одиниць упаковки, але не менше 3

Середній зразок для визначення крихт, деформованих і поламаних виробів

Макарони, довга локшина і вермішель

Локшина, вермішель, фігурні вироби

Вагові

Фасовані

Вагові

Фасовані

1 одиниця упаковки

1 споживча упаковка

500 г

1 споживча упаковка

197

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Форму, поверхню і колір хліба і булочних виробів визначають оглядом усіх виробів на 2 — 3 лотках від кожної вагонетки, контейнера, стелажа або оглядом 10 % виробів з кожної полиці. Масу хліба і булочних виробів встановлюють зважуванням не менше 10 виробів.

Відбір проб хліба (1)

Акт відбору проб

Маса виробу

1 — 3 кг

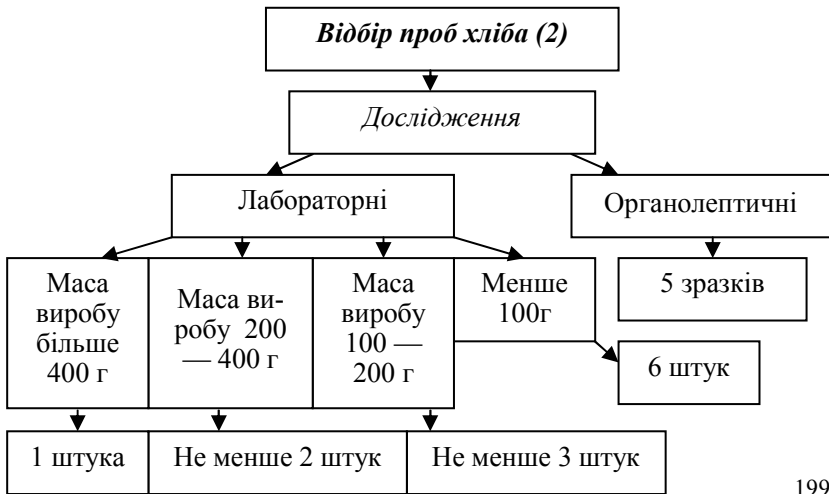
Менше 1 кг

0,2%, але не менше 5 штук

0,3%, але не менше 10 штук

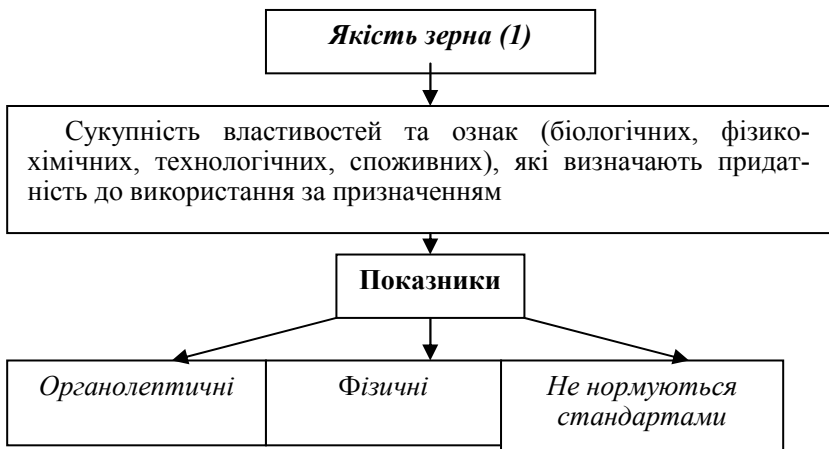
198

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

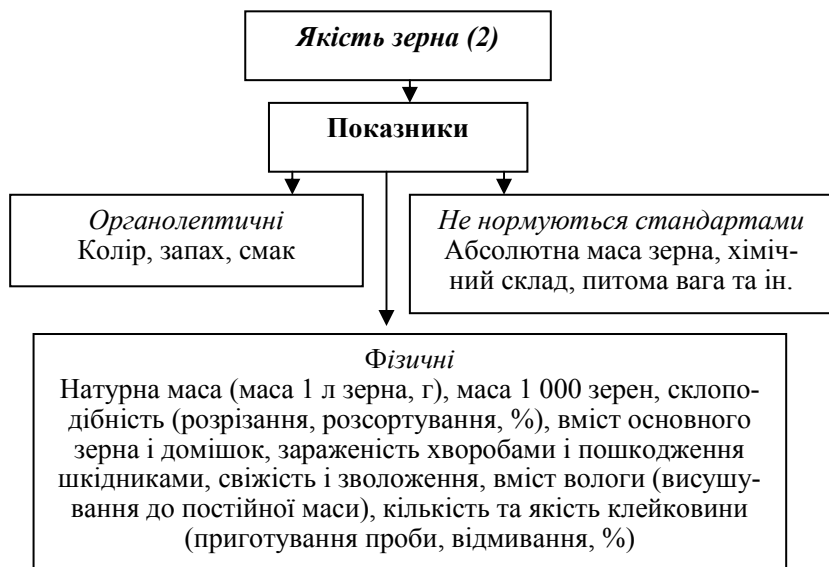


Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Показники якості та ідентифікації

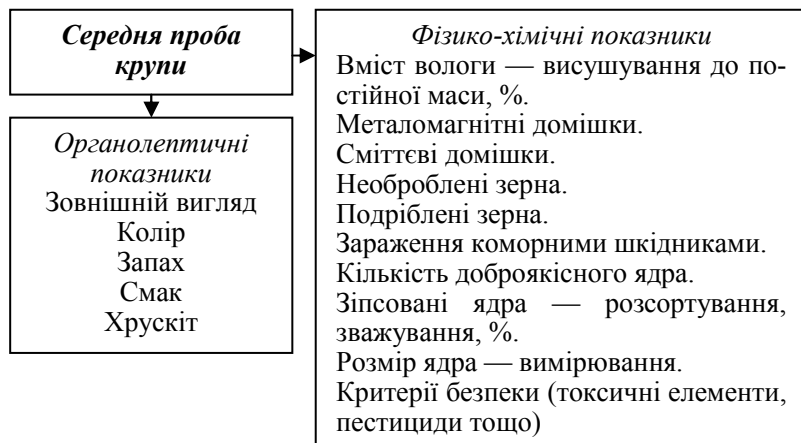


Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



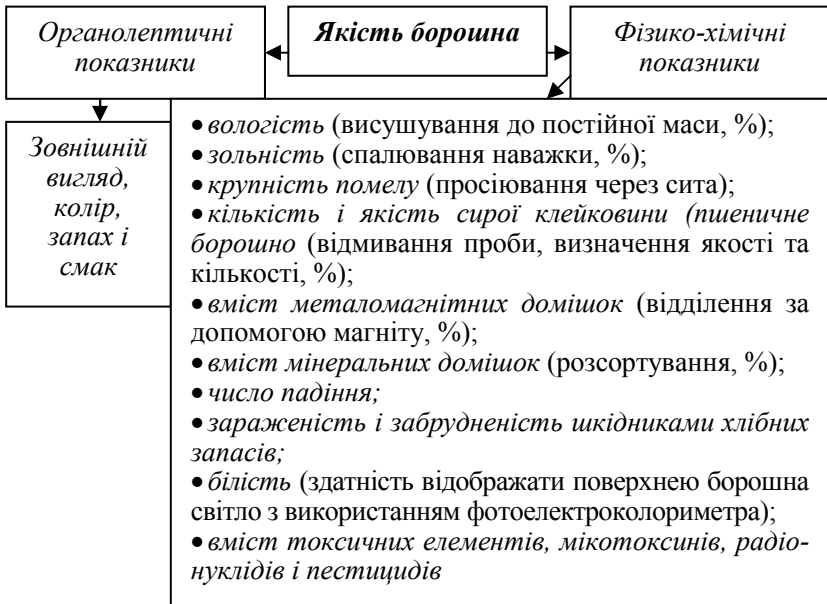
201

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



202

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



203

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Кількість клейковини визначають її відмиванням (відмірюють 13 см³ води і виливають ступку, висипають 25 г борошна. Замішують однорідне тісто, починають відмивати клейковину під слабким струменем води над ситом. Кількість сирої клейковини визначають за формулою, %:

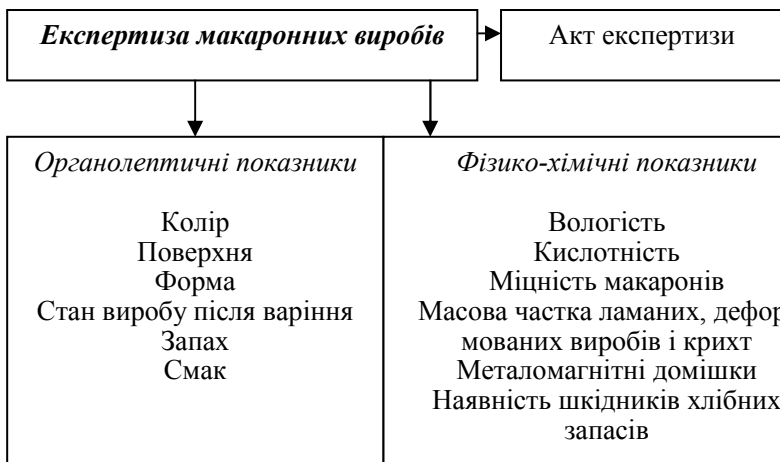
$$x = \frac{m_k}{m_m} \cdot 100,$$

де m_k — маса сирої клейковини, г;
 m_m — маса наважки борошна, г.

При визначенні якості враховують: колір, запах, пружність, консистенцію, розтяжність. Якість характеризує хлібопекарські властивості борошна.

204

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



205

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Макаронний лом — уламки та обрізки від 5 до 13,5 см, макарони, які не відповідають нормам міцності для певного сорту і діаметра.

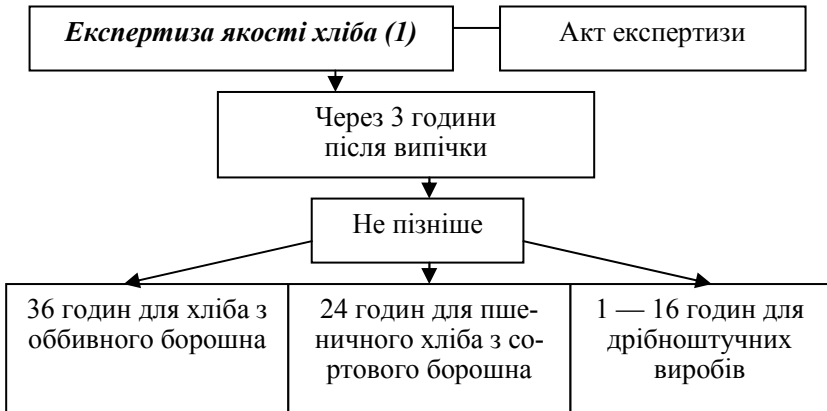
Крихти — уламки макаронів до 5 см, пер — до 3 см, ріжок Любительські — до 3 см (інших видів — до 1,5 см), вермішель, локшина — до 2 см, уламки фігурних виробів, ріжок і пер.

Деформовані — трубчасті вироби, які втратили форму або мають поздовжній розріз, зім'яті кінці або значні викривлення (у макаронів і пер); локшина і фігурні вироби деформовані або мають невластиву для певного виду форму.

Для визначення *міцності* макаронів відбирають 10 макаронних трубок, які вміщують у пази стійок приладу. Міцність макаронів визначають як навантаження, під дією якого трубка зламалася.

206

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



207

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



208

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Пористість— це відношення об'єму пор м'якуша до загального об'єму, виражене у відсотках.

З м'якушки на відстані не менш 1 см від скоринки беруть три — чотири виїмки циліндром об'ємом 27 см³ кожна. Виїмки зважують одночасно. Пористість визначають за формулою, %:

$$П = \frac{V - \frac{m}{g}}{V} \cdot 100,$$

де V — загальний об'єм виїмок виробу, см³;

m — маса наважок, г;

g — щільність безпористої маси м'якушки.

209

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Дефекти

Дефекти зерна

Проросле
Зберігалося в вологому стані
Зміна кольору
Деформоване
Пересушене
Самозігрите
Підморожене
Запах солодовий,
пліснявільний, гнилісний
та інші сторонні запахи

Сміттєві домішки
Органічні домішки
Гнилі
Обгорілі
Шкідливі домішки
Сторонній запах
Збільшена кількість вологи
Наявність шкідників
Невідповідність клейковини

210

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

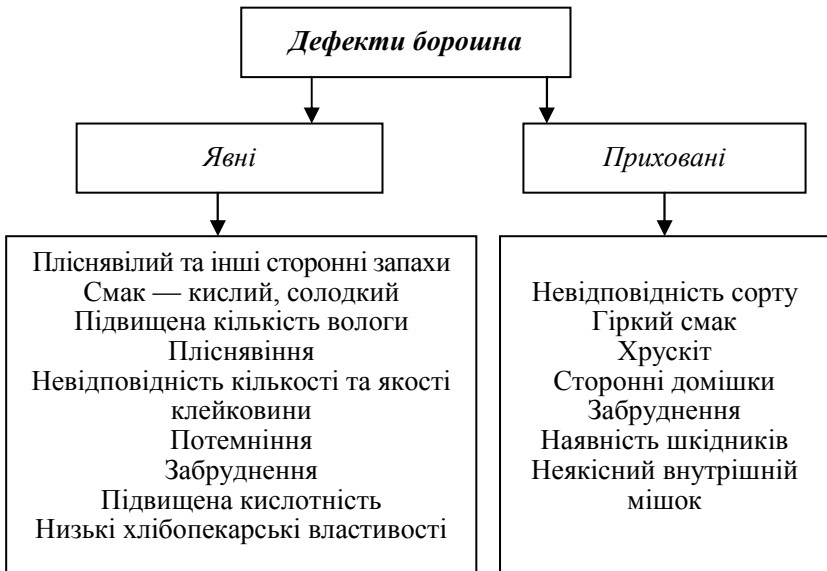
Зволожене зерно — більш інтенсивно відбувається процес дихання, зменшується кількість сухих речовин, виділяється багато вуглекислого газу, води і тепла, активізуються ферменти, розвиваються мікроорганізми, комірні шкідники.

Самозігрите зерно — має значні зміни у хімічному складі і низькі технологічні властивості, набуває солодового запаху.

Запліснявіле зерно — результат самозігрівання. Під дією мікроорганізмів швидко руйнуються органічні речовини.

211

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



212

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Дефекти крупи

<p>Знебарвлення або невластиві відтінки Присмак — гіркий, кислий та інші сторонні Запах — плісені, затхлий та інші сторонні Сторонні домішки Сміттєві домішки Мінеральні домішки</p>	<p>Органічні домішки Мучель Біті ядра Підвищена вологість Невідповідний розмір Невідповідна кількість доброякісного ядра Підвищена зольність</p>
--	--

213

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Згірклість є результатом окислення жирів з утворенням гідроперексидів.

Зараженість крупів і борошна шкідниками хлібних запасів (жуки і кліщі), які призводять до самозігрівання.

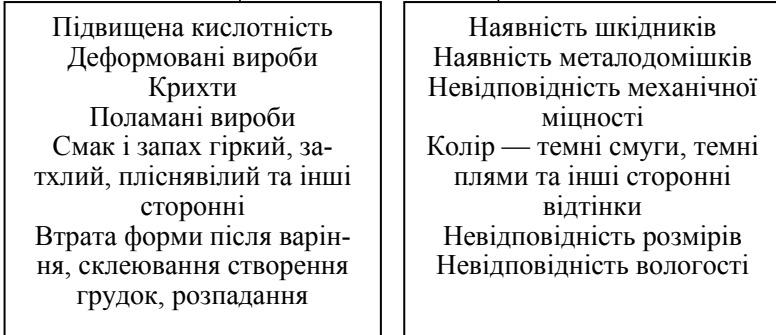
Зниження або втрата сипучості крупів і борошна — ущільнення або злежування.

Під *прихованими недоліками* розуміють наявність в партії окремих мішків, в яких борошно і крупи мають *гіркий смак, затхлий запах, хрускіт, сторонні домішки, забрудненість, зараженість шкідниками хлібних злаків, а також недоброякісність внутрішнього мішка* при відвантаженні в подвійній тарі. Акт про наявність прихованих недоліків повинен бути складений не пізніше 10 днів після отримання продукції.

214

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів

Дефекти макаронних виробів



215

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів

Потемніння — утворення у напівфабрикаті темнозбарвлених сполук — меланінів внаслідок ферментативного окислення фенольних сполук (тирозину, фенілаланіну та ін.).

Деформація і злипання — висока вологість тіста, мала кількість і низької якості клейковини, погане підсушування сирих виробів при виході їх з формуючих отворів матриці.

Наявність ламаних виробів і крихт — висока температура (вище 55 — 60 °С) тіста при випресуванні, надмірна температура висушування сирих виробів, швидке охолодження продукції.

216

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Дефекти хлібобулочних виробів

<p><i>Явні</i> Смак — кислий, прісний, без смаку Невідповідність пористості Сторонній смак і запах Невідповідність зовнішнього вигляду Невідповідність стану м'якуша Підвищена вологість</p>	<p><i>Зовнішні дефекти виробничого характеру</i> Підгорілий Блідий колір Неправильна форма</p>	<p><i>Приховані</i> Хрускіт Порожнечі Непроміс Непропеченість Картопляна хвороба Сторонні предмети</p>
--	--	--

217

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Явний дефект — можна виявити зовнішнім оглядом, аналізом за допомогою інструментів.

Прихований дефект — можна виявити після надходження хлібобулочних виробів до споживача.

Черствіння хліба — волога інтенсивно переміщується з м'якуша у скоринку, зменшується маса виробу, змінюються органічні речовини (білки і крохмаль). Крохмаль з аморфного стану переходить у кристалічний, зв'язана вода — у вільний стан. Скоринка стає твердою, крихкою. Поверхня втрачає блиск, стає матовою.

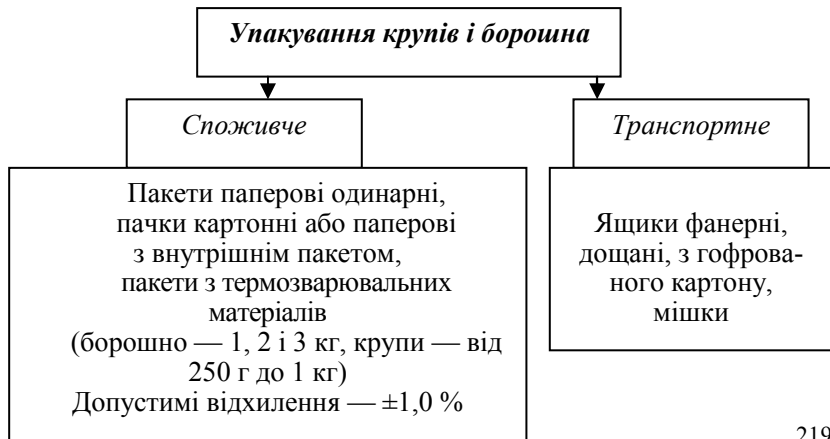
Пліснявіння хліба — спричинюють плісняві гриби або їх спори. Руйнуються білки, жири, вуглеводи, органічні кислоти — з'являються неприємний смак і запах, можуть накопичуватися отруйні речовини.

Картопляна («тягуча») хвороба спричиняється спорами картопляної (сінної) палички. Вони дуже стійкі проти високих температур. Прискорюють розвиток — низька кислотність та підвищена вологість. Картопляною хворобою заражається в основному пшеничний хліб. М'якуш хліба стає тягучим, липким, з дуже тонкими, павутиноподібними нитками, м'якушка набуває різкого, неприємного специфічного запаху і смаку. Можуть накопичуватись отруйні речовини. Хліб знищується шляхом спалювання.

218

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Упакування, маркування, транспортування та зберігання



Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Споживча і транспортна тара з крупами і борошном повинна мати маркування і фразу «Зберігати в сухому місці», «Бойтєся вологи». Для вітамінізованого борошна — «Вітамінізоване».

Для різних видів і сортів крупів і борошна при маркуванні повинен бути відповідний колір шрифту на ярликах: *чорний* — для крупи, кукурудзяного борошна, соєвого дезодорованого, пшеничного хлібопекарського оббивного борошна, вівсяних пластівців і толокна; *коричневий* — для житнього хлібопекарського обдирного борошна; *синій* — для житнього хлібопекарського оббивного борошна; *блакитний* — для пшеничного хлібопекарського борошна вищого сорту з твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів; *фіолетовий* — для борошна пшеничного хлібопекарського (крупчатки); *зелений* — для пшеничного хлібопекарського борошна II сорту і борошна з твердої пшениці (дурум) II сорту; *жовтий* — для житнього хлібопекарського сіяного борошна; *червоний* — для пшеничного хлібопекарського борошна I сорту, борошна з м'якої склоподібної пшениці для макаронних виробів I сорту, борошна з пшениці (дурум) для макаронних виробів.

220

*Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів*

Колір шрифту на ярликах для житньо-пшеничного і пшенично-житнього оббивного хлібопекарського борошна повинен бути *чорний*.

Посередині ярлика для житньо-пшеничного борошна повинна бути вертикальна смуга *синього* кольору. Для пшенично-житнього борошна смуга повинна мати *жовтий* колір, пшеничного хлібопекарського борошна (крім оббивного), борошна з твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів, борошна II сорту з пшениці (дурум) допускається друкування тексту ярликів *чорним* шрифтом на папері кольором, який вказаний для цього сорту борошна. Для пшеничного хлібопекарського борошна (крім оббивного) допускається нанесення посередині ярлика вертикальної смуги, яка має колір шрифту для цього сорту борошна.

221

*Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів*

Крупи і борошно перевозять усіма критими видами транспорту. Транспортні засоби повинні бути чисті, сухі, не заражені шкідниками хлібних запасів, без сторонніх запахів, захищеними від атмосферних опадів.

Штабелі вкладають «двійником», «трійником», «колодязем», «п'ятериком» висотою 8 — 12 рядів. Висота штабеля крупів і борошна на складах не перевищує 6 — 8 рядів мішків. Прохід між групами штабелів та відступи від стін — не менше 0,5 м.

222

*Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів*

Упакування макаронних виробів

Споживче
Маса до 1 кг:
коробки з карто-
ну пакети з па-
перу, целофану

Транспортне
Маса до 30 кг:
ящики дощані, фанерні, з гофрованого і
литого картону, паперолиту і пресовані,
з плетеного шпону
чотиришарові крафт-мішки масою до 20 кг

Маркування включає: «Обережно, не кидати!» (на транспортній тарі).

Відхилення маси нетто макаронних виробів не повинно перевищувати: $\pm 1\%$ від середньої маси 10 пакувальних одиниць фасованої продукції при масі більше 1 000 г; $\pm 2\%$ при масі до 1 000 г; $\pm 0,5\%$ від одиниці пакування вагової продукції.

223

*Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп,
макаронних та хлібобулочних виробів*

Макаронні вироби перевозять автомобільним, залізничним і водним видами транспорту. Транспорт повинен бути чистим, сухим, не зараженим шкідниками хлібних запасів, без стороннього запаху, захищеним від впливу атмосферних опадів.

Складське приміщення повинно бути чистим, сухим, добре провітрюваним, не зараженим шкідниками, захищеним від впливу атмосферних опадів. Макаронні вироби в ящиках вкладаються у висоту не більше 6 рядів; у крафт-мішках — 7 рядів.

З фізико-хімічних показників тари визначають тільки вологість (10 г дерев'яної планки висушують при температурі 95 — 105 °С протягом 6 годин в сушильній шафі. Після зважування розраховують вміст вологи).

224

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Для упакування хлібобулочних виробів використовують лотки, ящики, кошики, тару-обладнання контейнерного типу. Деякі хлібобулочні вироби упаковують у плівки з полімерних матеріалів, парафінований папір.

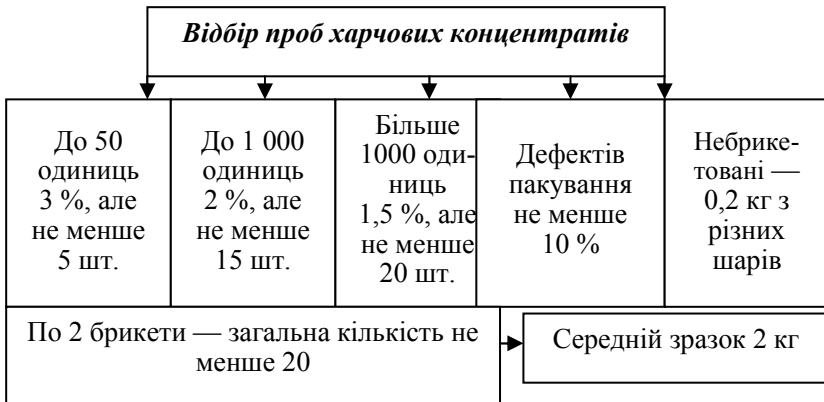
Для перевезення хлібобулочних виробів застосовується спеціалізований автомобільний транспорт, обладнаний полицями, який повинний мати санітарний паспорт.

Допустимі відхилення маси 10 штук і маси окремого виробу в бік зменшення житніх, житньо-пшеничних, пшенично-житніх найменувань хліба та хліба з житнього і пшеничного борошна різних співвідношень відповідно становлять від $\pm 2,5\%$ і $\pm 3\%$, в булочних виробих масою 0,3 — 0,4 кг — $\pm 2,5\%$ і $\pm 3\%$, масою до 0,2 кг — $\pm 3\%$ і $\pm 5\%$, батонів особливих — $\pm 4\%$ і $\pm 6\%$, здобних хлібобулочних виробів — $\pm 2,5\%$ і $\pm 3\%$ (булки Дніпропетровські, витушки Запорізькі, булки здобні Слов'янські, калачі Волинські та ін.) до $\pm 3\%$ і $\pm 5\%$ (булки Шахтарські вітамінізовані, булочки Харківські, Волинські, Дніпропетровські, бублики Гірчичні та ін.) і до $\pm 5\%$ і $\pm 6\%$ (булочки Дніпровські, Кунцевські та ін.).

225

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

9.2. Особливості експертизи харчових концентратів



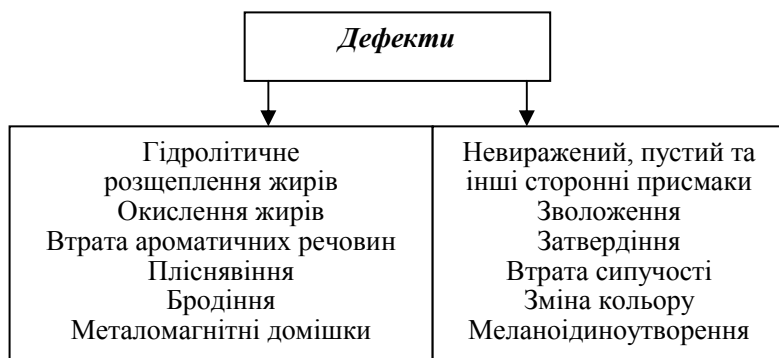
226

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



227

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



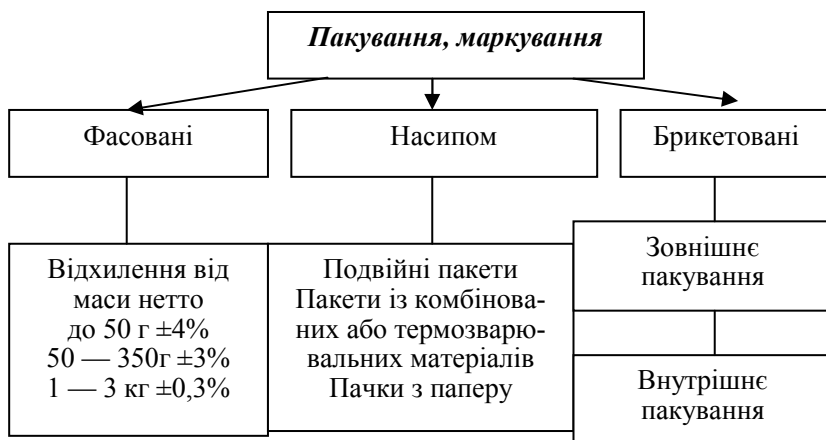
228

Пакування, маркування, транспортування, зберігання

Розфасовують *концентрати* в споживчу тару: пачки з паперу, картону, картону з внутрішнім полімерним покриттям, пакети з поліетиленової плівки, паперу, паперу з полімерним покриттям, комбінованих полімерних матеріалів, фольги і лакованого целофану, банки скляні, металеві і комбіновані, мішки, мішки-вкладиші поліетиленові, туби алюмінієві. Вони повинні бути загорнуті в два шари пакувального матеріалу: зовнішній — етикеточний папір, внутрішній — пергамент, підпергамент, папір парафінований. В якості транспортної тари використовують ящики фанерні, дощаті, з гофрованого картону, мішки паперові, ляні продуктові, барабани фанерні.

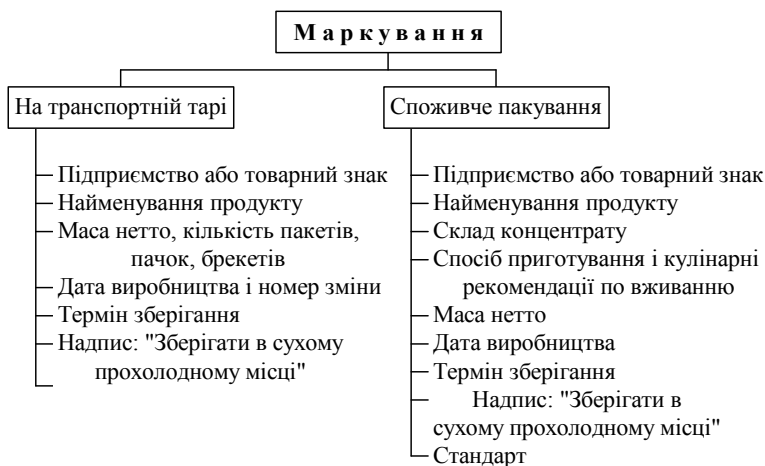
При маркуванні споживчої упаковки вказують: «Зберігати в сухому прохолодному місці», а транспортної — «Боїться вологи». Транспортування і зберігання здійснюється згідно з встановленими правилами.

229



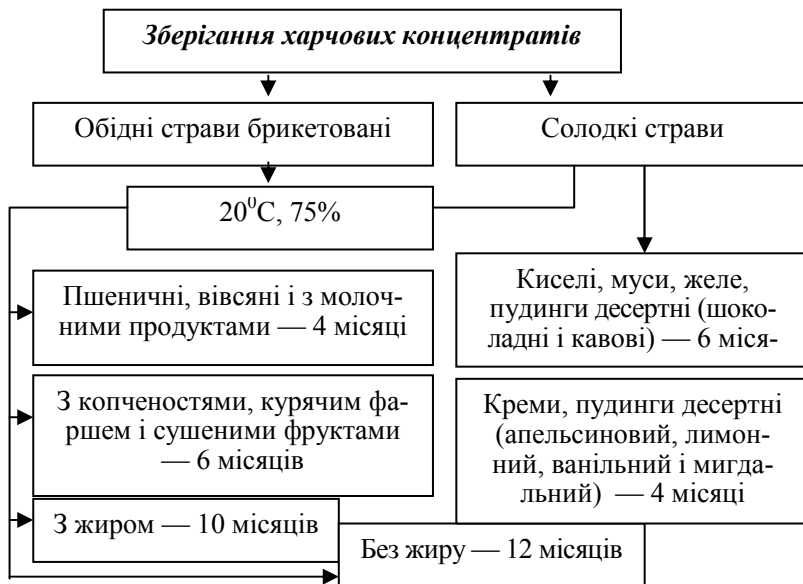
230

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



231

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів



232

Тема 9. Аспекти товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Розміщення при зберіганні

Стелажі та піддони

Вгору не більше 8 ящиків

Відстань між штаделями - не менше 0,7 м

233

Питання для самоконтролю

- 1. Особливості приймання борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 2. Правила відбору проб борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 3. Вимоги до якості борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 4. Методика визначення окремих показників якості.*
- 5. Правила ідентифікації борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 6. Дефекти борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 7. Правила ідентифікації борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів, харчових концентратів.*
- 8. Пакування, маркування, транспортування, зберігання.*

Перелік нормативних документів

- Борошно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 175–202, 207–258.
- Борошно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 2. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 216–259.
- Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.
- ГОСТ 275-56 Крупа. Методы определения качества.

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное.
ГОСТ 875-92 Изделия макаронные. Общие технические условия.
ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий.
ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование.
ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 15113.0-69 — 15113.7-69 Концентраты пищевые.
ГОСТ 18488-73 Концентраты пищевые. Сладкие блюда. Технические условия.
ГОСТ 19327-84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия.
ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.
ГСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови.
ДСТУ 3768-98 Пшениця. Технічні умови.
Зерновые, зернобобовые и масличные культуры. Ч. 2. — М.: Издательство стандартов, 1990. — С. 3–152.

Тема 10

ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ КРОХМАЛЮ, ЦУКРУ, МЕДУ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

*10.1. Проведення експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

*10.2. Особливості проведення експертизи імпор-
тних какао-бобів*

234

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

10.1. Проведення експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Особливості приймання

Постачання кондитерських виробів

Підприємства-виробники

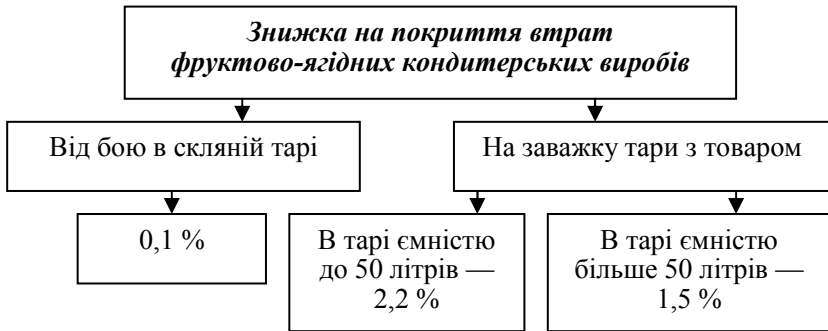
не пізніше $\frac{1}{5}$ частини
до закінчення терміну
зберігання

Оптова торгова організація

не менше $\frac{1}{3}$ частини
до закінчення терміну
зберігання

235

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів

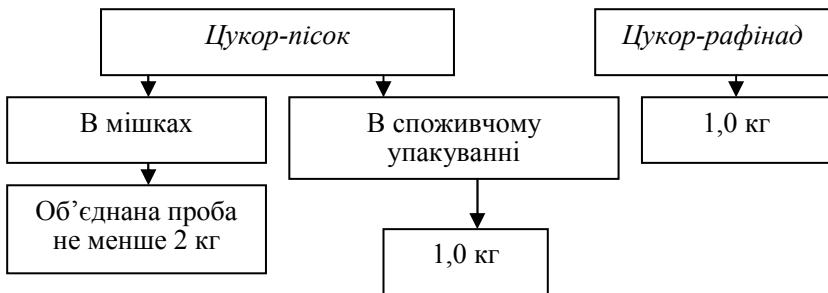


Приймання проводиться не пізніше 20 днів. При виявленні прихованих недоліків акт складається протягом 5 днів з моменту виявлення, але не пізніше 9 місяців для варення і повидла в бочках і одного року для стерилізованої продукції в металевій і скляній тарі з дня надходження товарів.

236

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів

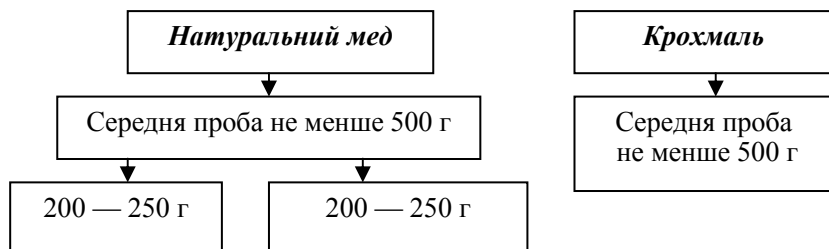
Відбір проб



Об'єднану пробу розділяють на дві частини, одну з яких направляють для аналізу, а другу опечатують і зберігають у темному місці на випадок арбітражного аналізу.

237

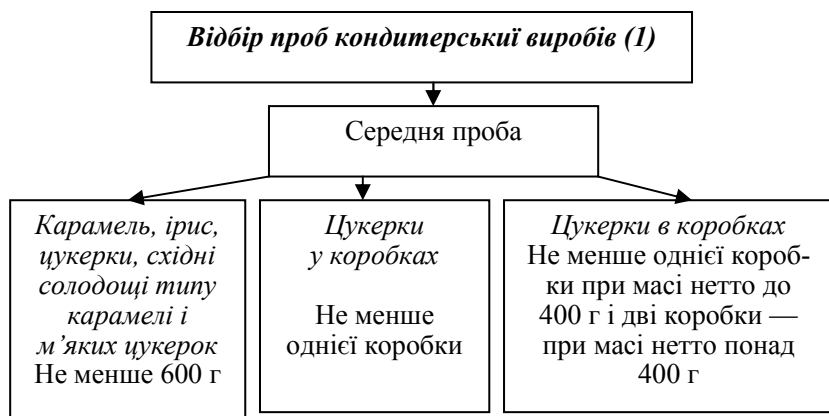
Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів



Одну пробу передають до лабораторії для аналізу, другу — зберігають до закінчення приймання на випадок повторного аналізу.

238

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів



239

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Відбір проб кондитерських виробів (2)

Середня проба

Мармелад, настільні, желейні вироби, ратат-лукум, печиво, пряники, галети, крекери, вафлі, борошняні східні солодоці
Розфасовані відбирають не менше двох одиниць і складають пробу масою не менше 400 г

Повидло
В транспортній тарі — 3 %, але не менше ніж з трьох шт. — 500 г

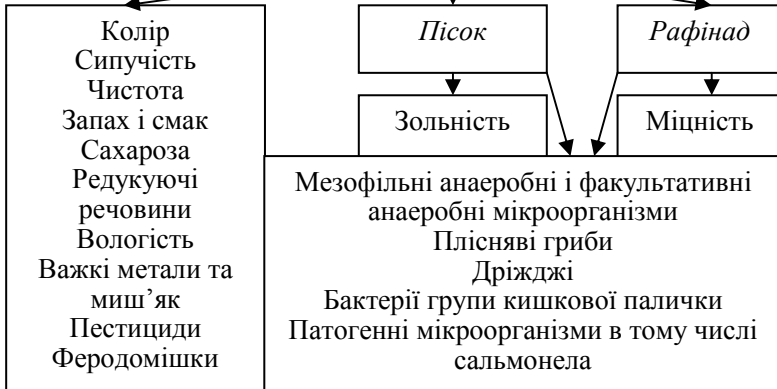
Відібрану об'єднану пробу ділять на три частини, одну — направляють до лабораторії, дві залишають як контрольні.

240

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Показники якості, ідентифікації

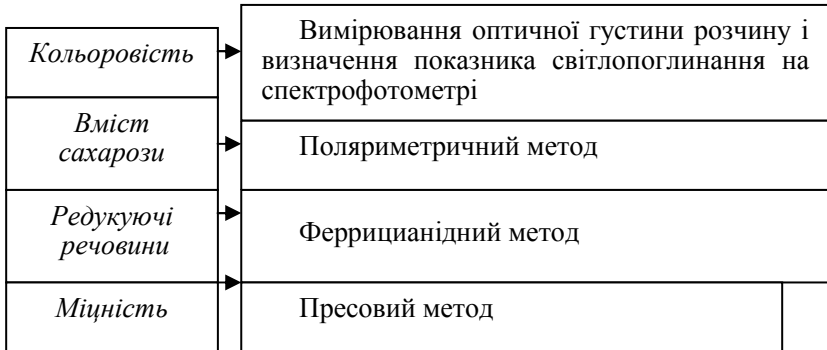
Експертиза цукру



241

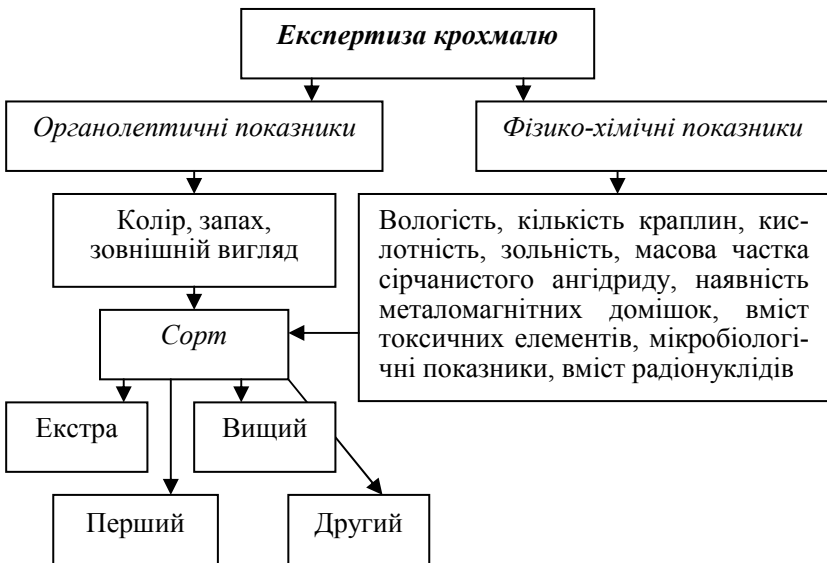
Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Методи визначення показників



242

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів



243

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів

Методи визначення

Кількість
краплин

Кількість включень на 1 дм³, що можна
розглянути неозброєним оком на рівній та
відпресований поверхні крохмалю

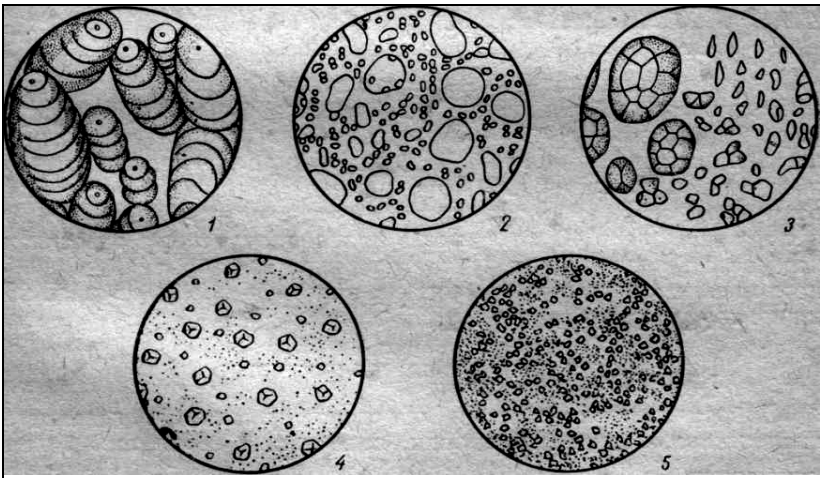
Природа
крохмалю

Визначається під мікроскопом при збі-
льшенні в 150 — 300 разів

244

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів

Визначення виду крохмалю під мікроскопом



Примітка: 1 — картопляний крохмаль, 2 — пшеничний,
3 — вівсяний, 4 — кукурудзяний, 5 — рисовий крохмаль

245

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів



246

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Методи визначення

Діастазне число — показник активності ферментів діастази, виражене об'ємом 1%-ного розчину крохмалю в см^3 , що розкладається за 1 годину діастазою, яка міститься в 1 г меду.

Вміст *оксиметилфурфуролу* характеризує натуральність меду і ступінь збереження ним своїх якостей. Основана на утворенні в кислому середовищі оксиметилфурфуролу.

Масова частка води визначається рефрактометричним методом.

Відновлюючі цукри — йодометричним методом.

247

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Контроль якості мармеладу здійснюють за станом поверхні, формою, консистенцією, кольором, запахом та смаком. Із фізико-хімічних показників визначають: вологість (за рецептурою), масову частку редуруючих цукрів, загальну кислотність, масову частку золи, нерозчинної в 10 %-му розчині соляної кислоти.

Якість пастильних виробів контролюють за зовнішнім виглядом, формою, структурою, консистенцією, кольором, запахом і смаком. Серед фізико-хімічних показників пастильних виробів нормується масова частка вологи, редуруючих цукрів, нерозчинних в 10 %-й соляній кислоті, мінімальна загальна кислотність, максимальна густина зефіру, масова частка загальної сірчаної кислоти і бензойної кислоти, вміст токсичних елементів, радіонуклідів і мікробіологічні показники

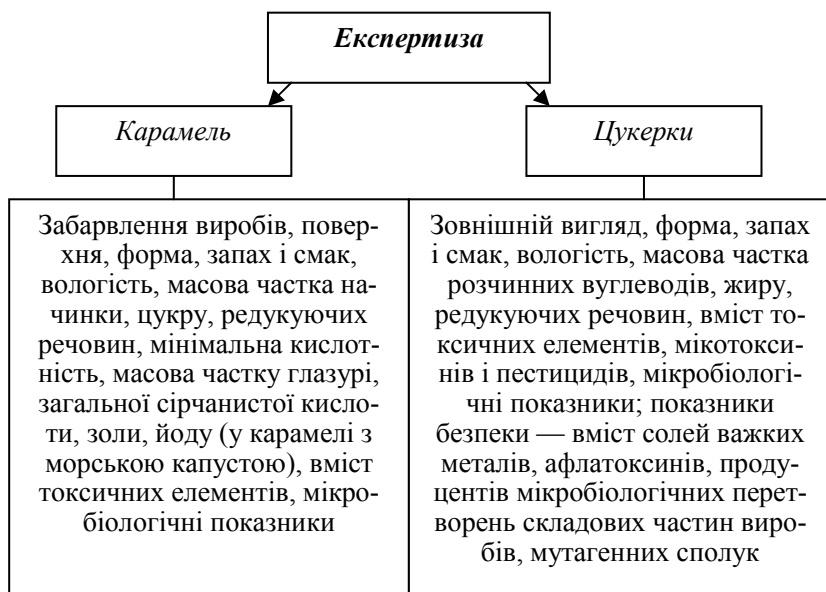
248

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

<p><i>Варення</i> (екстра, вищий і перший сорти) Зовнішній вигляд, колір, консистенція плодів і сиропу, сторонні домішки, зацукрювання, запах і смак), вміст сухих речовин, сахарози, відношення маси плодів або ягід до маси нетто готового продукту, загальна кількість ароматичних речовин, вміст загальної сірчаної кислоти в перерахунку на CO₂, важких металів</p>	<p><i>Експертиза</i></p> <p>↓</p> <p><i>Джем</i> (вищий і перший сорти) Зовнішній вигляд, консистенція, колір, аромат, смак, вміст сухих речовин, сорбинової кислоти, сірчаного ангідриду, мінеральних домішок, титруєма кислотність</p>	<p><i>Повидло</i> (вищий, перший сорти і без сорту) Зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах і смак, масова частка сухих речовин, титруєма кислотність, сорбинова кислота, бензойнокислий натрій, сірчаний ангідрид, домішки</p>
---	--	--

249

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів



250

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Методи визначення

Вологість карамельної маси — пікнометричним методом.

Масова частка начинки залежить від кількості штук карамелі в 1 кг і виду карамелі.

Масова частка цукру, що відділився від оболонки або іншого оздоблювального матеріалу, визначається у відкритій карамелі.

Загальний цукор — різниця між редукуючими цукрами після і до гідролізу, помножене на 0,95 (1 г інвертного цукру відповідає 0,95 г сахарози)

251

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Експертиза борошняних кондитерських виробів

Органолептичні показники
Форма, стан поверхні, колір, запах і смак, вигляд на розломі

Фізико-хімічні показники
Вологість, масова частка загального цукру, жиру, золи, нерозчинної в 10 % соляній кислоті, загальної сірчистої кислоти, лужність, намочуваність, токсичні елементи, пестициди, мікотоксини, мікробіологічні показники, якість укладання, насипання, загортання та відхилення від норм

Для багатьох виробів (гігроскопічних, до складу яких входить жир) важлива герметичність упакування, продуктів у обгортці — якість загортання. Окремо враховують кількість загорнутих або напіврозгорнутих виробів.

252

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Методи визначення

Лужність — кислотним методом.

Намочуваність — відношення маси виробу після намочування до первинної маси, виражене у %.

Розміри виробів (довжина, ширина, товщина, діаметр) визначають вимірюванням не менше 5 штук виробів.

Кількість складових частин виробів можна визначити прямим (ваговим) і непрямим методами.

253

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Експертиза шоколаду

Органолептичні показники
Звнішній вигляд, форма, консистенція, структура, запах і смак

Фізико-хімічні показники
Стпін подрібнення, масова частка начинки, а також золи, що не розчинна у розчині соляної кислоти, масова частка цукру, жиру, начинки і вологи, какао-продуктів (не менше 25 %)

Допускаються незначні дефекти, що не псують зовнішнього вигляду шоколаду — крихти, пухирці, плями, подряпини, сколення, проникнення рідкої фази начинки і фруктів на поверхню.

При виготовленні шоколаду не допускається використання шоколадної маси з додаванням заміників какао-масла.

254

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Якість какао-порошку оцінюють за зовнішнім виглядом, кольором, ароматом і смаком, масовою часткою вологи, ступенем подрібнення, що визначається після просіювання на шовковому ситі № 38 і на металевому № 016, дисперсністю, яка характеризується часткою дрібних фракцій, показником рН, вмістом загальної золи, яка не розчиняється в 10 %-ій соляній кислоті.

255

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Дефекти

Дефекти цукру

При зберіганні *цукор* може адсорбувати сторонні запахи, вологу, внаслідок чого втрачає сипучість і утворює грудочки.

<i>Дефект</i>	<i>Причини виникнення</i>
Втрата сипучості (липкість, наявність грудочок, що не розсипаються) Підвищений вміст вологи	Неправильне зберігання, підвищена вологість повітря
Наявність жовтих не пробілених кристалів і грудочок цукру Невідповідний вміст сахарози	Порушення технології
Жовтий або сірий колір Наявність вкраплень Сторонні домішки	Порушення технології
Відсутність блиску	Порушення технології Неправильне зберігання
Запах нафтопродуктів або інший	Упаковка в тару, що має запах нафтопродуктів; інші запахи при неправильному зберіганні

256

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Дефекти крохмалю

Найчастіше зустрічаються такі дефекти *крохмалю*: *сірий колір, відтінки інших кольорів*, зумовлені порушенням технології виробництва; *гнилісний, затхлий та інші неприємні запахи*, які можуть виникати при затримці обробки напівфабрикатів або недотриманні умов зберігання; *підвищена вологість* — наслідок порушення умов зберігання чи сушіння крохмалю; *хрускіт мінеральних домішок* — при недостатній обробці сировини або напівфабрикатів.

257

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Дефекти меду

Дефект	Характеристика
<i>Підвищена вологість</i>	Недозрілий мед
<i>Бродіння</i>	Вологість понад 21%, дія осмофільних дріжджів
<i>Спінювання</i>	Значна кількість пухирців повітря, підвищений вміст білків, багаторазово переливали або тривалий час перемішували
<i>Виділення темної рідини</i>	Вміст фруктози, зберігали тривалий час
<i>Потемніння</i>	Тривале зберігання при 20 — 25 °С, в алюмінієвій тарі або при нагріванні (вище 60 °С)
<i>Сторонній запах</i>	Недотриманні умов зберігання
<i>Сірчанисті сполуки</i>	Згодували цукровий сироп

Забороняється продаж меду при виявленні більше 21 % води, бродіння, механічних домішок, прогрівання при температурі вище 50 °С, токсичності, радіоактивності, яка вища допустимого рівня, фальсифікації

258

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Дефекти мармеладу



Частково деформовані вироби; втягнуте дно формового мармеладу; викривлення форми; напливи; мокра, липка поверхня (недотримання умов сушіння тощо); груба зацукрена скоринка (обмежений вміст редуруючих цукрів тощо); зтяжиста консистенція (підвищений вміст патоки, інвертного цукру в мармеладі); щільна тверда консистенція (підвищений вміст фруктового пюре або пюре з підвищеним вмістом пектинових речовин); цукриста малопружна консистенція (підвищена концентрація цукру тощо); невиразний смак; хрускіт піску на зубах; присмак консервантів (недостатня теплова обробка маси)

259

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Дефекти пастильних виробів

Деформовані вироби; м'яті, надламані, з перекошеними гранями і ребрами; сильно стиснута форма зефіру (низька якість сировини і порушення технології); нерівномірне забарвлення, наявність сірого, жовтого, бурого відтінків у світлих видах пастилки; нерівномірна, обмежена пористість (наявність жиру, збільшення температури збивання вище 60 °С тощо); грубопориста структура (недостатнє збивання); занадто густа структура пастилки (низька якість сировини, порушення режиму збивання); відхилення смаку (занадто солодкий або кислий присмак) і запаху (різкий аромат есенції)

260

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Дефекти фруктово-ягідних кондитерських виробів

Зацукрювання
Пліснявіння
Бродіння
Невідповідність консистенції
Зміна кольору
Сторонній смак і запах
Розварюваність плодів у варенні
Підвищена кислотність
Невідповідність кількості цукру

Недопустимими дефектами джему, варення і повидла є бродіння, пліснявіння, наявність піску та інших домішок, зацукрювання, неоднорідність кольору і консистенції, сторонні присмаки і запахи

261

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Дефекти борошняних кондитерських виробів

↓

Зволоження
Втрата крихкоті
М'яка консистенція
Пліснявіння
Усихання
Зниження набрякання
Прогоркання
Осалювання
Шкідники
Сторонні смак і запах
Тверда консистенція
Невідповідність кольору

262

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Дефекти карамелі

Дефект	Характеристика
<i>Зволоження або зацукрування</i>	Гігроскопічні властивості редуруючих цукрів. Поверхня стає липкою, грудкування виробів, виділення сиропу
<i>Прогірклість жиру</i>	Начинка містить жир, карамель набуває неприємного смаку і запаху
<i>Погіршення чи послаблення аромату</i>	Окислення ароматичних речовин

263

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Дефекти цукерок

Дефект	Характеристика
<i>Рубці на дні виробів, пухирці повітря у глазурі</i>	Велика швидкість перемішування або використання холодної глазурі
<i>Груба структура глазурі</i>	При надмірному темперуванні
<i>Цукрове посивіння</i>	Висока вологість навколишнього середовища, переохолодження
<i>Деформовані вироби, неповне покриття</i>	Низька температура глазурі, не ефективне перемішування
<i>Розм'ягчення глазурі, маслянистість, тьмянний глянець</i>	Обмежене використання глазурі, підвищена вологість навколишнього середовища, невірне охолодження
<i>Грубодисперсна помада</i>	Повільне збивання і охолодження маси
<i>Білі плями на поверхні</i>	Погана обробка помадних мас з наступним їх висиханням, кристалізацією

264

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

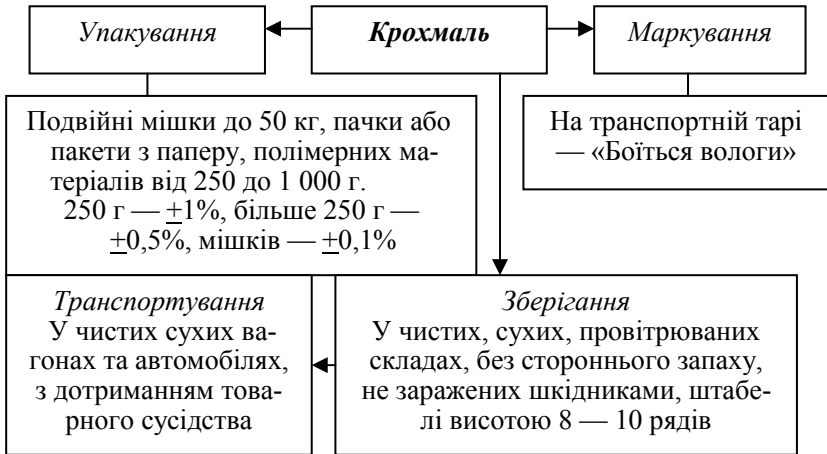
Дефекти шоколаду

Дефект	Характеристика
<i>Цукрове посивіння</i>	Переміщення шоколаду з холодного приміщення у тепле з підвищеною відносною вологістю повітря, на виробі з'являються кристали цукру, що імітують сірий наліт
<i>Жирове посивіння</i>	Поліморфні перетворення жиру, поверхня тьмяніє, набуває неоднорідного кольору
<i>Втрата природнього аромату, сторонній запах</i>	Тривале зберігання
<i>Пліснявіння</i>	Зберігання при високій відносній вологості повітря (90 % і більше)
<i>пошкоджуватись комахами-шкідниками</i>	шоколадна моль

265

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

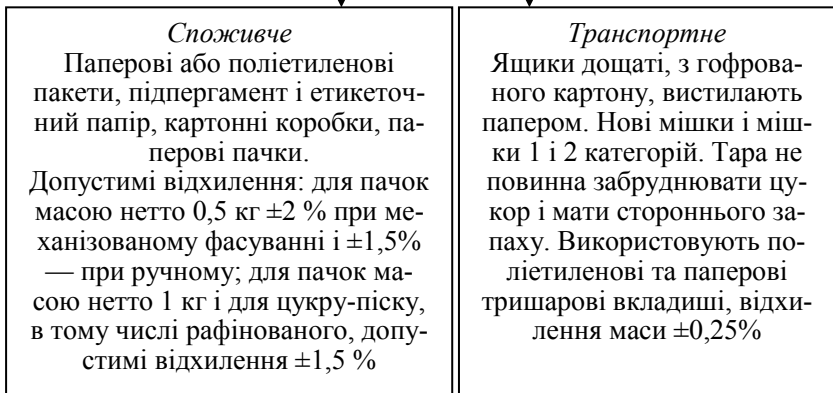
Упакування, маркування, транспортування, зберігання



266

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Упакування цукру



267

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Транспортування цукру

Всі види транспорту (сухі, без щілин, з верхом без протікання). Мішки слід складати на дерев'яні піддони, або підлогу застилати брезентом, папером або чистими паперовими обрізками, зверху накрити брезентом

Зберігання цукру

Мішки складають штабелем горловиною в середину. Гранична висота цукру-піску — 46 рядів, рафінованого цукру-піску — 36, цукру в дощатих ящиках — 5 м, картонних — 2, транспортних пакетах — 4 м. На кожний штабель заводять штабельний ярлик

268

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Фасування меду

Споживче упакування
Банки скляні, металеві, склянки і туби з алюмінієвої фольги місткістю 30 — 450 см³, пакети і коробки з полістиролу, посуд керамічний, склянки. Тару наповнюють не більше 95%. При фасуванні меду допускаються відхилення: для маси 0,03 — 1,5 дм³ — ±2%, для маси більше 1,5 дм³ — ±1%

Транспортне упакування
Фляги з нержавіючої сталі, алюмінію місткістю 25 і 38 дм³, бочки з бука, берези, верби тощо вологістю не вище 16% і місткістю до 200 дм³ (міцна, чиста, інертна). На кришці ящика із скляною або керамічною тарою наносять: «Обережно, крихке», «Верх, не кантувати»

269

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Транспортування меду

Всі види транспорту з дотриманням санітарних правил. Висота штабеля флаг з медом — 1,5 м, ящиків дерев'яних — до 3 м, ящиків картонних — до 2 м. Важливо попередити пересування тари, а при автомобільних перевезеннях — закривати брезентом

Зберігання меду

В приміщеннях, захищених від прямих сонячних променів, з дотриманням товарного сусідства. Фляги складають в два — три яруси з перекладанням дошками, а ящики — штабелями до 2 м

270

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Упакування і маркування мармеладу

Вкладають рядами в картонні коробки, алюмінієву фольгу, пакети з целофану, полімерних плівок, коробки з полімерних матеріалів, ящики фанерні або з гофрованого картону. На транспортній тарі: «Обережно, крихке», «Боїться вологи», «Боїться нагрівання», «Зберігати в сухому, прохолодному місці»

Упакування і маркування пастильних виробів

Коробки, пакети або пачки, загортають в целофан або полімерні плівки. Вагові вироби вкладають в ящики дощаті, фанерні або з гофрованого картону у три ряди. Маркування транспортної тари: «Обережно, крихке»

271

*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Пакування борошняних кондитерських виробів

Пачки, пакети, паперові, з фольги, полімерної плівки, пергаменту.
Коробки картонні, фанерні, металеві, полімерні: «Не кидати»,
«Зберігати в сухому місці». Ящики встановлюють штабелями до
2 м, з проходами не менше 0,7 м.
Відхилення маси: до 50г $\pm 10\%$, більше 50 до 250 г $\pm 5\%$, більше
250 до 500 г $\pm 2,5\%$, більше 500 до 1000 г $\pm 1,5\%$, більше 1000 г
 $\pm 1,0\%$.
Ящики дощаті, фанерні, картонні. Відхилення маси вагових —
0,5%

272

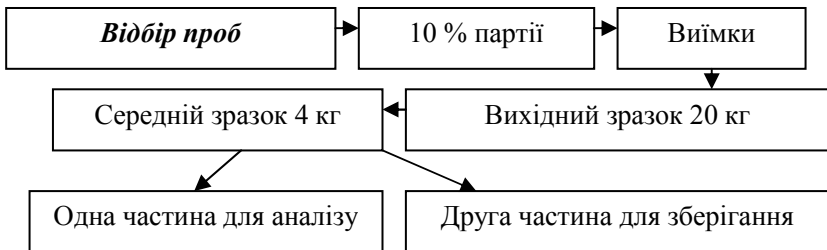
*Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру,
меду і кондитерських виробів*

Пакування карамелі	Пакування цукерок	Пакування шоколаду
<p>Металеві і комбіновані банки, коробки з картону, полімерних матеріалів, пакети з целофану, тубики або пачки, полімерні мішки. Ящики з гофрованого картону. Маніпуляційні знаки: «Обережно, крихке», «Бойться вологи»</p>	<p>Коробки, пакети тощо. Ящики із гофрованого картону, дощаті або фанерні. Відхилення маси: $\pm 3\%$ — до 200 г, $\pm 2\%$ — більше 200 г до 1 000 г, $\pm 1\%$ — більше 1000 г. Маніпуляційні знаки: «Обережно, крихке», «Зберігати в сухому, прохолодному місці»</p>	<p>Фольга, етикетка, пачки, коробки з картону, полімерних матеріалів. Ящики з гофрованого картону, дощаті. Маніпуляційні знаки: «Не кидати», «Зберігати в сухому, прохолодному місці»</p>

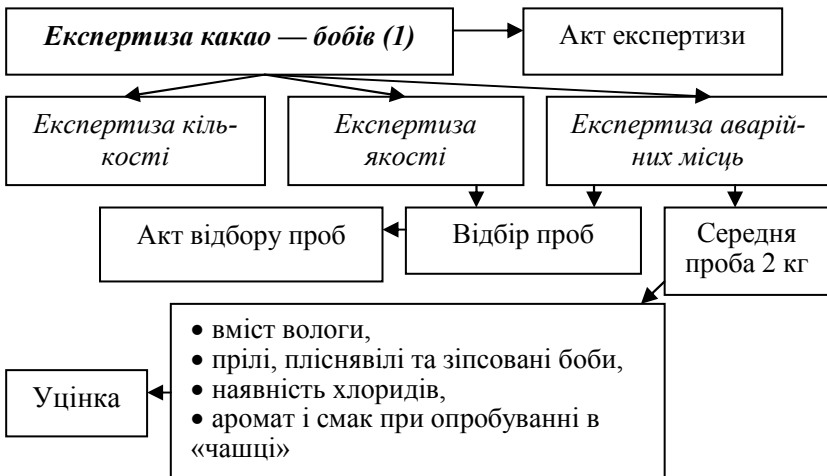
273

10.2. Особливості проведення експертизи імпортних какао-бобів

При визначенні кількості проводиться підрахунок місць та їх зважування. Для визначення середньої ваги одиниці товару з різних місць партії відбирають від 1 до 5% місць з повноцінним упакуванням.



274



275

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

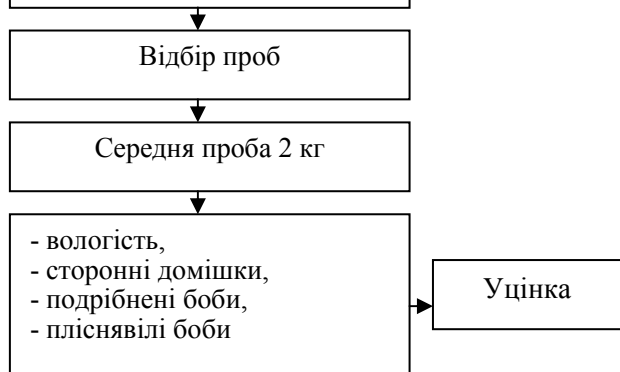
Експертиза якості какао-бобів (2)



276

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Експертиза сметок



277

Тема 10. Особливості експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів

Дефекти какао — бобів

Ламані, пліснявіння, проколоти або пошкоджені шкідниками, недоферментовані, злиплі, плоди з плодовою м'якоттю, пророслі, малі та недорозвинуті, сторонні домішки, інші дефекти

278

Питання для самоконтролю

- 1. Особливості приймання крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 2. Правила відбору проб крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 3. Вимоги до якості крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 4. Методика визначення окремих показників якості.*
- 5. Правила ідентифікації крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 6. Дефекти крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 7. Правила ідентифікації крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів.*
- 8. Пакування, маркування, транспортування, зберігання.*
- 9. Особливості проведення експертизи імпортованих кави і какао-бобів.*

Перелік нормативних документів

- Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.
- ГОСТ 108-59 Какао-порошок.
- ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора проб.
- ГОСТ 6441-69 Пастила.

ГОСТ 6534-69 Шоколад.
ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия.
ГОСТ 7009-88 Джемь. Общие технические условия.
ГОСТ 7061-70 Варенье. Технические условия.
ГОСТ 7698-66 Крахмал. Методы испытаний.
ГОСТ 12569-85 Сахар-песок и сахар-рафинад. Правила приемки и методы отбора проб.
ГОСТ 19792-74 Мед натуральный. Технические условия.
ДСТУ 2213-93. Цукор-рафінад. Технічні умови.
ДСТУ 2316-93 Цукор-пісок. Технічні умови.
ДСТУ 3781-98 Печиво. Загальні технічні умови.
ДСТУ 3893-99 Карамель. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4135:2002 Цукерки. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4188:2003 Халва. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4228:2003 Драже. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4245:2003 Цукор. Умови тривалого зберігання.
ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4326:2004 Ірис. Загальні технічні умови.
ДСТУ 4333:2004 Мармелад. Загальні технічні умови.

Тема 11

ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ СВІЖИХ І ПЕРЕРОБЛЕНИХ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

11.1. Проведення експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

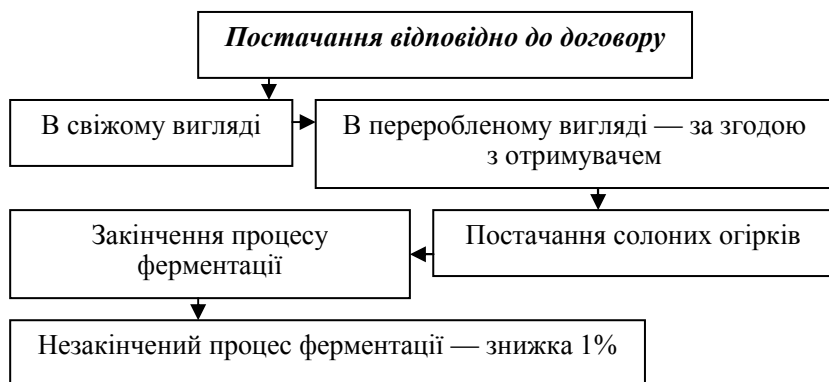
11.2. Особливості проведення експертизи імпортової плодоовочевої продукції

279

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

11.1. Проведення експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Особливості приймання



280

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Терміни перевірки якості продукції

- усіх видів кісточкових плодів, культурних ягід, винограду і ранньої зелені — 12 годин
- усіх інших видів плодоовочевої продукції і картоплі в свіжому вигляді, малосольних огірків, хурми і баштанних культур — 24 години
- яблук свіжих осінніх і зимових сортів, цитрусових плодів — 48 годин
- переробленої продукції, горіхів, сухофруктів і дикорослих плодів — 72 години

281

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Знижка на покриття втрат від бою плодоовочевих консервів

На бій плодоовочевих консервів в скляній тарі — 0,1%

На заважку тари з товаром (томат паста)

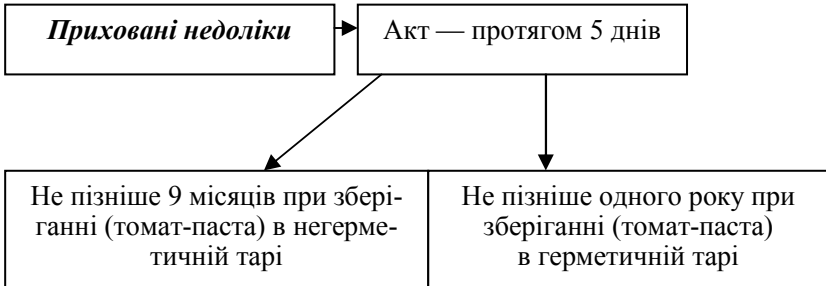
До 50 літрів — 2,2 %

Більше 50 літрів — 1,5 %

282

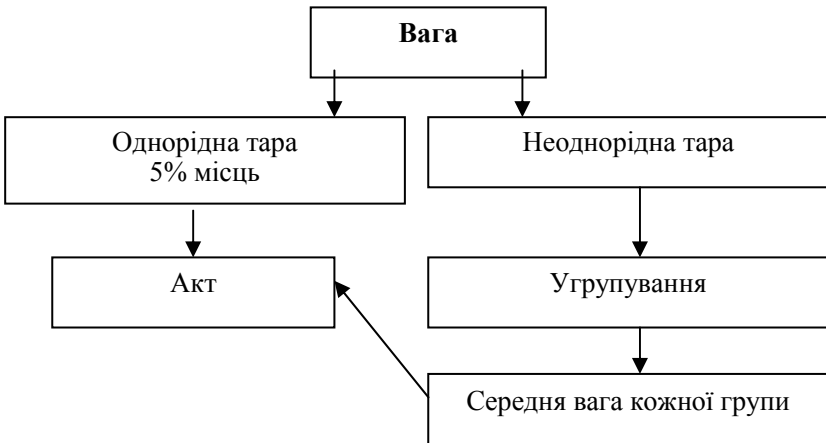
Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Приймання плодоовочевих консервів за якістю проводиться отримувачем не пізніше 20 днів.



283

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



284

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Відбір проб

Відбір проб свіжих і перероблених плодів та овочів

Акт відбору проб

Свіжі овочі	Свіжі плоди	Сушені овочі	Сушені плоди	Консерви плодів та овочеві
-------------	-------------	--------------	--------------	----------------------------

Картопля	Яблука	Середня проба 2 кг	1,2 — 3 кг в залежності від виду	0,3 — 3,0 кг в залежності від проведеного випробування
----------	--------	--------------------	----------------------------------	--

Кількість точкових проб (по 3 кг) відповідає кількості відбірних транспортних одиниць пакування. Упакованої по 3 кг — 3 пакувальні одиниці від кожних 100

10% з кожної відібраної в вибірку одиниці упаковки. Наявність окремих гнилих плодів не є підставою для зниження сорту — вказуються окремо (більше 100%)

285

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Відбір проб ферментованих овочів і плодів

5 % транспортних пакувальних одиниць, але не менше 2

По 2–4 проби

Солоних огірків, томатів, плодів і ягід мочених — не менше 2 кг плодів і 1 л розсолу

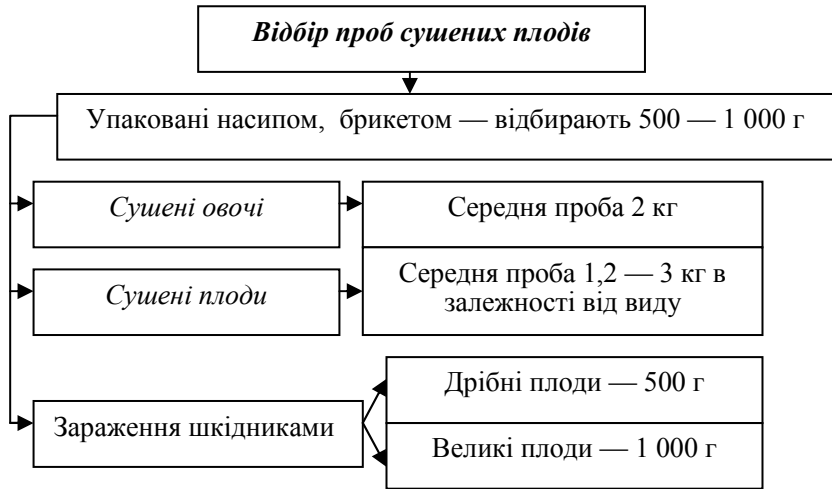
Кавунів — не менше 4 штук плодів і 2 л розсолу

Капусти кислої — не менше 2 кг з соком

Зберігають не більше доби при температурі не вище +10 °С або не більше 5 діб при температурі від 0 до +2 °С

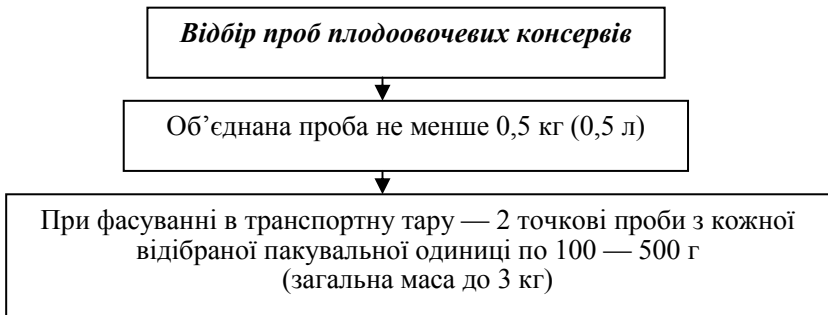
286

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



287

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



288

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Показники якості, ідентифікації

Експертиза свіжих овочів та плодів (1)

Акт експертизи

Овочів
Сортова чистота не менше 90%
Зовнішній вигляд
Запах і смак
Розмір
Бульби з наростами, пророслі, позеленівші
Зів'ялі бульби
З механічними пошкодженнями
Роздавлені, половинки, часточки
Пошкодження сільськогосподарськими шкідниками
Пошкодження хворобами
Підморожені, запарені, з ознаками «задухи»
Наявність зелені
Наявність органічних та механічних домішок
Токсичні елементи, пестициди, мікотоксини, нітрати, радіонукліди

Плодів
Зовнішній вигляд
Розмір
Зрілість
Пошкодження шкідниками і хворобами
Механічні пошкодження
Допустимі відхилення

289

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Експертиза свіжих овочів та плодів (2)

Сорт

Стандартні, нестандартні, відходи

Допускається в партії яблук вищого сорту не більше 5 % яблук першого сорту за якістю і не більше 10 % — за розмірами, але не більше 10 % в сумі за якістю і розмірами; в партії яблук першого, другого і третього сортів — не більше 10 % яблук нижчого сорту за якістю і не більше 10 % — за розмірами. Сума допустимих відхилень за якістю і розмірами не повинна перевищувати 15 %.

290

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Методи визначення

Наявність землі та вільних домішок — зважування та розрахунків кількості у відсотках

Розмір бульб — очищення, зважування, вимірювання діаметру і сортування на фракції; зважування і розрахунок у відсотках.

Зовнішній вигляд та допустимі відхилення — шляхом огляду, сортування, зважування і розрахунку у відсотках.

Крохмаль — в непідмороженій картоплі на вагах Парова, в підмороженій — на фотоелектроколориметрі (ФЕК) або сахариметрі-поляриметрі.

291

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Експертиза ферментованих плодів та овочів

Зовнішній вигляд, форма і розміри, консистенція, смак, колір, масова частка капусти після повільного стікання соку по відношенню до загальної її маси з соком, кількість хлоридів, титруєма кислотність в розрахунку на молочну кислоту, сторонні домішки

Перший сорт

Другий сорт

Методи визначення

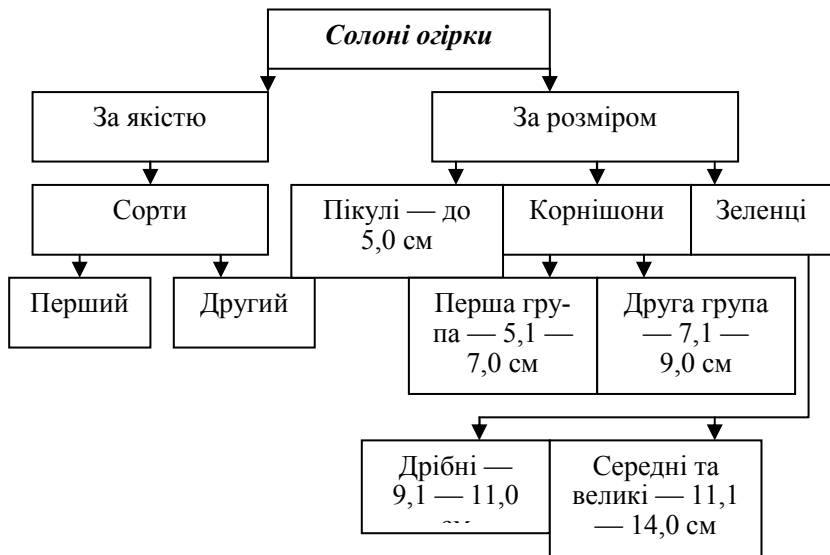
Співвідношення складових частин у квашеній капусті — зважують середній зразок і визначають кількість соку, який вільно стікає протягом 15 хвилин. За різницею між зважуванням до і після стікання соку визначають його кількість і виражають у відсотках до маси середнього зразка.

Вміст кухонної солі (%) — ареометричним методом.

Кислотність в розрахунку на молочну кислоту (%) — титриметричним методом

292

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



293

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Експертиза плодоовочевих консервів

Зовнішній вигляд — наявність і стан етикетки, відтиску, маркування, наявність дефектів, механічних пошкоджень та окислення металу. Герметичність банок, співвідношення складових частин і маси нетто, стан внутрішньої поверхні тари та органолептичні показники, а саме — зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах і смак, вміст сухих речовин, жиру, загальна кислотність, вміст кухонної солі, масова частка м'якоти в соках

294

Методи визначення

Герметичність банок визначають у воді, нагрітій до 85 °С. Поява бульбашок після витримки вказує на її негерметичність.

Співвідношення складових частин і маси нетто (%) — відділення рідини, зважування кожної фракції. Зважують чисту тару і визначають масу нетто консервів.

Сухі речовини — висушування, а в соках — рефрактометричним методом.

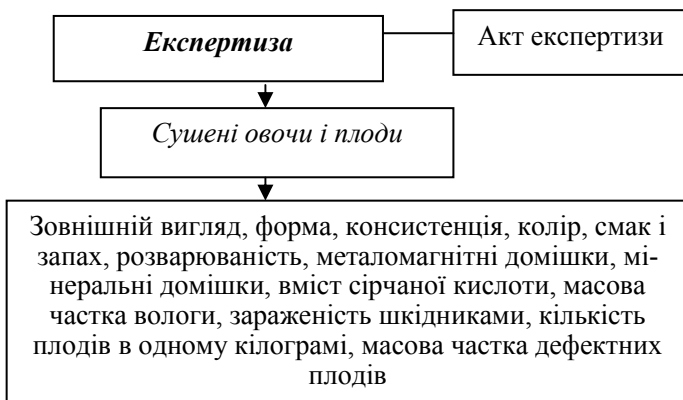
Загальна кислотність — методом титрування.

Вміст кухонної солі — аргентометричним методом, який оснований на титруванні хлоридів азотнокислим сріблом у нейтральному середовищі в присутності індикатору хромовокислого калію.

Вміст жиру — рефрактометричним методом, оснований на визначенні коефіцієнта переломлення розчину жиру в розчиннику монобромнафталіну, яким попередньо відділяють жир із продукту.

Масову частку м'якоті в соках з м'якоттю визначають шляхом відділення м'якоті від соку при центрифугуванні і подальшим ваговим визначенням кількості м'якоті за осадом.

295



296

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Методи визначення

Масова частка компонентів у сумішах — розділення з подальшим визначенням маси кожного зважуванням.

Зараженість шкідниками хлібних злаків і наявності металевих домішок — візуальне виявлення шкідників, вилучення металевих домішок магнітом, а немагнітних домішок — відбором вручну.

Кількість плодів в одному кілограмі, масова частка дефектних плодів і домішок — перерахування кількості, відборі і кількісному вираженні штук в одному кілограмі дефектних плодів і домішок.

За органолептичними показниками визначають зовнішній вигляд, форму, колір, консистенцію, запах і смак.

Масова частка мінеральних домішок (піску) — промивання проби і визначенні об'єму осаду.

297

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Пошкодження і хвороби свіжих плодів та овочів

Механічні пошкодження сприяють доступу мікроорганізмів до тканин плодів та овочів, посилюють процеси дихання і випаровування вологи, підвищують втрати маси.

Сільськогосподарські шкідники (плодожерки, довгоносики, гусениці метелика-білянки, цибулевої мухи, стеблова нематода, кліщі та ін) погіршують якість і зберігання плодів та овочів.

298

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів
та овочів

Фітопатогенні хвороби

Хвороби плодів

Парша (Fusicladium) — ділянка шкірочки відмирає, утворюється опробковіла тканина. Якщо гриби попадають в свіжу тріщину, то плід може загнити. Парша посилює інтенсивність дихання плодів.

Плямистість кісточкових плодів (Clasterosporium carpophilum) вражає плоди на дереві у вигляді дрібних плям. Плоди втрачають товарний вигляд.

Плодова гниль (Monilia fructigena) вражає насінневі і кісточкові плоди. Плід набуває коричневого кольору і розм'якшується.

Муміфіковані плоди мають на поверхні майже чорне забарвлення і затвердіння м'якоти (*чорна плодова гниль*).

Блакитна плісень (P. italicum) і *зелена плісень (P. digitatum)* викликає гниття цитрусових плодів. Плісені утворюють грибницю.

Антракноз цитрусових, сажистий гриб плодів, сіра гниль ягід, оїдіум винограду та ін. (додаток 3)

299

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів
та овочів

Хвороби картоплі та овочів

Рак (Synchytrium endobioticum Pers.) знищує картоплю. На бульбах утворюються м'ясисті нарости.

Фітофтора картоплі, томатів та баклажанів (Phytophthora infestans) вражає в полі. З'являється на бульбах через 2 — 3 тижні після заготівлі у вигляді темних плям. Бульби гниють.

Суха гниль (Fusarium) вражає бульби з механічними пошкодженнями. М'якоть перетворюється в розсипчасту борошністу масу, а всередині утворюється порожнеча.

Мокра бактеріальна гниль (Bacillus carotovorus, Bac. Phytophthorus). Створюється рідка маса з неприємним запахом.



Кільцева гниль



Фомоз

300

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Кільцева гниль (Dacteryium sepedonicum spiec. et Kotth) вражає тканину картоплі вздовж камбіального шару, утворює темне кільце. Хвороба розповсюджується із зараженим посадочним матеріалом.

При експертизі картоплі можуть бути виявлені: *парша звичайна, порошиста і чорна.*



Парша порошиста



Парша звичайна



Парша чорна



Кільцева гниль

301

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Хвороби коренеплодів

Біла гниль (Sclerotinia Libertiana) вражає коренеплоди, квасоллю, огірки, томати, капусту та ін. На поверхні з'являється білий пухнастий наліт. Гриб виділяє токсини, які вбивають клітини.

Фомоз моркви (Phoma Rostrupii) покриває корені, вражена тканина стає трухлявою і руйнується.

Фомоз, серцевинна і суха гниль буряку (Huoma betae) проявляється у вигляді чорної сухої гнилі.

При експертизі можуть бути виявлені: *чорна і сіра гниль моркви.*



Мокра бактеріальна гниль



Чорна гниль



Фомоз (суха гниль)



Біла гниль



Фузаріоз

302

Хвороби цибулі і часнику

Шийкова (сіра) гниль цибулі (*Botrytis allii*): загниває шийка, вражені місця покриваються сірою плісінню, консистенція стає більш м'якою.

Чорна плісень (Aspergillus niger) вражає цибулину, покриває її темними плямами і швидко вражає цибулини з механічними пошкодженнями.

Фузаріозна гниль донця цибулі і часнику (*Fusarium*) розвивається в жарку погоду.

Судинний бактеріоз капусти, редису, ріпи, редьки та інших видів (*Bacterium campestris*). Відбувається почорніння капусти і з'являється неприємний запах.

При експертизі може бути виявлена: *чорна і сіра гниль* капусти.

303

Фізіологічні захворювання

Виникають внаслідок порушень в обміні речовин. Основними причинами є нестача кисню, надлишкова кількість CO₂ в повітрі, низька температура зберігання.

Загар з'являється на яблуках і грушах у вигляді побуріння шкірочки і виникає внаслідок накопичення ацетальдегіду і спирту.

Пухлість яблук: м'якоть стає пухкою, розсипчастою, крохмалистою. Іноді шкірочка яблука розривається, утворюються тріщини, в які легко проникають мікроорганізми.

Побуріння м'якоти вражає яблука і груші. М'якоть забарвлюється в бурий або коричневий колір, стає м'якою і відмирає.

Підшкіркова плямистість яблук і груш проявляється у вигляді вдавлених плям на шкірочці при порушенні нормального водообміну під час росту плоду.

Коричнева плямистість проявляється при зберіганні *цитрусових плодів* при зниженій температурі у вигляді коричневих плям, які є результатом взаємодії ефірних олій і кисню повітря.

304

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

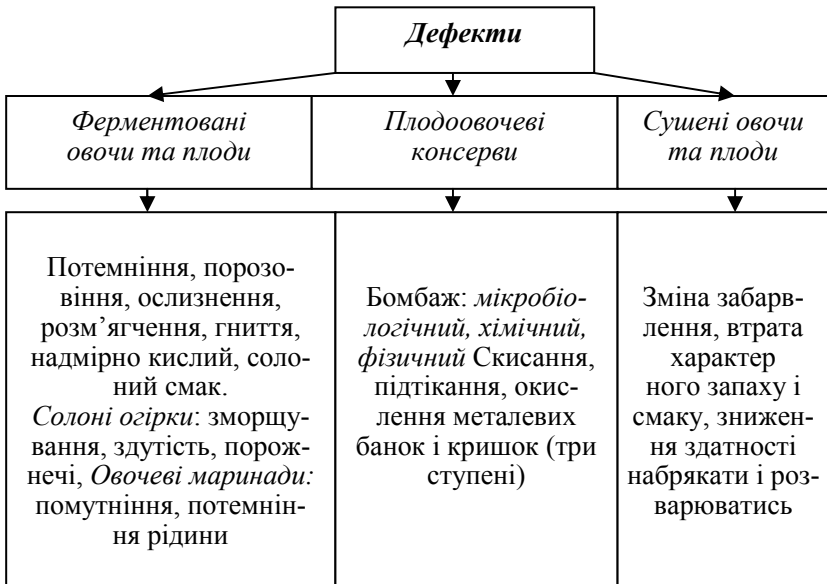
Анаеробіоз або задуха — фізіологічне захворювання *картоплі* при недостатній кількості кисню в тканинах. Хворі бульби стають блідими з синюватим відтінком. На поверхні з'являються трохи вдавнені плями з ослизною м'якоттю.

Потемніння серцевини бульб картоплі з механічними пшкодженнями, які зберігались при температурі 0 °С або при 20 °С. М'якоть місцями темніє до центру від камбіального кільця, навкруги якого утворюється тверда тканина.

Функціональними розладами є також *відмирання вічок*, що викликані порушенням газообміну в бульбах, тумак, точковість капусти та ін.

305

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



306

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Дефекти ферментованих овочів

Дефект	Характеристика
<i>Потемніння</i>	Стікання розсолу і окислення киснем повітря не покритої розсалом капусти; реакція між залізом і таніном; розвиток сторонньої мікрофлори
<i>Порозовіння</i>	Розвиток дріжджів
<i>Ослизнення</i>	Розвиток молочнокислих бактерій
<i>Розм'ягчення</i>	Знижена концентрація солі, бродіння затримується, з'являється стороння мікрофлора
<i>Гниття</i>	Розвиток гнилісної мікрофлори
<i>Надмірно кислий смак</i>	При зберіганні в умовах підвищеної температури
<i>Надмірно солоний смак</i>	Додавання надлишкової кількості солі

307

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Дефекти солоних огірків

Дефект	Характеристика
<i>Зморщування</i>	Використання розсолу з високою концентрацією солі
<i>Здуті і з порожнечами</i>	Розвиток газоутворюючих бактерій і дріжджів при знижених концентраціях розсолу і при інтенсивному бродінні
<i>Зміна запаху і смаку, зниження кислотності</i>	Ураження плісеньми і бактеріями

308

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Дефекти плодоовочевих консервів (1)

Дефект	Характеристика
<i>Бомбаж</i>	Здуття банок
<i>Мікробіологічний бомбаж</i>	Недостатня стерилізація, мікрофлора розвивається і в подальшому утворює гази (CO ₂ , H ₂ , NH ₃ та ін.), які здувають кришки
<i>Хімічний бомбаж</i>	Взаємодія між металом банок і кислотами продукту. Виділяється водень, який викликає здуття банок.
<i>Фізичний бомбаж</i>	Переповнення банок, закладання холодного продукту, розширення об'єму при заморожуванні та ін.

309

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Дефекти плодоовочевих консервів (2)

Дефект	Характеристика
<i>Скисання</i>	Термофільні бактерії. Різко підвищується кислотність, спостерігається розшарування і відділення рідини
<i>Підтікання</i>	Банки закупорені негерметично (бомбаж з розривом по шву, порушенням герметичності при окисленні банок)
<i>Окислення металевих банок і кришок</i>	При зберіганні у приміщеннях з підвищеною вологістю і різких коливаннях температури або в ящиках з вологої деревини. Перша ступінь окислення — іржа легко видаляється при протиранні банок; друга — іржа порушила шар полуди і після протирання залишаються чорні плями; третя — іржа утворила раковини у жести

310

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Упакування, маркування, транспортування, зберігання

Упакування

Овочі

Ящики, ящикні піддони, мішки з тканини або сітки. Високоцінні сорти етикетують: високоцінний; найменування продукції і ботанічного сорту; відправник; дата упакування і відвантаження; стандарт

Плоди

Ящики по 24 — 25 кг, контейнери (250 кг), картонні ящики. Етикетка з окантовкою відповідного кольору: для вищого сорту — блакитного, для першого — червоного, для другого — зеленого, для третього — жовтого, де вказано: відправник; помологічний і товарний сорт; розмір; дата упакування; номер партії; стандарт

311

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Транспортування

Свіжі

Всі види транспорту. Картопля високоцінних сортів — свідоцтво. Висота падіння бульб не більше 30 см

Ферментовані

Бочки ємністю до 120 дм³, піддони ящикні і збірно-розбірні ємності з мішками-вкладишами з «харчової» п/е плівки, пакети з полімерних і комбінованих матеріалів до 0,5 кг

Консерви

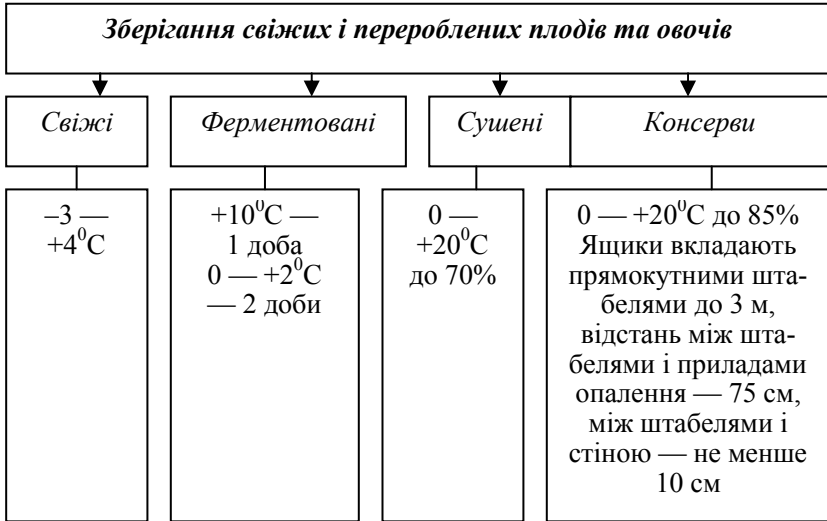
Скляні, металеві банки до 3 дм³. Маркування — найменування консервів, маса нетто, складові частини тощо

Сушені

Ящики з гофрованого картону, дощаті, мішки паперові — 11 — 25 кг. До 1 кг — пакети з п/е плівки, та ін. Відхилення маси у %: ±1 — до 0,5 кг; ±0,5 — 0,5 — 1 кг; ±0,2 — більше 1 кг. Маркування: виробник, продукт, дата, зберігання, сорт, стандарт, «Зберігати в сухому, прохолодному, дезінфікованому приміщенні», «Боїться вологи»

312

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



313

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

11.2. Особливості проведення експертизи імпортої плодоовочевої продукції

Проведення експертизи бананів і ананасів

↓

Визначення середньої ваги одиниці тари, стовбурів і гребенів бананів, ростових пагонів ананасів у відсотках, визначення якості плодів здійснюється у 5% пакувальних одиниць.
Температура повітря не нижче +12⁰С для бананів і не нижче +8⁰С для ананасів

314

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Банани розсортовують за товарними сортами і на групи: кетяги із зеленими плодами; кетяги із зрілими плодами; кетяги з перезрілими і пошкодженими плодами; кетяги з плодами, що погнили; опадання плодів. Визначення якості бананів проводять у кожній групі окремо.

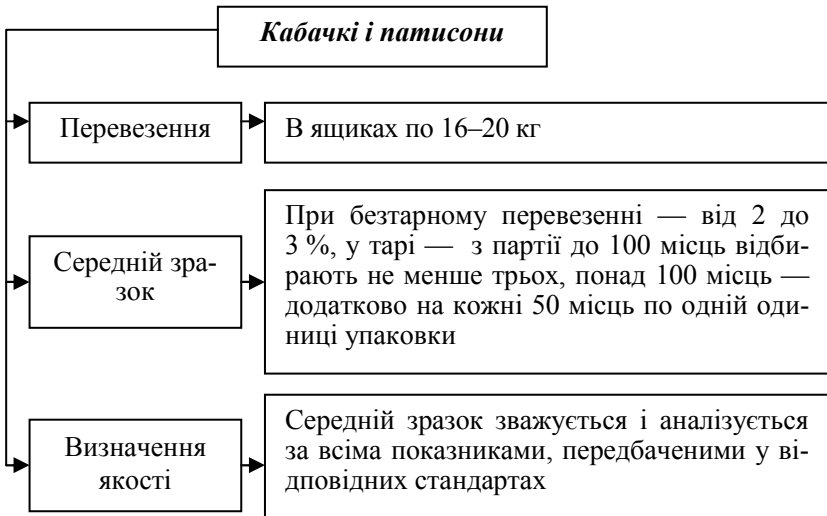
Ананаси розташовуються за ступенем зрілості та видом тари, розсортовують за товарними сортами. Визначення якості плодів, що не досягли споживчого ступеня зрілості, проводять після процесу дозрівання.

Методи визначення

Для визначення ваги *стовбурів і гребенів бананів* беруть кетяги, звільнені від упаковки і зважені раніше при визначенні ваги тари. Грону відокремлюють ножом від стовбура по кільцю гребеня так, щоб вони не втрачали своєї форми і плоди не відділялися від кисті. Стовбури з гребенями зважують і встановлюють їх вагу у відсотковому відношенні до ваги нетто.

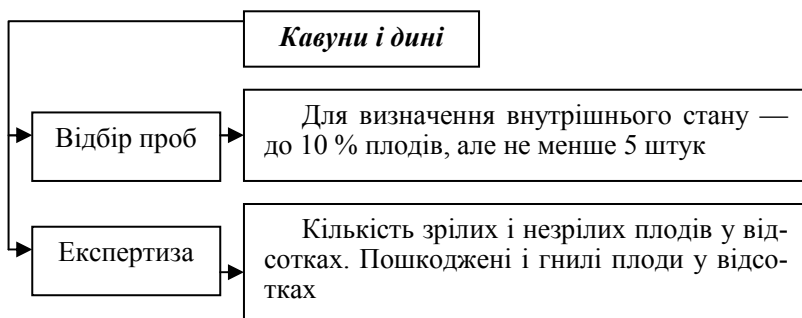
315

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



316

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



317

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Найбільш поширені хвороби плодів бащтанних культур

№ з/п	Найменування хвороби	Зовнішні ознаки хвороби	Найменування плодів
1	Антракноз	З'являються бурі поглиблення зі спорами, плями у вигляді нальоту, потім на них утворюються жовтуваті-рожеві подушечки. М'якоть плодів робиться рихлою і гіркою на смак. Хвороба здатна передаватися на здорові плоди	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
2	Аскохітоз або сіра плямистість	Округлі, світло-сірі або бурі плями з численними чорними пікнідами	Кавуни, дині
3	Оливкова плямистість	На плодах бурі плями з темно-оливковим нальотом	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
4	Бура плямистість	На плодах темні плями спор	Гарбузи, кабачки

318

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Продовження таблиці

5	Біла гниль	На уражених тканинах плоду білий або рожевий пластівчастий щільний наліт з чорними або білими (незрілими) склероціями	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
6	Сіра гниль	На плодах сірий пухнастий наліт, можуть бути дрібні чорні склероції	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
7	Чорна гниль	На плодах рожевий або світло-сірий наліт, уражена тканина плоду тверда, чорна, плід муміфікується	Кавуни
8	Бактеріальна гниль	На плодах наліт відсутній, шкірка плоду бура, м'якоть жовта. Уражена тканина містить токсичні речовини	Кавуни

319

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

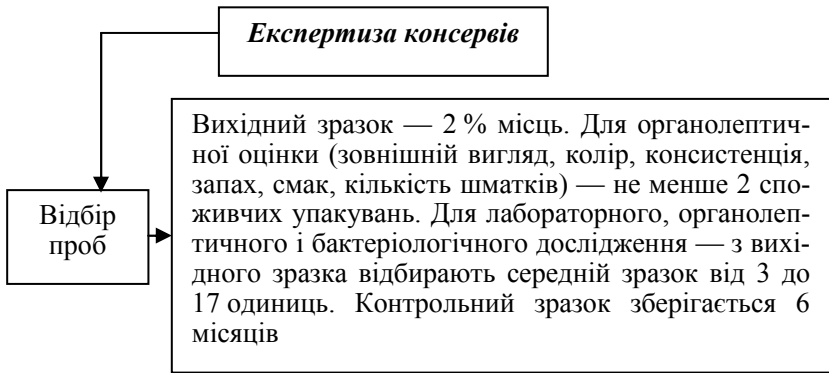
Продовження таблиці

9	Мокра гниль	На ураженій тканині наліт відсутній, тканина перетворюється на слизисту масу, в якій багато бактерій	Дині
10	Рожева гниль	На плодах рожевий наліт або пліснявий (спори безбарвні)	Дині, гарбузи, кабачки
11	Сіра цвіль	Темно-сірий наліт з чорними головками, спори темні	Гарбузи, кабачки
12	Рожева гниль	Уражена тканина плоду розм'якшується, спори безбарвні, грушовидні	Кавуни, гарбузи, кабачки

Примітка. Захворювання викликаються грибами-паразитами і бактеріями. Плоди особливо інтенсивно уражаються гниллю при високій температурі та великій вологості.

320

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



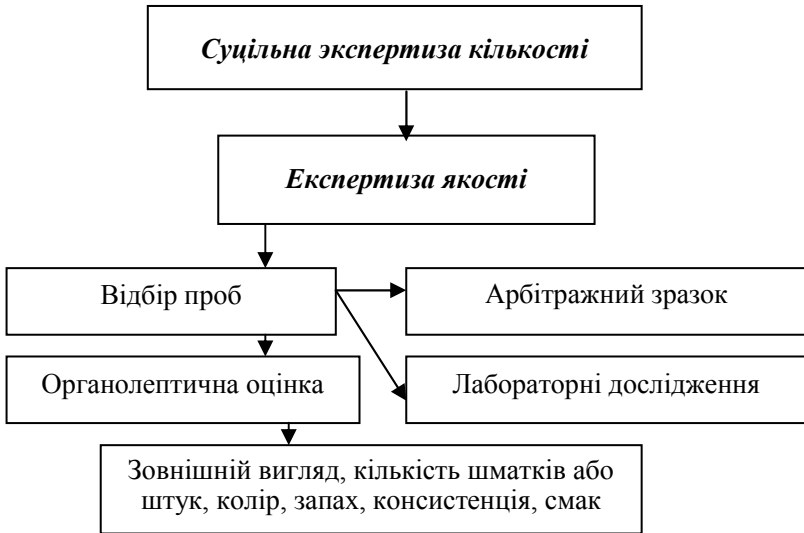
321

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



322

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



323

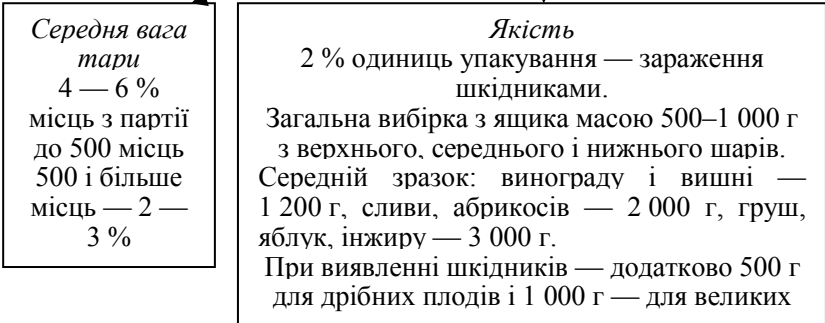
Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



324

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів

Відбір проб сухофруктів



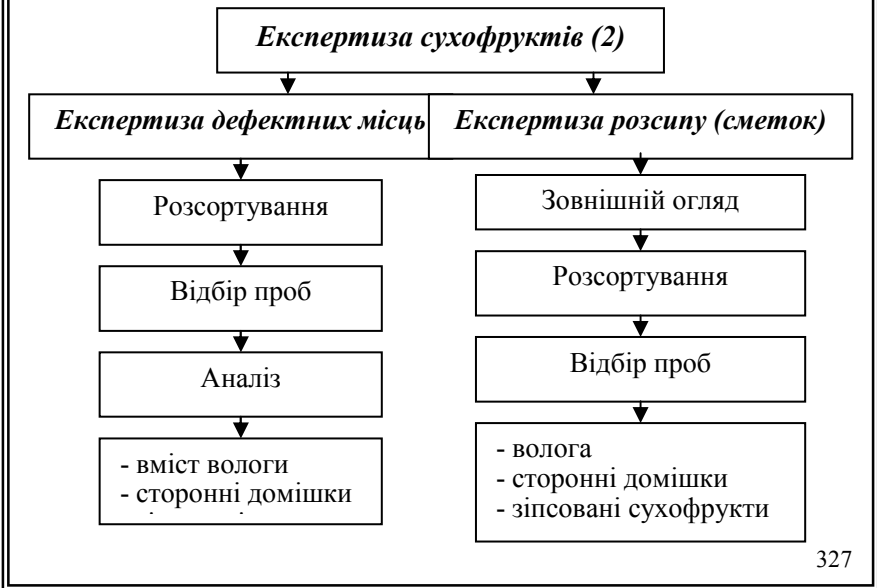
325

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



326

Тема 11. Особливості експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів



327

Питання для самоконтролю

1. Особливості приймання свіжих і перероблених плодів та овочів.
2. Правила відбору проб свіжих і перероблених плодів та овочів.
3. Вимоги до якості свіжих і перероблених плодів та овочів.
4. Методика визначення окремих показників якості.
5. Правила ідентифікації свіжих і перероблених плодів та овочів.
6. Дефекти свіжих і перероблених плодів та овочів.
7. Ідентифікація свіжих і перероблених плодів та овочів.
8. Пакування, маркування, транспортування, зберігання свіжих і перероблених плодів та овочів.
9. Проведення експертизи імпортової плодоовочевої продукції.

Перелік нормативних документів

Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая.

ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы исследования.

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия.

ГОСТ 7176-85 Картофель свежий продовольственный заготавливаемый и поставляемый.

ГОСТ 7194-81 Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества.

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные. Плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей.

ГОСТ 13341-77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб / Овощи сушеные. Методы испытаний.

ГОСТ 21122-75 Яблоки свежие поздних сроков созревания.

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб.

Тема 12

ОСОБЛИВОСТІ ЕКСПЕРТИЗИ СМАКОВИХ ТОВАРІВ

- 12.1. Проведення експертизи смакових товарів
- 12.2. Особливості проведення експертизи імпор-
тного коньячного спирту і рому кубинського
- 12.3. Особливості проведення експертизи імпор-
тної кави

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

12.1. Проведення експертизи смакових товарів

Особливості приймання

При виявленні бою пляшок горілки, лікєро-горілочаних виробів, коньяку, інших міцних напоїв, вина, шампанського тощо отримувач зобов'язаний зберігати їх горілка з корком.



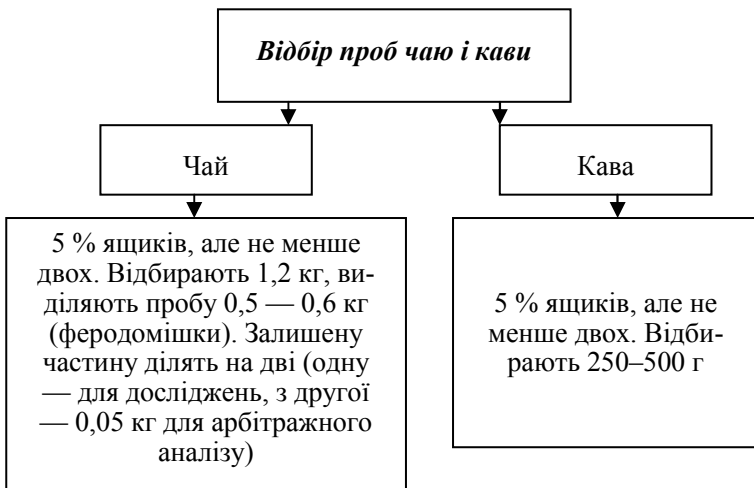
Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Постачальник несе відповідальність за випадіння винного каменю, помутніння лікєро-горілчаних виробів, коньяку, інших міцних напоїв, вина, помутніння шампанського і витікання мінеральних вод, якщо вони зберігались в належних умовах і час зберігання не перевищує гарантійних термінів.

330

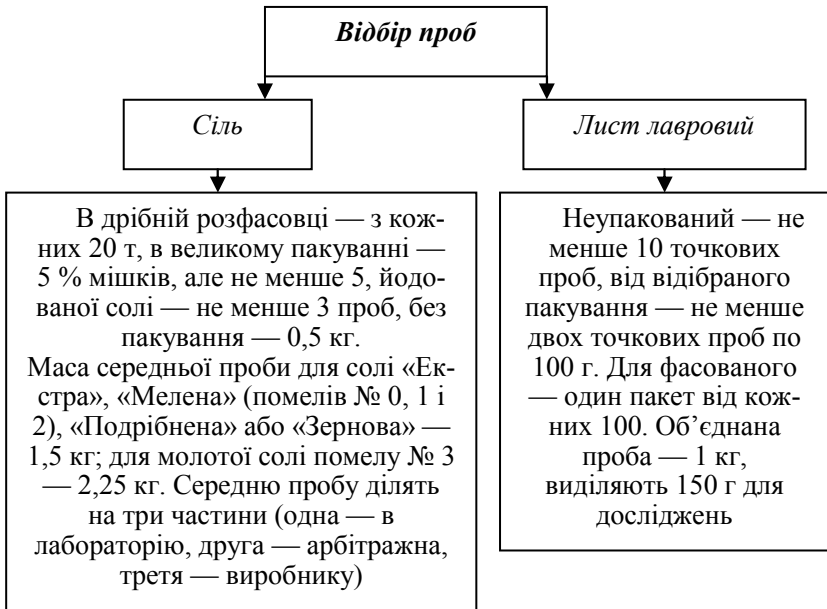
Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Відбір проб



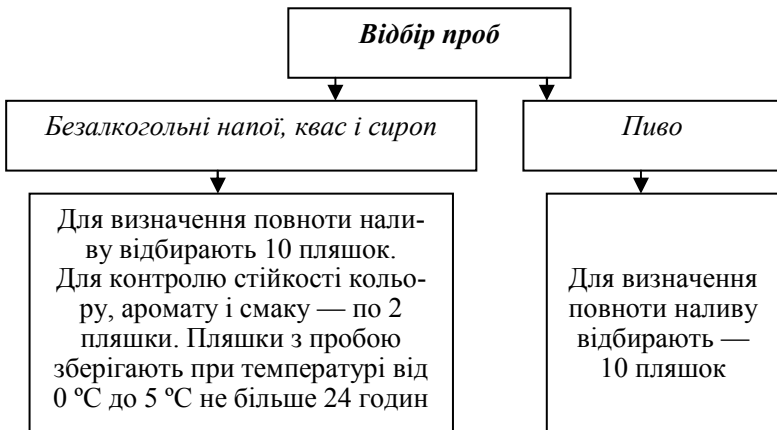
331

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



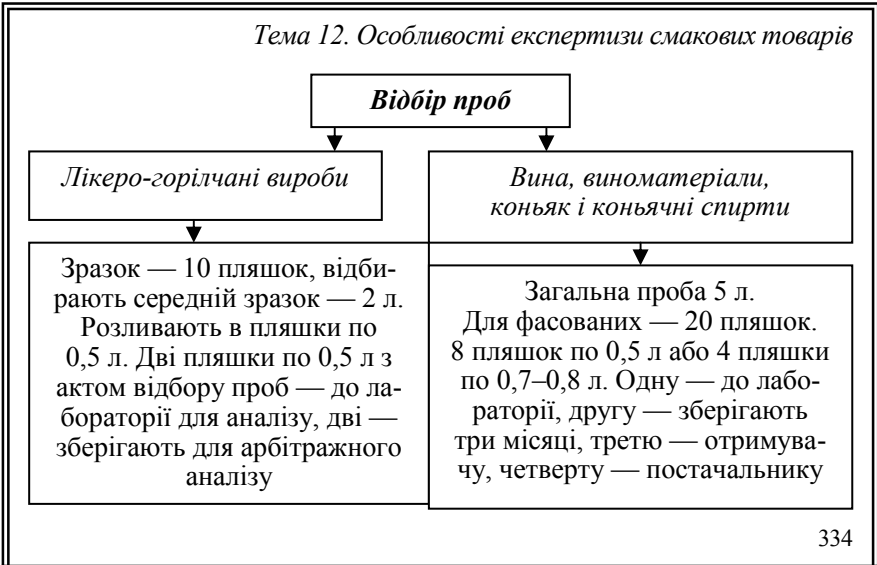
332

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



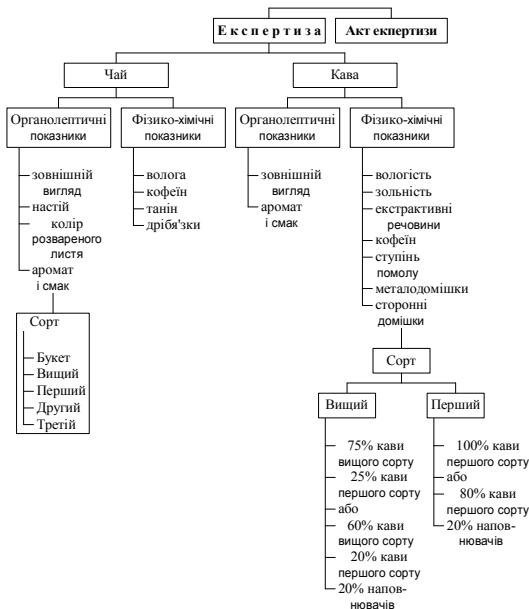
333

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Показники якості, ідентифікації

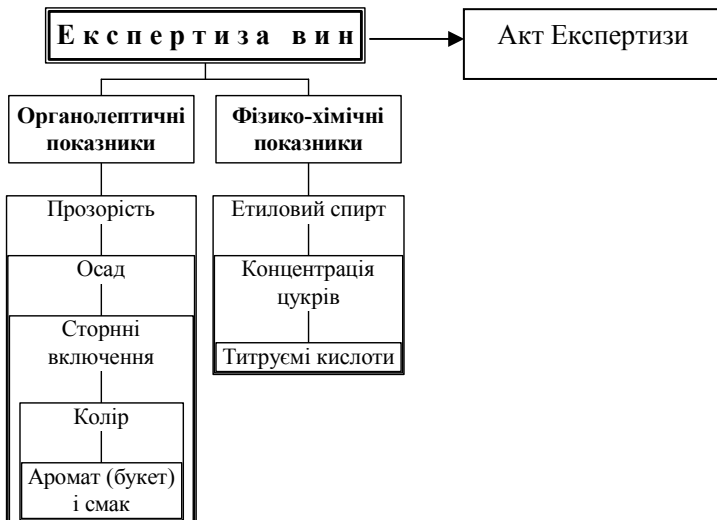


Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



336

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



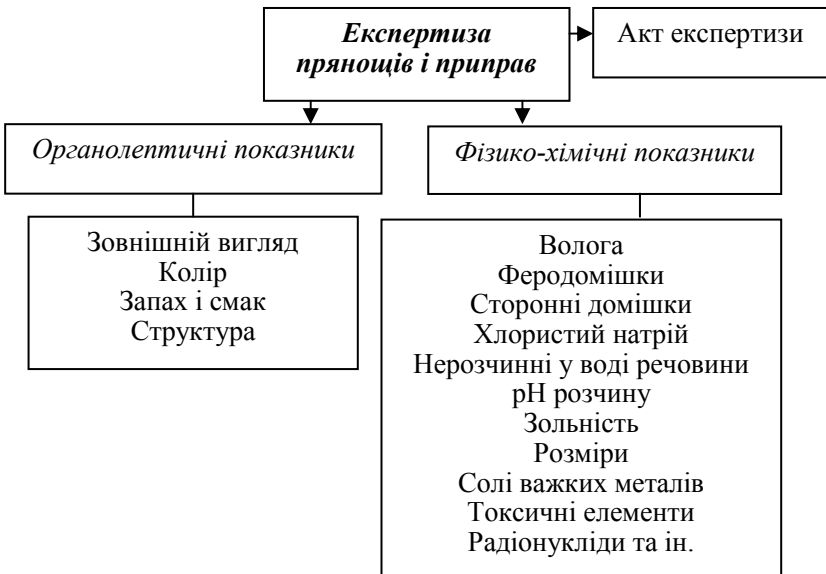
337

Методи визначення

Кількість спирту — за допомогою спиртометра, виражають в об'ємних відсотках після попередньої відгонки.

Вміст загального екстракту — визначення відносної густини продукту і дистилату з подальшим розрахунком відносної густини водного розчину екстракту.

338



339

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Дефекти

Чай

Темний, густо забарвлений, але тьмяний непрозорий настій, недостатньо виражена терпкість, пустий «плаский» смак, небажані запахи, димний, припечений, трав'янистий, сирий, затхлий, пліснявий, кислий та інші сторонні запахи

Кава

Чорні зерна вишневого кольору, білі, в оболонці, механічно ушкоджені, кислі, пліснявілі, пошкодження шкідниками, сторонні домішки

Сіль

Підвищений вміст мінеральних домішок, надмірна гігроскопічність, окислені або бурі плями, грубий лужний смак, гіркота; неприємне відчуття в горлі, нудота і головний біль

340

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Дефекти

Пиво

Кристалічне, білкове, соляне, бактеріальне та клейстерне помутніння, підвищена солодкість і хлібний смак, слабовиброджене пиво, надмірно кислий смак, підвальний присмак, фенольний або хлорний запах, медовий присмак

341

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Кристалічне помутніння пива легко ідентифікувати шляхом мікроскопіювання за наявності кристалів щавлевокислого кальцію, який має форму октаедрів.

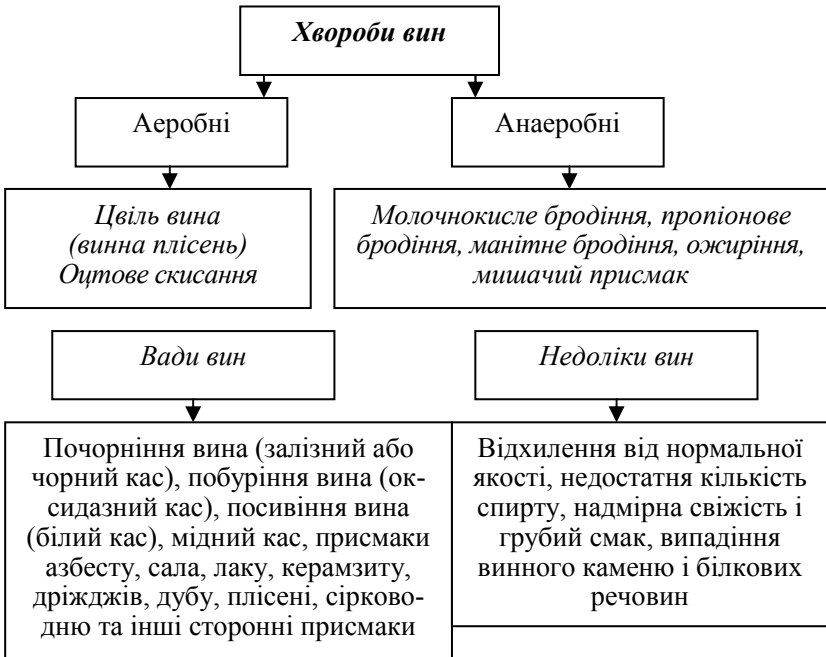
Білкове помутніння виникає при використанні солоду з підвищеною кількістю білку, а також при порушенні режимів обробки суслу з хмелем. В утворенні помутніння також беруть участь поліпептиди, поліфеноли та інші сполуки.

До дефектів смаку відносять *підвищену солодкість і хлібний смак*, які з'являються в слабовибродженому пиві.

Якщо при отриманні пива використовують дріжджі, заражені сарацинами, напій набуває *медового присмаку* внаслідок утворення в ньому діацетіла. Найбільш неприємний смак і запах (*сонячний присмак*) має пиво, яке піддано дії ультрафіолетових променів.

342

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



343

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Під хворобами вин слід розуміти глибокі, небажані зміни їх якості, які викликані діяльністю мікроорганізмів.

Хвороби, викликані *аеробними* мікроорганізмами.

Цвіль вина (винна плісень) (дріжджі *Mycoderma vini*, *Toryla* та інші) — на поверхні пухка, суха плівка борошняно-білого кольору, іноді з жовтуватим або рожевим відтінком, яка легко розривається.

Оцтове скисання (*Bacterium aceti*, *Bact. pasteurianum* та ін.) — може розвиватись і в винах з високим вмістом спирту (14 — 15 % об.). Утворюють на поверхні тонку, трохи маслянисту, більш міцну плівку біло-сіруватого кольору. Вино набуває неприємного запаху оцту і гострого смаку.

Хвороби, викликані *анаеробними* мікроорганізмами.

Молочнокисле бродіння (бактерії *Bacterium gracile*, *Bacterium intremidum*). При бродінні, крім молочної, утворюється оцтова кислота, вуглекислий газ та ін. Вино мутніє, набуває запаху кислої капусти і різкого смаку.

Пропіоновоє бродіння (бактерії *Bact. manntopoeum*, *Bact. gracile*, *Bact. Tartarophorum*). Вино мутніє, стає в'ялим, з'являється запах оцтоетилового ефіру.

344

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Почорніння вина (залізний або чорний кас) виникає при збагаченні вин залізом внаслідок використання машин і апаратів, які вироблені з низькосортної сталі. У вині утворюється осад дубильно-кислого окису заліза, який робить білі вина грязно-сірими, червоні — чорними. На поверхні утворюється райдужна плівка.

Побуріння вина (оксидазний кас) виникає під дією ферменту еноксидази, який в присутності кисню окислює дубильні і барвні речовини. Білі і червоні вина стають коричневими або бурокоричневими, набувають неприємного присмаку.

Посивіння вина (білий кас) спостерігається в малоокислотних винах і пов'язується з утворенням в присутності кисню фосфорних сполук заліза і кальційферофосфатних сполук. В вині виникає опалесцюче помутніння сизуватого кольору, іноді випадає сизувато-білий осад.

Мідний кас виникає при відсутності кисню повітря у винах, які містять більше 5 мг/л міді, і характеризується утворенням щільного або коричнево-червоного осаду у вигляді пластівців.

345

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Пакування, маркування, транспортування, зберігання

Упакування смакових товарів			
<i>Чай</i>	<i>Кава</i>	<i>Напої і вина</i>	<i>Прянощі та приправи</i>
Пачки Коробки Чайниці Пакети	Коробки Пакети Банки Ящики фанерні Ящики дощаті Мішки	Банки Пляшки скляні Пляшки полімерні	Пачки Пакети Коробки
<i>Відхилення маси</i>	<i>Відхилення маси</i>	<i>Відхилення маси</i>	<i>Відхилення маси</i>
2г ±0,1г 25г ±0,27г 50г ±0,27г 75г ±0,45г 100г ±0,45г 125г ±0,45г	До 100г ±3г До 250г ±5г До 4кг ±10г До 25кг ±25г	Ящик картонний Ящик фанерний	Ящик Мішок

346

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

На транспортній тарі з *чаєм* — «Боїться вологи». Зберігають в сухому, чистому приміщенні, не зараженому шкідниками на дерев'яних підтоварниках на відстані 0,5 м від стін в штабелях до 5 ящиків.

На тарі з *прянощами* — «Зберігати в сухому, прохолодному і темному місці», «Боїться вологи», «Обережно, крихке». Зберігають на стелажах не більше 8 ящиків на відстані 0,7 м.

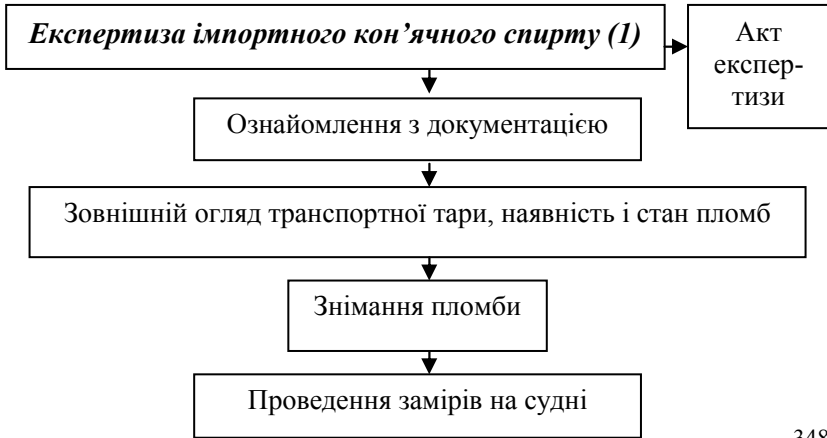
Йодована сіль — «Йодована». При маркуванні — «Боїться вологи», в поліетиленовій плівці — «Боїться нагрівання».

На етикетці пастеризованого *пива* — «Пастеризоване».

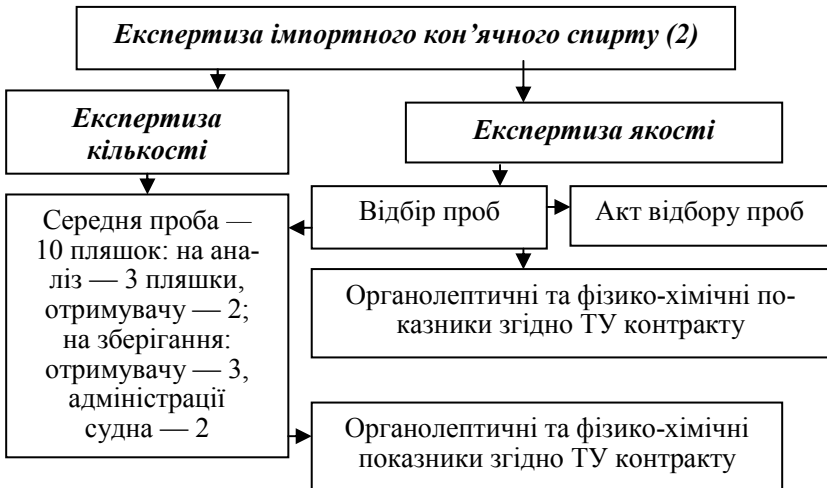
На етикетках із *соками* — «Освітлений» або «Неосвітлений», «З ранніх сортів», напоїв на ксиліті або сорбіті — «Для діабетиків». На транспортній тарі — «Верх», «Обережно», «Скло»

347

12.2. Особливості проведення експертизи імпортного кон'ячного спирту і роум кубинського



348



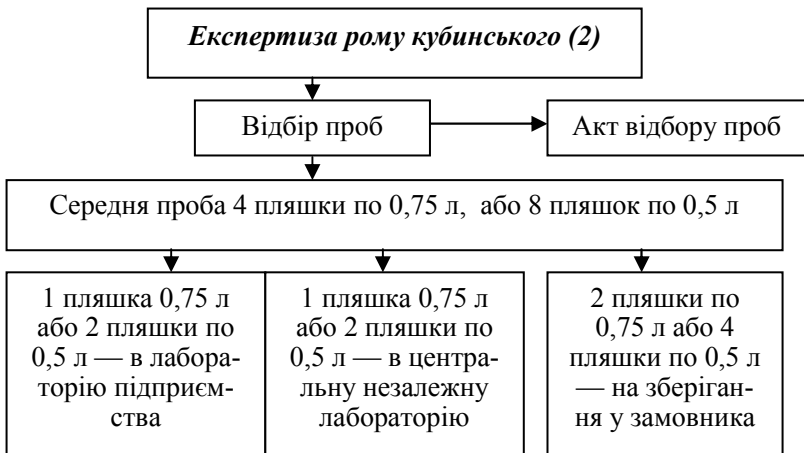
349

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



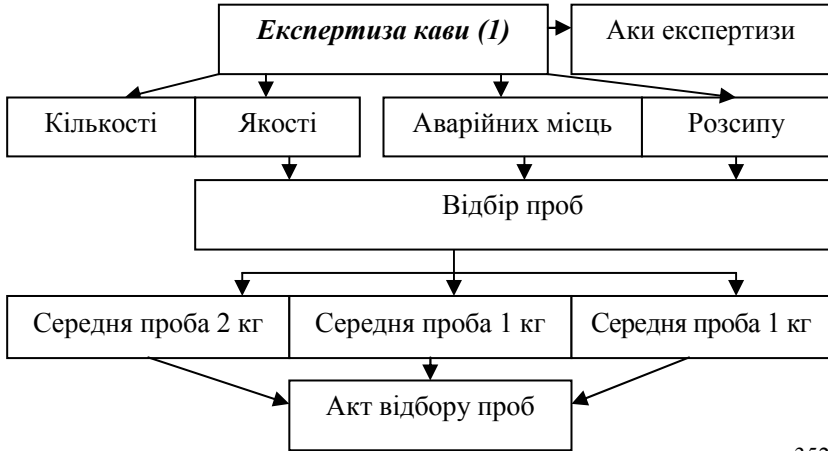
350

Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів



351

12.3. Особливості проведення експертизи імпортої кави



Експертиза кави (2)



Тема 12. Особливості експертизи смакових товарів

Дефекти кави

Смітні зерна, кислі зерна, з легкою вагою, зелені зерна, недорозвинуті зерна, з'їдені сільськогосподарськими шкідниками, з порожнинами, з пергаментною оболонкою, «вишня», уламки зерна, домішки: природна засміченість, сторонні домішки

354

Питання для самоконтролю

1. *Особливості приймання смакових товарів.*
2. *Правила відбору проб смакових товарів.*
3. *Вимоги до якості смакових товарів.*
4. *Методика визначення окремих показників якості.*
5. *Особливості проведення експертизи імпортного коньячного спирту і рому кубинського.*

Перелік нормативних документів

- Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.
- ГОСТ 656-79 Соки плодовые и ягодные натуральные.
- ГОСТ 1938-73 Чай черный байховый расфасованный.
- ГОСТ 3473-78 Пиво. Общие технические условия.
- ГОСТ 4828-71 Изделия ликероводочные. Методы испытаний.
- ГОСТ 6687.0-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Правила приемки и методы отбора проб.
- ГОСТ 6805-97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия.
- ГОСТ 7208-84 Вина виноградные. Общие технические условия.
- ГОСТ 12712-67 Водка 50 % и 56 %-ная. Технические требования.
- ГОСТ 12786-80 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 13685-84 Соль поваренная пищевая. Методы испытаний.

ГОСТ 13741 Коньяки. Общие технические условия.

ГОСТ 13830-84 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 14137-74 Вина, виноматериалы, коньяки и коньячные спирты.

Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой.

ГОСТ 28616 Вина плодовые. Общие технические условия.

ГОСТ 28750-90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ДСТУ 4257:2003 Напої лікєро-горїлчанї. Технїчні умови.

ДСТУ 4258:2003 Напої слабоалкогольнї. Загальнї технїчні умови.

ДСТУ 4394:2005 Кава натуральна розчинна. Загальнї технїчні умови.

Тема 13

ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ, ХАРЧОВИХ ЖИРІВ, ЯЄЦЬ І ЯЄЧНИХ ТОВАРІВ

13.1. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів

13.2. Особливості товарознавчої експертизи харчових жирів

13.3. Особливості проведення експертизи імпортованих олійних культур і шроту

13.4. Особливості товарознавчої експертизи яєць і яєчних товарів

13.5. Особливості експертизи імпортованих курячих яєць

355

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

13.1. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів

Особливості приймання

Приймання молочних товарів за якістю і кількістю в порушеному упакованні проводиться в момент вивантаження протягом 12 — 72 годин у залежності від виду транспорту.

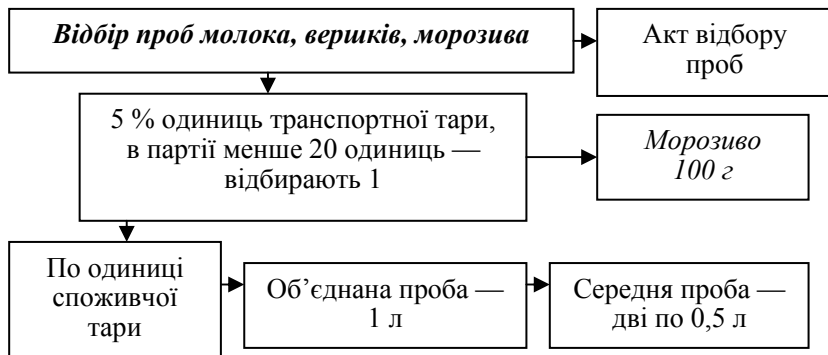
Органолептична перевірка якості сметани і сиру проводиться отримувачем не пізніше 3 годин, молока і кисломолочних продуктів (за виключенням сметани і сиру) — не пізніше 1 години.

Постачання морозива проводиться тільки загартованого при його температурі не вище мінус 12 °С.

356

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

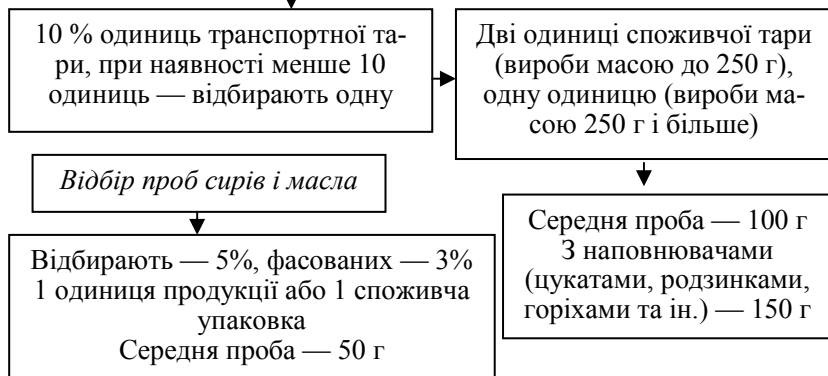
Відбір проб



357

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Відбір проб кисломолочних продуктів



358

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Відбір проб молочних консервів

3 % одиниць транспортної тари, але не менше двох — для згущених і трьох — для сухих, відбирають одну споживчу упаковку для фізико-хімічного аналізу і другу — для органолептичних досліджень

Середня проба

Згущених консервів — 300 г

Сухих консервів — 200 г

359

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Показники якості, ідентифікації

Експертиза молока

Акт експертизи

Показники якості

Органолептичні
Зовнішній вигляд і консистенція
Колір
Запах і смак

Фізико-хімічні
Вміст жиру, вітамінів, сахарози
Кава, какао
Кислотність, густина
Фосфатаза
Температура при випуску з підприємства
Мікробіологічні показники
Вміст токсичних елементів, пестицидів і мікотоксинів, радіонуклідів

360

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Густина або об'ємна маса — відношення маси молока при 20 °С до маси води при 4 °С. Густина молока в межах 1,027 — 1,032 г/см³.

Густина молока визначається ареометричним методом і виражається у г/см³, кг/м³ або у градусах ареометра.

Вміст жиру визначають кислотним методом.

Кислотність — титрометричним методом і виражається в одиницях титрованої кислотності (у градусах Тернера — °Т) і величиною рН при 20⁰С. Титрована кислотність є критерієм оцінки свіжості молока.

Ступінь чистоти молока визначається при його фільтруванні на приладі «рекорд».

Група чистоти		
перша	друга	третя
		
На фільтрі відсутні частинки забруднень	На фільтрі є окремі частинки забруднень	На фільтрі помітний осад частинок забруднень

361

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

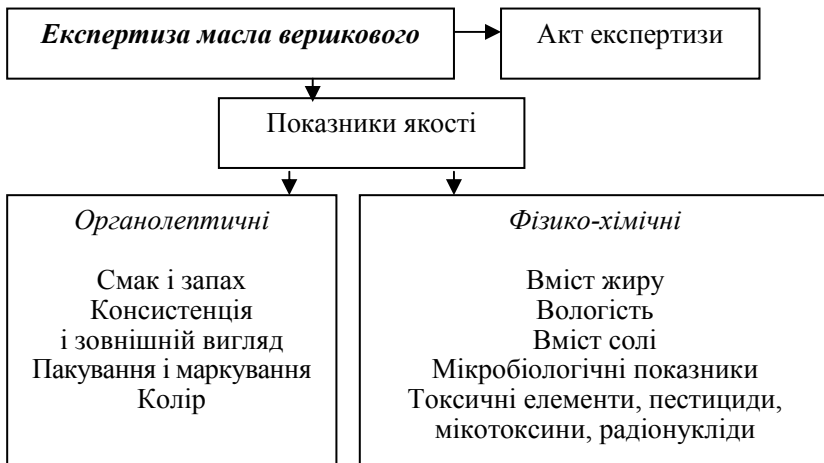
Експертиза кисломолочних продуктів

Органолептичні
Зовнішній вигляд і консистенція, колір, запах і смак

Фізико-хімічні
Масова частка жиру, білку, сухих знежирених речовин, сахароза (%), кислотність (°Т), температура при випуску з підприємства і відсутність фосфатази, сир — вміст вологи, мікробіологічні показники (патогенна мікрофлора, титр кишкової палички), вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і гормональних препаратів, радіонуклідів

362

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



363

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Визначення *органолептичних показників* проводиться при температурі продукту +10 — +14 °С.

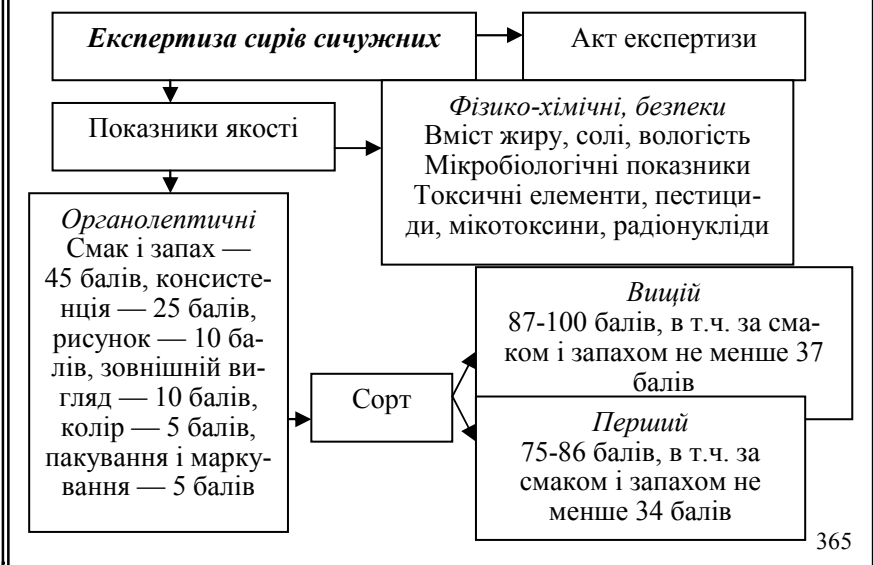
Для гарантії відповідної маси передбачена надбавка до моноліту в кількості 40 г у розрахунку на 20 кг масла. Відхилення від маси споживчої тари — $\pm 0,8$ г (фасування 15 г) — ± 10 г (фасування 1 000 г).

Наявність патогенної мікрофлори в 25 г масла не допускається.

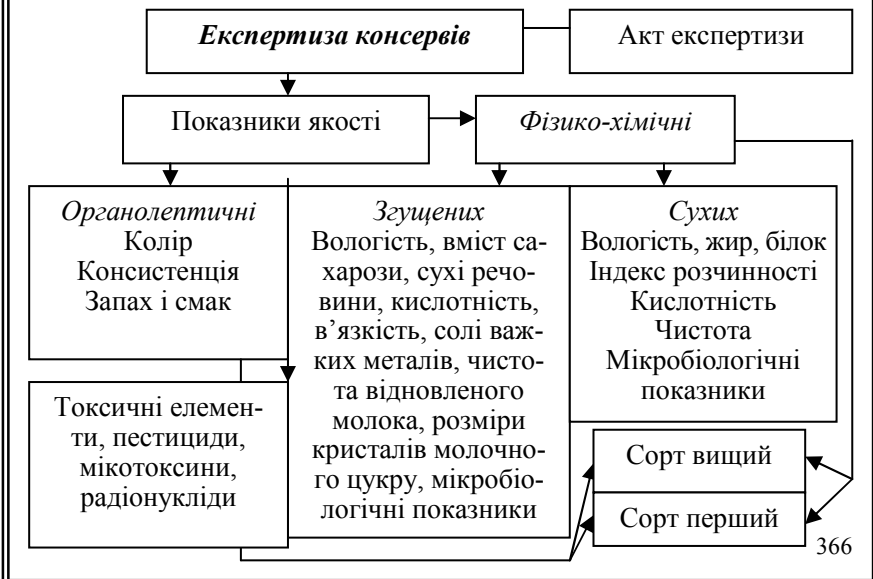
Масло з відхиленнями від вимог за фізико-хімічними, мікробіологічними, медико-біологічними і санітарними нормами, упаковане в забруднену тару, з неправильним або нечітким маркуванням не відповідає вимогам.

364

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



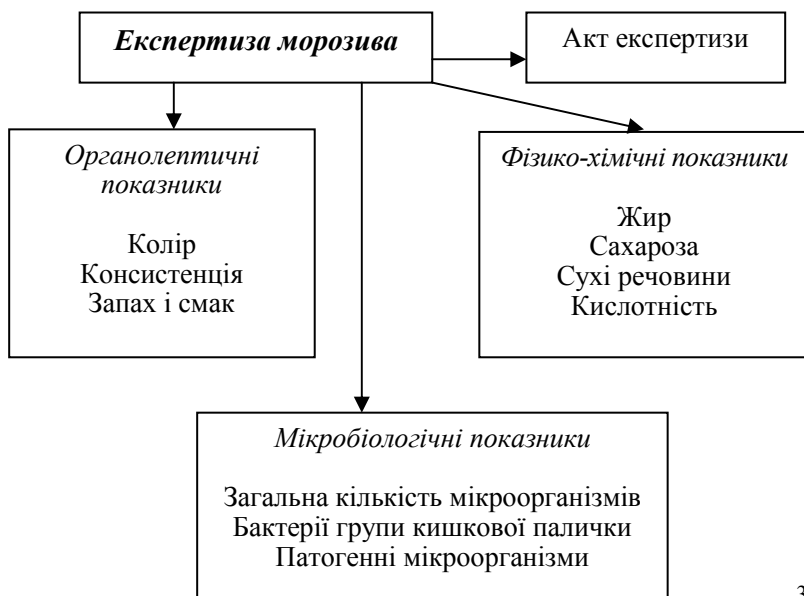
Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

В'язкість оснований на визначенні динамічної в'язкості з використанням закону падіння кульки у в'язкому середовищі і визначається за допомогою віскозиметра Гепплера прецизійного з комплектом кульок різного діаметру з циліндричним калібром.

Визначення *розміру кристалів молочного цукру* здійснюється окулярмікрометром при збільшенні в 100 і 600 разів

367

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



368

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти

Дефекти молока

<i>Технологічні</i>	<i>Біохімічні</i>	<i>Кольору</i>
Металевий присмак Сторонні присмаки і запахи картонний, металевий, олеїстий, салістий, рибний та інші, які об'єднують загальним терміном «окислений» присмак, сонячний, кормовий (капустяний) і пригорілий присмаки, присмак перепастеризації, карамелізації	Прокисання, солодовий присмак, фруктовий, затхлий і сирний присмаки	Пожовтіння, посиніння, почервоніння

369

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Металевий присмак в молоці виникає при використанні посуду, погано обробленого або з окисленням.

Внаслідок ліполізу смак і запах молока стає неприємним, *прогірклим*. Причиною цього є вільні низькомолекулярні жирні кислоти: масляна, капронова, каприлова, капринова і лауринова.

Під дією світла внаслідок фотоокислення ліпідів у молоці з'являються *окислені присмаки*.

При фотоокисленні у молоці спочатку змінюються білки, а потім — молочний жир. Відповідно з'являється *сонячний і окислений присмаки*.

З метіоніну (або цистину) під дією світла можуть утворюватися диметилсульфід і метантіол, яким притаманні *кормовий (капустяний) і пригорілий присмаки*.

370

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти біохімічного походження пов'язані з життєдіяльністю мікроорганізмів і розглядаються у курсі мікробіології. Найбільш поширеними серед них є: *прокисання молока* (внаслідок розвитку молочнокислих бактерій у сирому молоці або маслянокислих — у пастеризованому); *солодовий присмак* — зумовлює оцтовий альдегід, який є продуктом життєдіяльності; *фруктовий присмак* — наслідок розвитку психрофільних бактерій; *гіркий смак* може з'явитись у молоці при зберіганні його у холодильниках понад установленний термін.

Дефекти *кольору* в молоці трапляються дуже рідко. Вони можуть з'явитися внаслідок розвитку пігментуючих бактерій (*пожовтіння, посиніння, почервоніння* молока). Інколи зміна кольору пов'язана з потраплянням у молоко крові при доїнні тварин у хворобливому стані.

371

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Забороняється продаж молока і молочних продуктів

З господарств і ферм, неблагополучних щодо сибірки, сказу, туберкульозу та інших захворювань; з додаванням речовин, що нейтралізують і консервують, із залишковою кількістю хімічних засобів захисту рослин і тварин, антибіотиків; із фальсифікацією: для молока — зняття жиру, додавання води, крохмалю, соди та інших домішок, для сметани і вершків — домішки сиру, крохмалю, борошна, кефіру, для масла — домішки молока, сиру, сала, вареної картоплі, рослинних жирів. Для сиру, варенця, мацони, ряжанки, йогурту та інших кисломолочних продуктів — зняття вершків, домішки соди тощо та з іншими недоліками.

372

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти кисломолочних продуктів

<p><i>Смаку і запаху</i> Невиражений, хлібний, нечистий, оцтовокислий, гіркий і згріклий, надто кислий смак, кормовий, аміачний, хлівний і металевий дріжджовий присмак, пліснявий смак і запах</p>	<p><i>Консистенції</i> Виділення сироватки, трухлявість згустку, спучування, рідка, мазка, крихка, неоднорідна консистенція, з грудочками жиру і білку, з жирним щільним шаром на поверхні</p>	<p><i>Невідповідність вимогам нормативно-гігієнічної документації</i> Мікробіологічні, санітарно-гігієнічні і фізико-хімічні показники</p>	<p><i>Тари</i> Забруднення, порушення герметичності і невідповідне маркування</p>
---	--	--	---

373

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Гумова консистенція притаманна сиру, виробленому кислотнокислужним способом. Відбувається ущільнення під дією великої дози ферменту, недостатньої кислотності і підвищеної температури.

Виділення сироватки зі згустку спостерігається при перекашуванні згустку, порушенні терміну зберігання, різких поштовхах при транспортуванні та реалізації продукції.

Газоутворення не допускається в простокваші, ацидофільному молоці та в інших продуктах, в заквасках яких відсутні дріжджі.

Трухлявість згустку (слабкий згусток) є результатом використання ослаблених культур молочнокислих бактерій, низьких температур сквашування, а також недостатньої витримки сквашених продуктів при низьких температурах дозрівання.

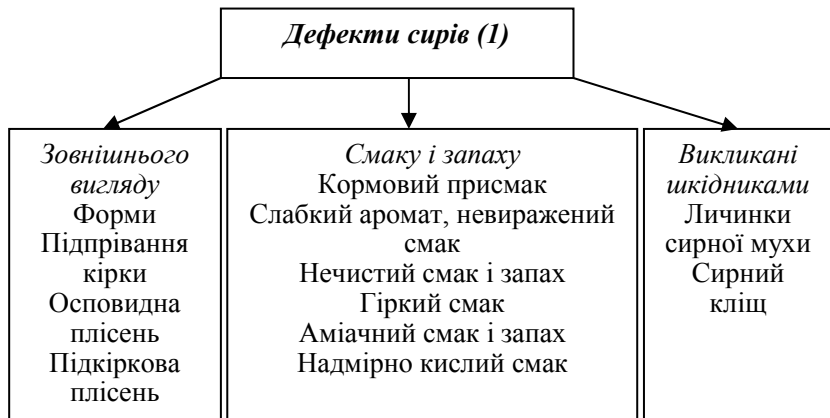
Тягуча консистенція кисломолочних напоїв і сметани є наслідком наявності в складі закваски значної кількості слизистих рас молочнокислих бактерій.

Мазка консистенція спостерігається в сирах при перекашуванні або недостатньому повторному нагріванні (підварюванні) подрібненого згустку.

Крихка (суха) консистенція — результат підвищеної температури при тепловій обробці або надто великої тривалості цього процесу (перегрітий сир).

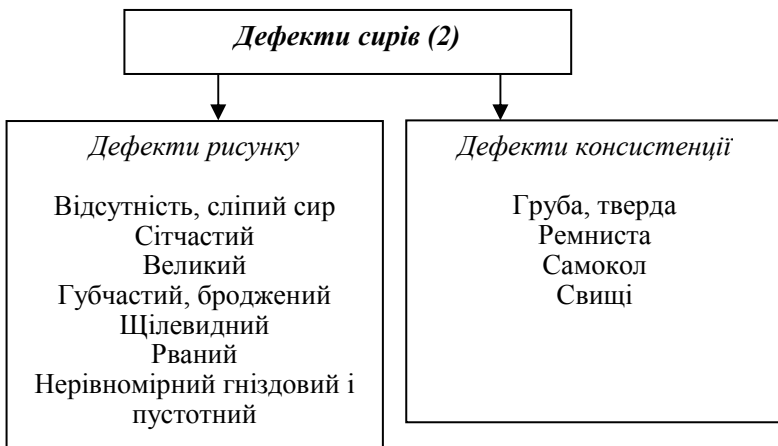
374

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



375

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



376

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Спучуванню сирів сприяє надмірна кількість газів, що є особливо небезпечним під час швидкого утворення газів. Сир може спучуватись так сильно, що зв'язаність сирної маси порушується.

Щілевидний рисунок утворюється з губчастого, якщо в подальшому сир витримують при високій температурі. При цьому порожнечі сплющуються, утворюють щілевидний рисунок.

Нерівномірний гніздовий рисунок характерний для головок великого сиру, так як вони повільно сприймають температуру повітря і умови для розвитку газоутворюючих бактерій неоднакові.

Нерівномірний пустотний рисунок буває у сирів з неоднорідною структурою при додаванні сформованій масі обсушених сирних зерен.

Нестача молочної кислоти може спричинити, навпаки, надто сильне набрякання білкових речовин, утворюючи велику зв'язаність маси — *гумову, ремнисту*. Гумова консистенція сирів підсилюється при низькій їх жирності.

Груба, тверда консистенція виникає в сирах із зниженим вмістом вологи після пресування.

377

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Підопрівиша кірка з'являється у вигляді вологих розм'ягчених ділянок, на яких розвиваються слизоутворюючі та гнилісні бактерії, що активно розкладають білки.

Осповидна плісень небезпечна для сирів, які піддаються пресуванню. Міцелій плісені знаходиться у вигляді білих круглих плям.

Підкіркова плісень може з'являтися на сирах, які формуються наливом. Її розвиток сприяє пориста структура кірки, яка набуває сірувато-білого кольору.

Гіркий смак — притаманний незрілим сирам. Поява гіркого смаку в першій період дозрівання сирів зумовлена утворенням в них пептонів, які мають гіркий смак.

Аміачний смак і запах. Надто сильний розвиток слизу або повторний його розвиток при зберіганні сирів в умовах надмірної вологості повітря.

При значному накопиченні аміаку в сирах з'являється *мильний присмак*.

378

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти масла

Смаку і запаху
Кормовий присмак
Слабкий аромат, невиражений смак
Нечистий смак і запах
Гіркий смак
Затхлий, сирний, гнилісний присмаки
Металевий присмак
Сторонні присмаки і запахи
Салистий, оліїстий, рибний смаки
Прогіркання
Штаф
Пліснявілий присмак

Консистенції
Крихка
М'яка
Слабка
Нетермостійка
Засалена
Шароване масло
Борошниста

Посолу, кольору і пакування
Нерівномірний посол
Фісташковий колір
Нещільна набивка масла і недбале загортання пергаментом
Незадовільна зборка тари
Неправильне маркування

379

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Слабкий аромат, невиражений (пустий) смак, притаманний Вологодському і кисловершковому маслу; виникає внаслідок порушення технологічного режиму сквашування, пастеризації вершків і промивання масла.

Оліїстий смак зустрічається в кисловершковому маслі і може переходити в рибний присмак. Це дефект окислювального характеру і виникає під дією світла, повітря, присутності металів та їх солей, а також низького значення рН.

М'яка консистенція — високий вміст поліненасичених жирних кислот, великий розмір масляного зерна, тривалий час дозрівання і збивання вершків при високій температурі, зберігання масла (вище +10 °С) тощо.

Крихка консистенція — надмірна кількість тугоплавкої фракції, дуже дрібні масляні зерна, тривале зберігання при низькій температурі, надлишкове промивання масляного зерна тощо.

380

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Рихла консистенція виникає при поганому набиванні масла (моноліту) в тару (ящики, бочки), *борошніста* — при надлишковій обробці зерна. Дефект під назвою «*велика крапля*» є наслідком нерівномірного розподілу вологи в маслі; при розрізі масла волога витікає.

Нетермостійка консистенція характерна для масла, виробленого методом перетворення високожирних вершків.

Засалена консистенція виникає при надмірній механічній обробці; масло втрачає пружність та еластичність, легко деформується, набуває блідого вигляду.

Фісташковий колір топлене масло набуває при низьких температурах зберігання. Він обумовлений хімічними змінами каротину при низьких температурах, продукти окислення якого і мають фісташковий колір.

381

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Блідість характерна для масла, виготовленого в зимовий період при відсутності підфарбування.

Мармуровість може мати місце в солоному маслі при нерівномірному розподілі солі, змішуванні масла різних кольорів, недостатньою зачищені масла при його розфасуванні.

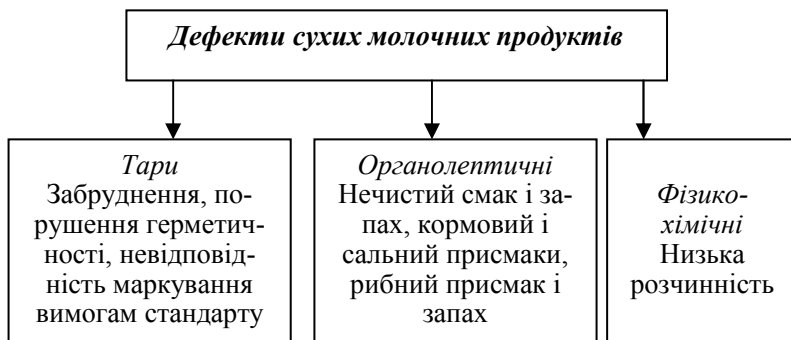
Пожовтіння поверхні виникає внаслідок окислення жиру. При цьому накопичуються альдегіди, кетони, оксикислоти та інші речовини; підвищується перекисне число; знижується йодне число.

Нерівномірний посол виникає при використанні солі крупного помелу і порушенні технології соління масла.

Фісташковий колір топлене масло набуває при низьких температурах зберігання. Він обумовлений хімічними змінами каротину при низьких температурах, продукти окислення якого і мають фісташковий колір.

382

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



383

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Причиною виникнення *згірлого смаку* є пептонізація білків, окислення жиру, корми (полин, листя зеленої капусти та ін.).

Сальний присмак — наслідок переходу ненасичених жирних кислот у насичені оксикислоти.

Потемніння спостерігається при тривалому зберіганні в негерметичній упаковці та в умовах підвищеної вологості, що сприяє утворенню меланоїдинів

Низька розчинність виникає при високій температурі висушування або великій тривалості процесу. Білки глибоко денатуруються і втрачають властивість розчинятися у воді.

384

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти згущених молочних продуктів

Смаку і запаху
Нечистий смак і запах,
кормовий,
сальний,
рибний присмак і запах,
дріжджовий присмак

Консистенції
«Борошниста»,
«Піскувата»

Зміни кольору
Світло-
коричневий

385

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Сальний присмак — наслідок переходу ненасичених жирних кислот у насичені оксикислоти.

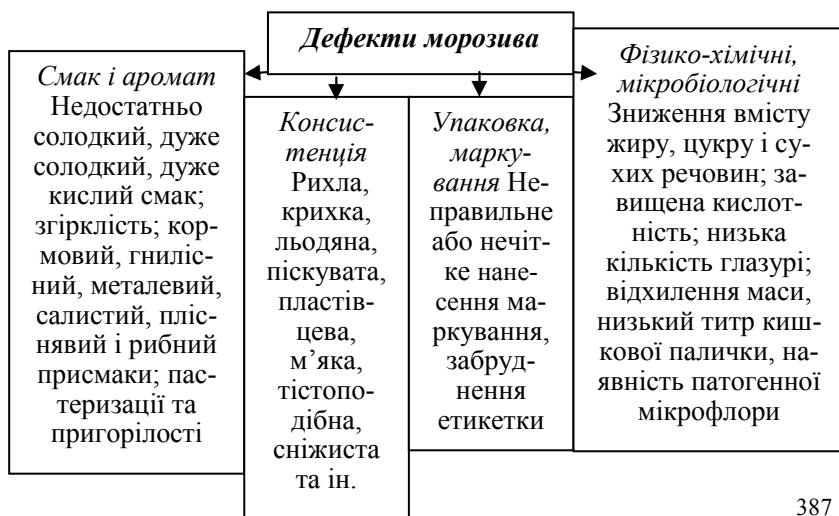
Потемніння сухого молока спостерігається при тривалому зберіганні в негерметичній упаковці та в умовах підвищеної вологості, що сприяє утворенню меланоїдинів.

Дріжджовий присмак з'являється внаслідок попадання при фасуванні осмофільних дріжджів. Такі дефекти консистенції згущених продуктів як «борошниста» і «піскувата» є наслідком порушення процесу кристалізації.

Кристали сахарози відрізняються великими розмірами, а також формою, властивою кристалам рафінованого цукру-піску. Виникає при надлишковій кількості бурякового цукру, водночас зниженій кількості вологи і при температурі зберігання нижче 0 °С.

386

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



387

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Причиною виникнення *крихкої і рихлої* консистенції є великі повітряні вічка, а льодяної — недостатня пористість.

«Піскувату» консистенцію утворюють кристали цукру або льоду. Кристали цукру з'являються внаслідок поганого його розчинення, використання стабілізаторів поганої якості або при недостатній їх кількості.

Наявність згустку білків і стабілізаторів в суміші, низька ступінь її збивання є причиною *пластівцевої* консистенції.

При дуже значному ступені збивання виникає *сніжиста* консистенція.

Груба структура — великі кристали льоду в морозиві, причиною чого є порушення режиму гомогенізації, фрезерування; виключення з технологічної схеми процесу фізичного дозрівання суміші тощо.

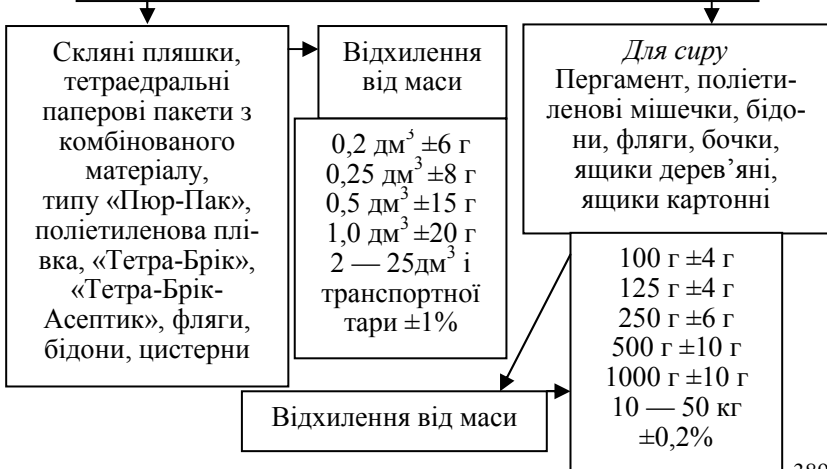
Крупинчаста або масляниста структура — наявність грудочок жиру, характерна для морозива високої жирності (вершкового, пломбіру).

388

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Упакування, маркування, транспортування, зберігання

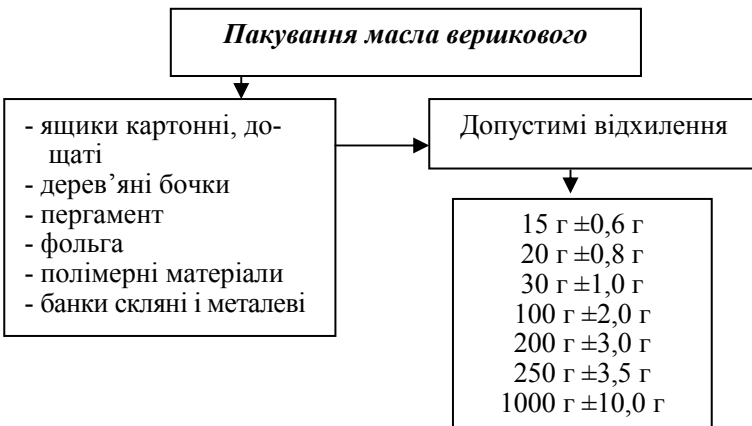
Упакування молока і кисломолочних продуктів



389

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Пакування масла вершкового



390

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

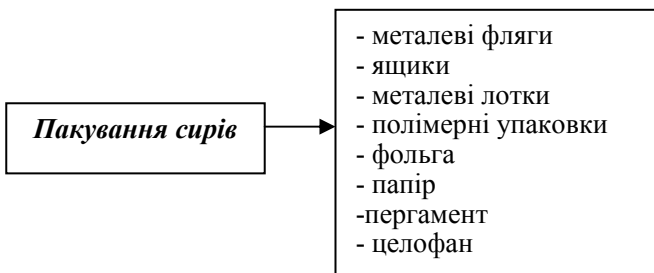
Споживча тара з *маслом* маркується шляхом нанесення на етикетку або безпосередньо на упакування. На транспортну тару наносять попереджувальні, наприклад, «*Боїться нагрівання*».

Транспортування і зберігання вершкового масла проводять згідно з правилами перевезення і зберігання вантажів, що швидко псується. Ящики з маслом укладають штабелями.

Вологодське масло зберігають до 30 діб. Після цього терміну масло реалізують як солодковершкове несолоне з його оцінкою якості.

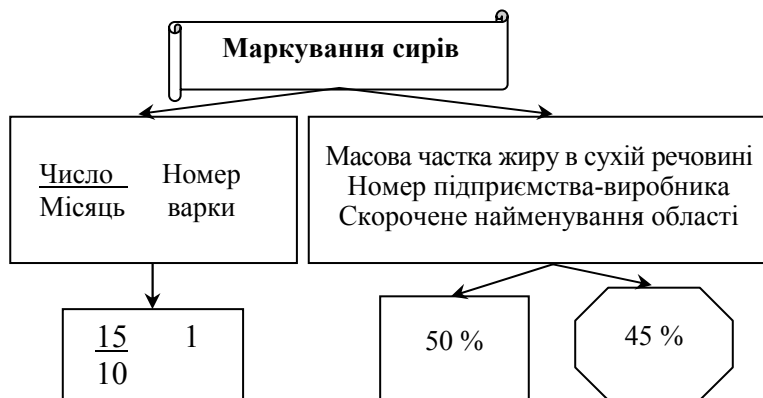
391

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



392

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



393

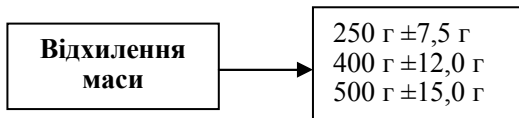
Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Для пакування *сухих молочних продуктів* використовують споживчу тару: металеві банки місткістю 250, 500 і 1 000 г, комбіновані банки місткістю 250 і 500 г, картонні коробки і паперові пачки масою 250, 400 і 500 г.

Усередині повинен бути герметичний пакет з алюмінієвої фольги, покритої полімерним матеріалом, з поліетилену та ін.

Транспортна тара: фанерно-штамповані бочки, картонні барабани, ящики і паперові мішки з 4 і 5 шарами паперу.

В тарі повинні бути мішки-вкладиші з полімерних матеріалів, пергаменту, целофану та ін. Місткість — 30 кг.



На етикетці — «Після відкриття продукт може зберігатись в холодильнику при температурі від 1 до 10 °С не більше двох тижнів», на транспортній тарі — «Бійться вологи». Сухі молочні продукти транспортують згідно з правилами перевезення продуктів, що швидко псуються.

394

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Пакування згущених молочних консерви

- банки металеві та комбіновані
- алюмінієві
- бочки дерев'яні, фанерні
- фляги металеві
- цистерни
- ящики картонні, дощаті
- контейнери
- пакетні перевезення

395

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Пакування морозива

- гільзи із сталі
- ящики з полімерних матеріалів
- ящики з картону
- алюмінієві бідони тощо

- пергамент
- фольга
- полімерні упаковки
- стаканчики і коробочки

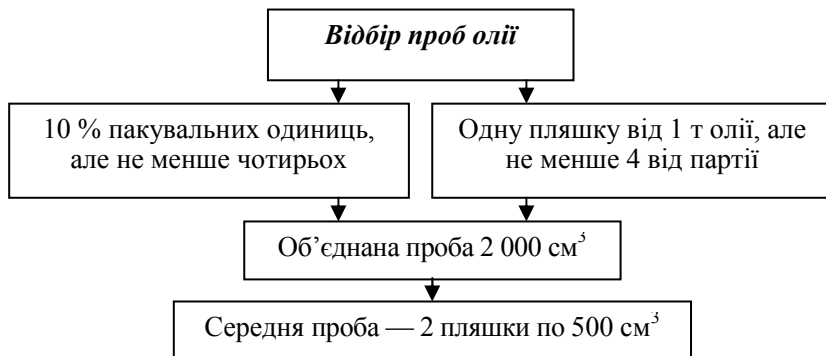
На маркуванні: «Дотримуватись інтервалу температур», «Швидкопсувний вантаж»

Відхилення маси нетто
В дрібному розфасуванні від 3 до 6 %; масою від 0,25 до 1 кг — до 2 %; масою більше 1 кг — до 1 %; в гільзах — до 0,5 %

396

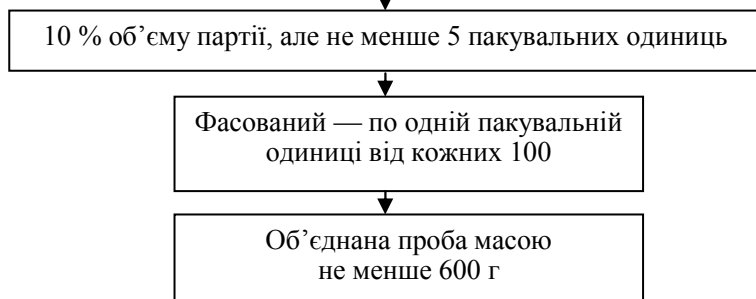
13.2. Особливості товарознавчої експертизи харчових жирів

Відбір проб



397

Відбір проб тваринних топлених жирів



398

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Відбір проб маргаринової продукції

Від партії масою 6 т і більше — від кожних 1,5 т продукції одну пакувальну одиницю, від партії масою менше 6 т — чотири пакувальні одиниці

Фасованого — одну пачку з кожної пакувальної одиниці, від 1 т продукції масою партії 4 т і більше, і чотири пачки при масі партії менше 4 т

Середня проба — 200 г

399

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Показники якості, ідентифікації

Проведення експертизи олії (1)

Акт експертизи

Органолептичні показники

Фізико-хімічні показники

Прозорість

Запах і смак

Рафінована дезодорована, рафінована недезодорована, гідратована вищого, першого і другого сортів, нерафінована вищого, першого і другого сортів

400

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Проведення експертизи олії (2)

Фізико-хімічні показники



401

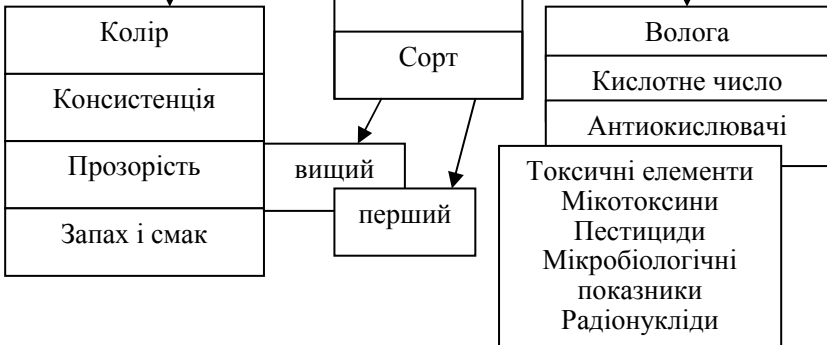
Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Експертиза тваринних топлених жирів

Акт експертизи

Органолептичні показники

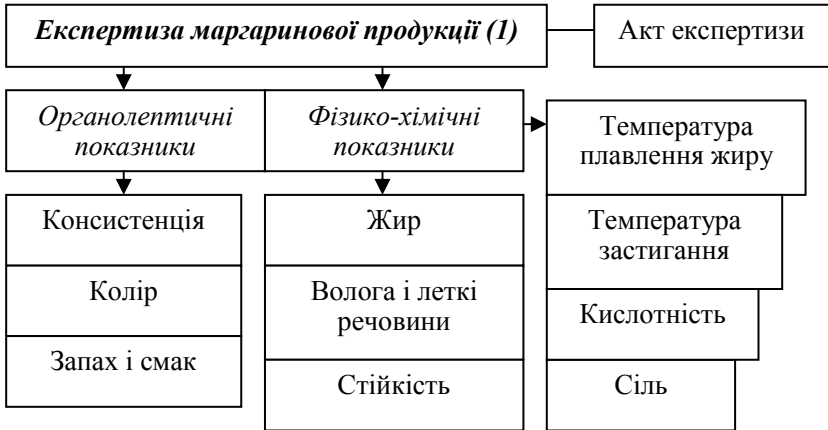
Фізико-хімічні показники



402

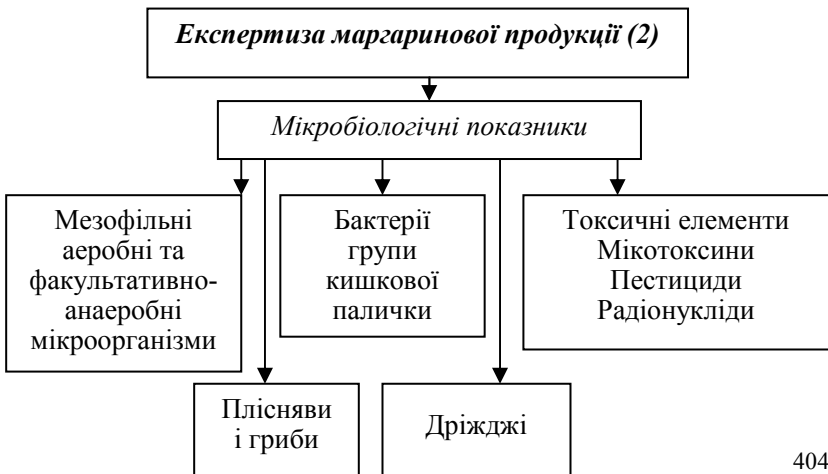
Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Характерними показниками якості для маргарину є органолептичні та фізико-хімічні показники.



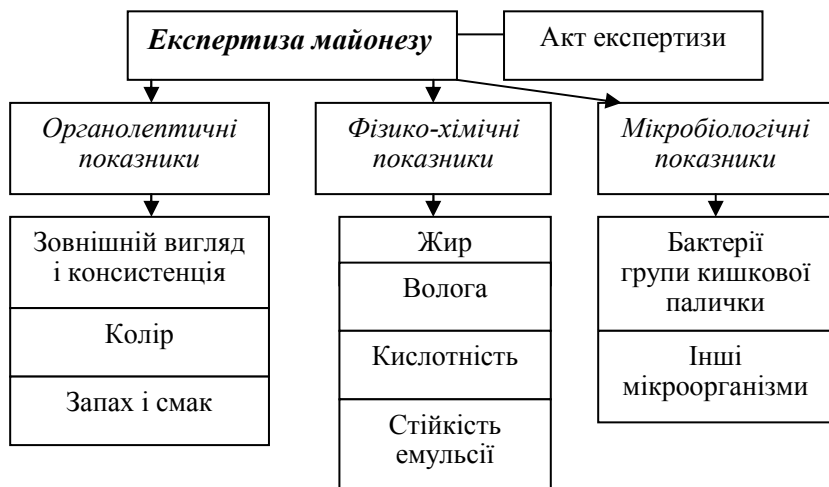
403

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



404

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



405

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Методи проведення аналізів

Прозорість визначається в рідких та розплавлених твердих жирах.

Консистенція визначається у твердих жирах при температурі 15–20 °С.

Смак і запах обумовлюють вуглеводні, леткі жирні кислоти, альдегіди, кетони, спирти, ефіри та ін.

Колір характеризує забарвлення і залежить від природи та співвідношення барвних речовин (пігментів): каротиноїдів, хлорофілу, госіполу. Визначають у відбитому денному розсіяному світлі. Жир товщиною 5 мм поміщають на пластинку молочного скла. Встановлюють колір і відтінок.

Густина жирів характеризує склад жирних кислот, що входять до молекули тригліцериду.

Величина *показника заломлення* характеризує чистоту жирів та ступінь їх окислення.

406

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Температура плавлення — при якій жир переходить із твердого стану у краплинно-рідкий. Температура плавлення дещо підвищується у процесі зберігання внаслідок окислення та утворення окислот і підвищенням молекулярної маси.

Температура застигання — температура переходу жиру з рідкого стану у твердий.

Твердість характеризує структурно-механічні властивості твердих жирів.

Температура спалаху екстракційної олії — при якій спалахують леткі речовини, що виділяються при нагріванні жиру. Свідчить про повноту видалення розчинника у екстракційній олії.

Кислотне число — кількість міліграмів гідроокису калію або натрію, необхідного для нейтралізації вільних жирних кислот в 1 г жиру. Характеризує товарний сорт і доброякісність.

407

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Перекисне число — кількість йоду в грамах, виділеного із розчину йодистого калію перекисами, що містяться в 100 г жиру. Характеризує наявність в жирах первинних продуктів окислення — перекисів, тобто є показником ступеня свіжості.

Гідроксильне число — кількість міліграмів гідроокису калію, еквівалентного кількості оцтової кислоти, яка реагує з вільними гідроксильними групами, що містяться в 1 г жиру

Йодне число — кількість грамів йоду, яка може приєднатися до 100 г жиру.

Число омилення — кількість мг гідроокису калію, яка необхідна для омилення (руйнування складно-ефірних зв'язків) гліцеридів і нейтралізації жирних кислот, що містяться в 1 г жиру.

Колірне число — мг йоду в 100 мл води. Характеризує інтенсивність забарвлення олій, а також глибину їх очищення.

Масова частка вологи і летких речовин — підвищений вміст вологи знижує стійкість жирів при зберіганні, сприяє розвитку гідролітичних процесів.

408

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Масова частка нежирових домішок характеризує вміст твердих речовин, нерозчинних у петролейному ефірі.

Масова частка неомилювальних речовин характеризує вміст компонентів, які не реагують з лугами при омиленні жирів, не розчиняються у воді, але розчиняються в ефірі.

Масова частка фосфорвмісних речовин характеризує ступінь очищення олії при гідратації.

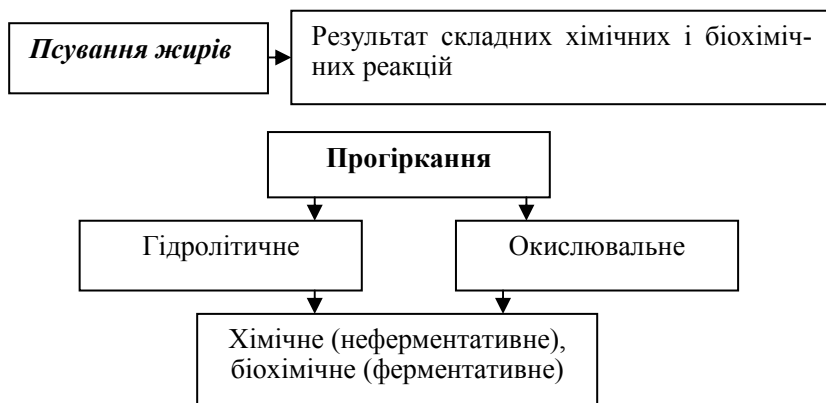
Визначення масової частки консервантів основане на екстракції бензойної кислоти з маргарину гарячою водою, осадженні білків з подальшою екстракцією бензойної кислоти діетиловим ефіром. Потім проводиться титрування водним розчином гідроокису натрію в присутності фенолфталеїну.

Стійкість емульсії майонезу характеризується кількістю жиру, відділеного з майонезу при сильній механічній і тепловій обробці.

409

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти і процеси



410

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Прогіркання

Процес автоокислення жирів. З'являються різноманітні небажані присмаки і запахи — олеїстий, салістий, окислений, прогірклий, рибний, металевий та ін.

Осалування

З'являється специфічний салістий присмак та запах стеаринової свічки, змінюється консистенція, підвищується температура плавлення, зникає природне забарвлення жиру внаслідок окислення каротиноїдів

411

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Гідроліз

Розщеплення жирів в присутності води. Ферментативний гідроліз обумовлюється наявністю в жирах ліполітичних ферментів (ліпаз). При накопиченні низькомолекулярних жирних кислот жир набуває неприємного запаху і специфічного смаку

412

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти жирів (1)

Олія
Олеїстий, прогірклий смак, смак і запах оліфи, рибний, сторонній або неприємний присмак і запах, затхлий запах, відчуття дертя в горлі, інтенсивне помутніння або випадіння осаду

Тваринні топлені жири
Осалювання, неприємний «салистий» присмак і запах, знебарвлення жиру і утворення білого нальоту

413

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти жирів (2)

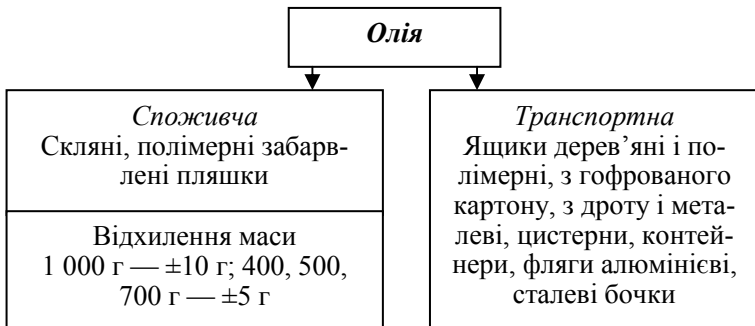
Маргаринава продукція
Смак і запах — прогірклий, oleїстий, металевий, рибний, сирний та ін. сторонній або неприємний присмак і запах; консистенція — сирна; зовнішній вигляд — із стікаючою вологою, запліснявілий або забруднений; упакування — забруднення, неправильне маркування

Майонез
Розшарування емульсії, виділення жиру, велика кількість бульбашок повітря; прогірклий присмак, інші неприємні або невластиві присмаки і запахи; неоднорідність забарвлення

414

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

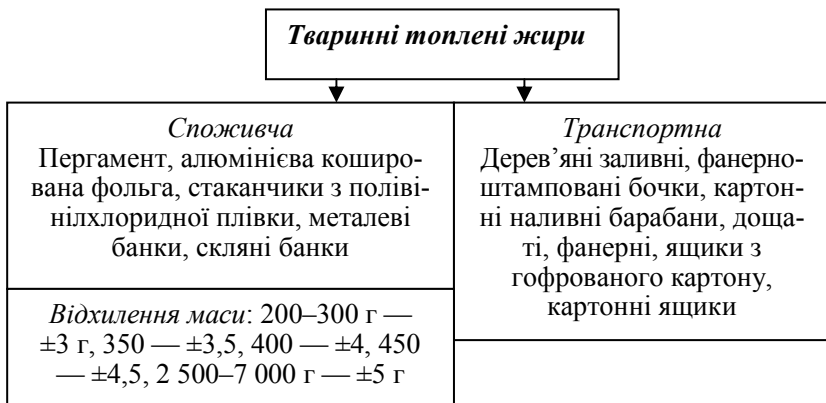
Упакування, маркування, транспортування, зберігання



Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів.
Транспортують усіма видами критого транспорту захищеного від атмосферних опадів. Зберігають в закритих темних приміщеннях

415

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Маркування і зберігання — згідно зі стандартом. Транспортують усіма видами транспорту

416

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Маргаринова продукція

Споживча

Пергамент, коширована фольга, стаканчики і коробки з полімерних матеріалів, банки металеві

Транспортна

Ящики з гофрованого картону, дощаті, фанерні, дерев'яні, фанерно-штамповані бочки, барабани фанерні

Відхилення маси

Від 100 до 250 г включно — $\pm 1,5\%$,
більше 250 до 1 000 г включно —
 $\pm 1,0\%$, більше 1 000 г до 10 000 г
включно — $\pm 0,5\%$

На упаковку маргарину з вітамінами наносять — «Вітамінізований». На транспортній тарі — «Боїться нагрівання».

417

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Маргарин транспортують всіма видами транспорту у відповідності з правилами перевезення швидкокопсувних вантажів.

Для зберігання маргарин вкладають на піддони або решітки штабелями з проміжками для циркуляції повітря. При зберіганні маргарину в ящиках з гофрованого картону на піддонах повинно бути вкладено по висоті не більше 5 ящиків, висота штабеля не більше 10 ящиків (двох піддонів). Бочки і барабани вкладають в штабелі у вертикальному положенні.

418

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Майонез

Споживча
Скляні банки, туби з алюмінію,
паперові пакети, пакети,
коробочки і стаканчики
з полімерних матеріалів

Транспортна
Ящики дощаті, фанерні,
картонні

Відхилення маси: від 50 до 500 г —
 $\pm 2,0\%$, від 501 до 3 000 г — $\pm 1,5\%$,
від 3 001 до 10 000 г — $\pm 0,5\%$

Тара повинна бути міцною, чистою, сухою. На транспортній тарі: «Не кидати», «Зберігати в сухому прохолодному місці».
Транспортування і зберігання — згідно зі стандартом.

419

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

13.3. Особливості проведення експертизи імпортованих олійних культур і шроту

Шляхом підрахунку і зважування всіх місць біля транспортного засобу

Кількість місць і вага

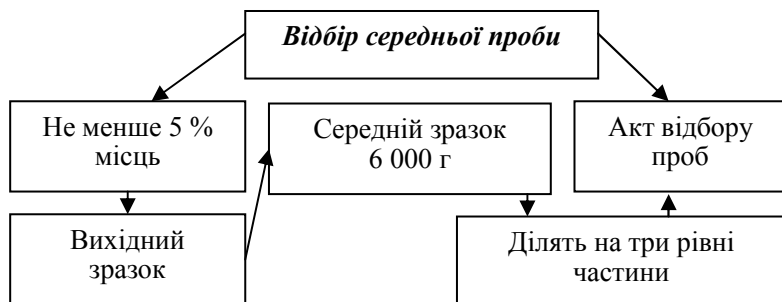
Середня вага бруто, тари і нетто одного місця

Переважування аварійних партій проводиться окремо

420

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

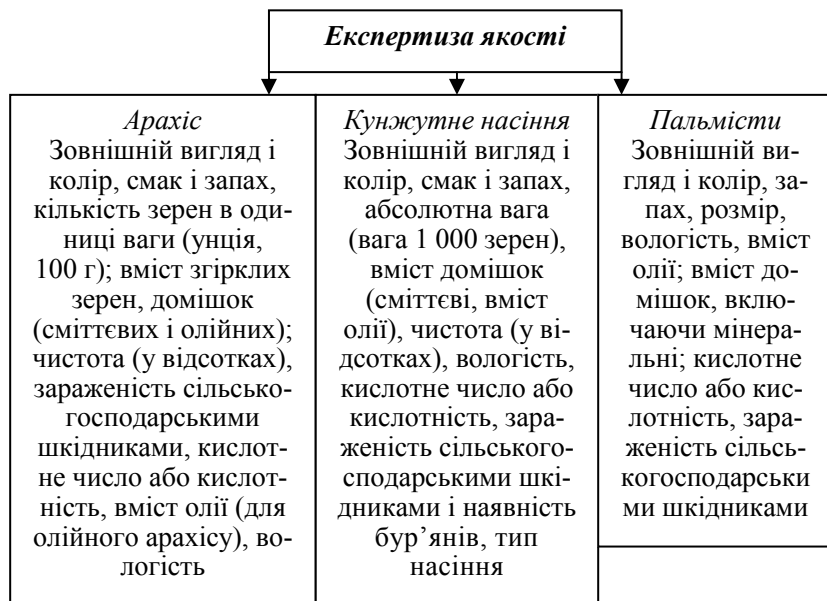
Відбір проб



421

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Визначення якості



422

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Експертиза якості

Копра

Зовнішній вигляд і колір; запах, вологість, вміст олії, кислотне число або кислотність, вміст мінеральних включень, сторонніх домішок; зараженість сільськогосподарськими шкідниками

Шрот

Зовнішній вигляд і колір; запах; вміст жиру, протеїну, сирової клітковини, золи загальної та нерозчинної в НСІ, металодомішки, зараженість сільськогосподарськими шкідниками, вологість

423

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Методи проведення аналізів

Вологість ядра пальмісти і маслянистої копри — метод висушування до постійної ваги (температура 60 — 65 °С).

Вміст олії — екстракційний метод (апаратом Соколета). Як розчинник беруть висушений сірчаний ефір і проводять сушку олії до постійної ваги при температурі 70–75 °С.

Решта показників — за стандартами.

424

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Характеристика дефектів олійних культур

Дефекти насіння *арахісу, кунжуту і пальмісти, копри, макухи та шроту.*

Насіння підгнивше — плями темного кольору, що утворилися в результаті життєдіяльності гнильних бактерій.

Пліснявіння — уражені плісенню.

Пророслі — з наявністю паростка, що надає гіркої смаку.

Роз'їдені сільськогосподарськими шкідниками — сліди їх життєдіяльності з/без живих або мертвих шкідників.

Биті — частини насіння розміром менше половини.

Згірклі — смак змінився в результаті псування жирів і білкових речовин, підвищений вміст вільних жирних кислот.

Недорозвинені — зморщені, худосочні.

Обвуглені — зіпсовані в результаті порушення режимів сушки.

Роздавлені — піддавалися механічній дії.

Зіпсовані в результаті самозігрівання — в результаті розкладання жиру і білків мають неприємний запах і змінений колір. 425

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Домішки

Сміттєві

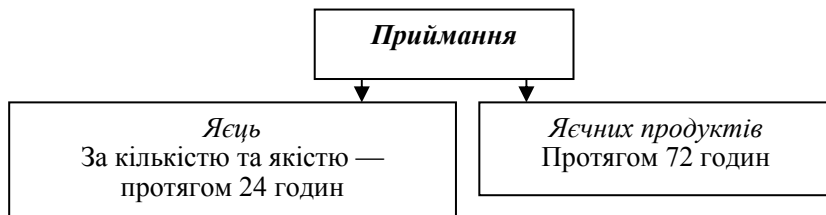
Мінеральні — земля, глина, пісок, пил, камінчики та ін.; органічні — вугілля, тріски, плодові оболонки, шматочки стебел, листя (у кунжутному — насіння дикорослих і культурних рослин, зокрема, олійних, частини плодової коробочки, стручки і суха оболонка, в арахісі — насіння підгнивше, що запліснявіло, обвуглилося з явно зіпсованим ядром)

Олійні домішки

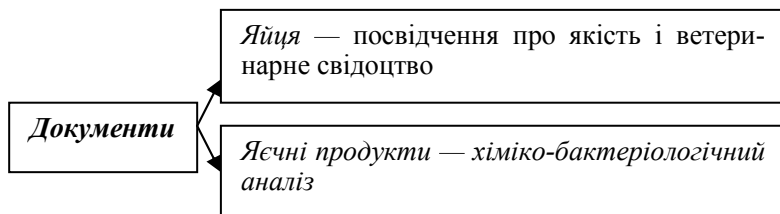
В кунжутному насінні — зіпсоване самозігріванням або сушкою; що обвуглилося, підгнивше, запліснявіло, пошкоджене шкідниками, недорозвинене, бите і проросле; в арахісі — насіння, роз'їдене шкідниками; недорозвинене, роздавлене, проросле, пошкоджене самозігріванням

13.4. Особливості товарознавчої експертизи яєць і яєчних товарів

Особливості приймання



Відвантаження *дієтичних яєць* повинно проводитись не пізніше 3 діб до закінчення терміну реалізації.



427

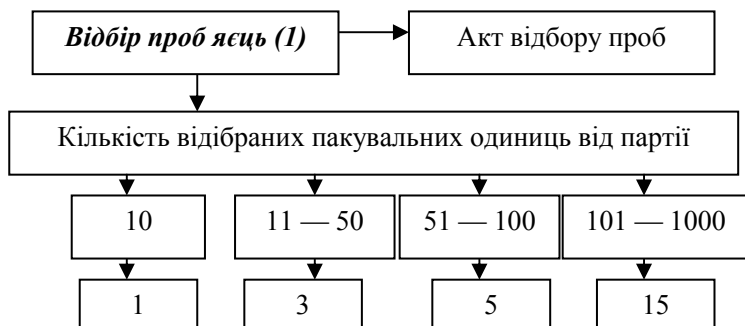
Допуски

В кожній категорії допускається не більше 6 % яєць, які за масою відносяться до нижчої категорії. Відхилення від мінімальної маси одного яйця для даної категорії не повинно перевищувати 1 г

428

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

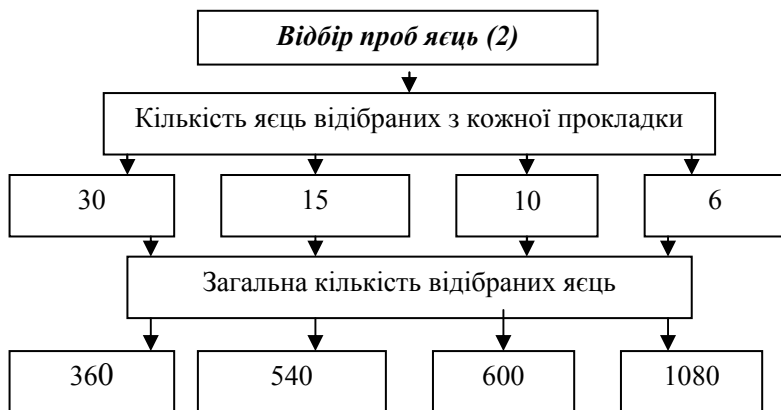
Відбір проб



429

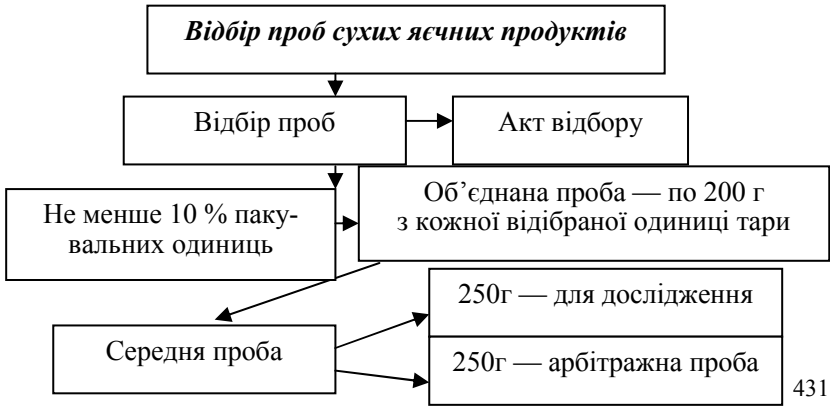
Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Відбір проб яєць (2)



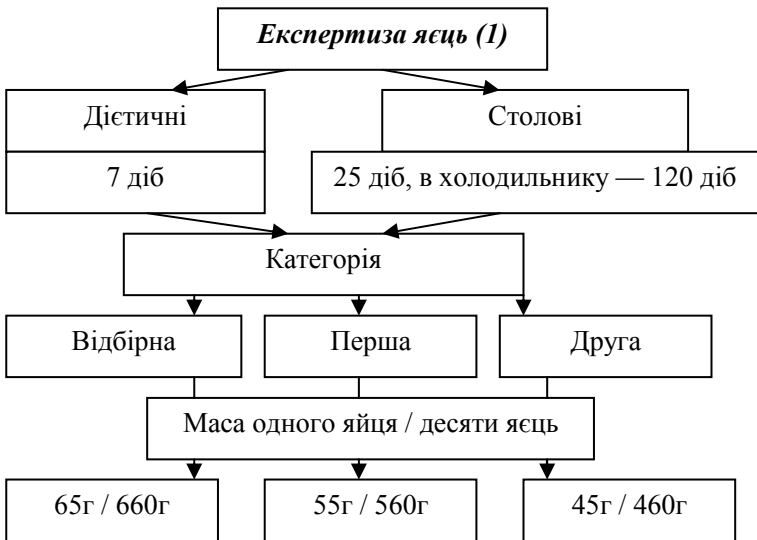
430

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

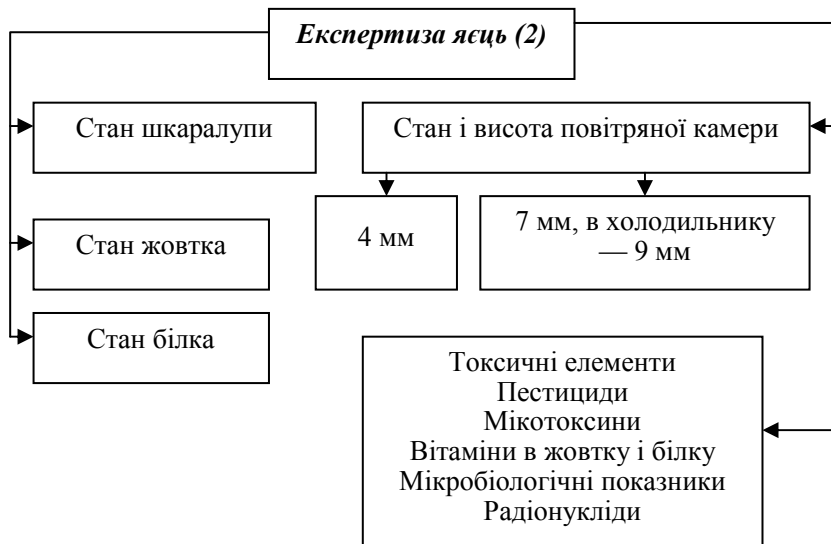


Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Показники якості, ідентифікації



Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



433

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Методи визначення

При овоскопіюванні визначають стан і висоту повітряної камери, стан жовтка, білка, шкаралупи, які повинні відповідати вимогам стандарту.

Індекс жовтка — відношення висоти до діаметра жовтка

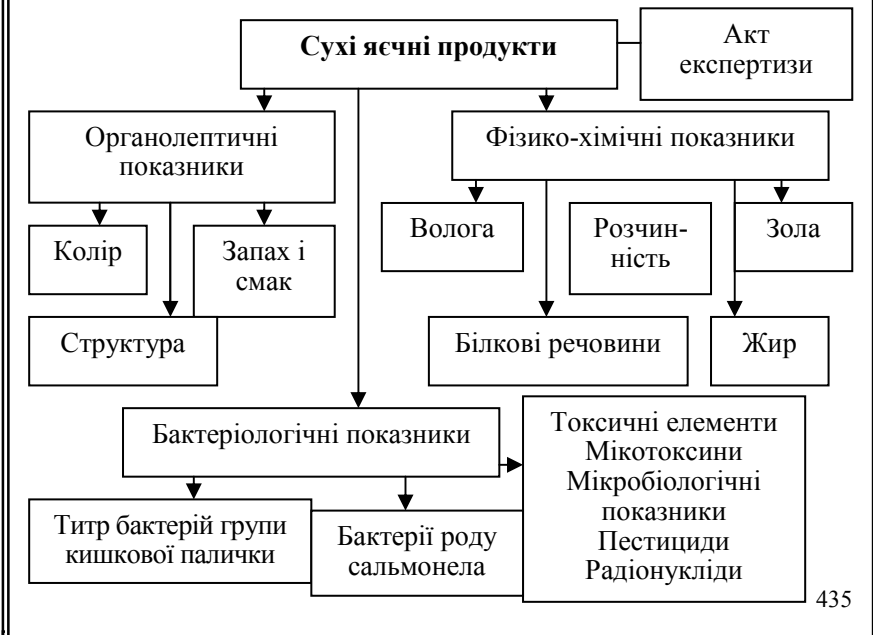
Індекс білка — відношення щільного білка до загальної його кількості

У перепелиних яйцях визначають зовнішній вигляд, масу одного і десяти яєць, густину, масову частку важких металів.

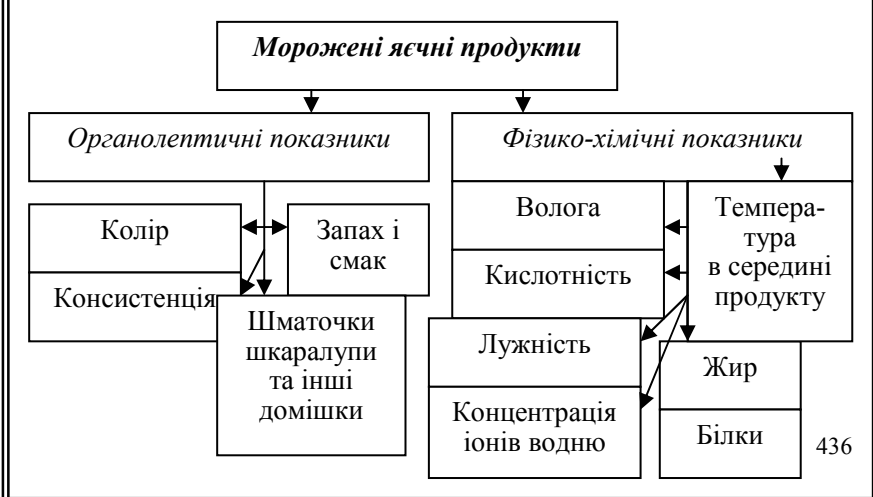
При визначенні *густини* 100 перепелиних яєць занурюють в посуд з дистильованою водою при температурі 18 — 20 °С. Яйця повинні опускатись на дно.

434

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Дефекти

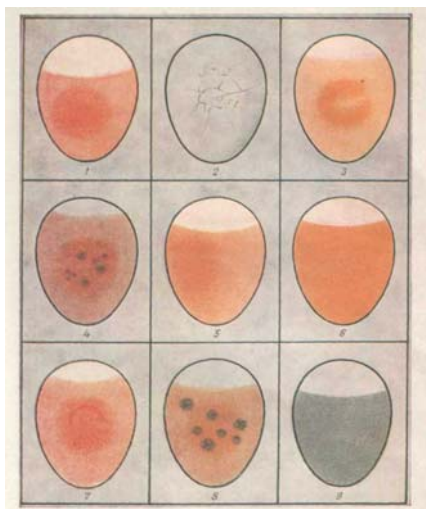
Не допускаються до реалізації *яйця* масою менше 45 г (дрібні); з забрудненою шкаралупою; віднесені до харчових неповноцінних (крім бою) або до технічних.

Дефекти яєць

<i>Харчові неповноцінні</i>	<i>Технічні</i>
Бій (яйця з пошкодженою шкаралупою, без ознак витікання — насічка, м'ятий бік), виливка, запашистість, мала пляма і присушка, а також яйця з висотою повітряної камери більше 9 мм	Витікання, красюк, кров'яне кільце, велика пляма, тумак, а також яйця міражні, з гострим запахом, який не зникає

437

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



- 1 — повітряна камера більше 1/3 висоти яйця
- 2 — бій
- 3 — виливка
- 4 — мала пляма
- 5 — присихання
- 6 — красюк
- 7 — кров'яна пляма
- 8 — велика пляма
- 9 — тумак

438

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Виливка — змішування жовтка і білка виникає при необережному поводженні під час транспортування.

Запахистість — яйця із стороннім запахом, який легко зникає.

Мала пляма — наявність під шкаралупою дрібних плям розміром 1/8 поверхні внаслідок розвитку плісені та бактерій.

Красюк — повне змішування жовтка і білка внаслідок розриву жовткової оболонки.

Кров'яне кільце і кров'яна пляма — на поверхні жовтка помітні при овоскопуванні кров'яні судини у вигляді кілець, виникають внаслідок розвитку заплідненого зародку.

Велика пляма — плями під шкаралупою розміром більше 1/8 поверхні, які утворюються колоніями плісенів і бактерій.

Тумак пліснявий — весь вміст вражений плісенню, білок і жовток змішані; запах яйця плісняви.

Тумак бактеріальний — шкаралупа сіруватого або мармурового кольору, з гнилісним запахом; вміст у вигляді каламутної маси сіро-зеленого і брудно-жовтого кольору, запах розкладу.

Міражні яйця — яйця, вилучені з інкубаторів як незапліднені.

439

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Не допускаються до реалізації *морожені яєчні продукти*, які мають сторонні присмаки і запахи, часточки шкаралупи та інші сторонні домішки, свинець, заражені патогенними (кишково-тифозної групи) і гнилісними мікроорганізмами.

Дефекти сухих яєчних продуктів



Низька розчинність, висока кислотність, потемніння кольору (коричневе забарвлення), рибний смак, підмокання, ослизнення, пліснявіння, сторонній запах, різкі зміни кольору, прогрікання

440

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

Упакування, маркування, транспортування, зберігання

Яйця упаковують в ящики з гофрованого картону, полімерні з використанням прокладок з пагорбами (360 штук) і в коробки з полімерних або картонних матеріалів по 6 — 12 штук. Дієтичні та столові яйця упаковують окремо за категоріями. Ящики з гофрованого картону повинні бути обклеєні клеєвою стрічкою на паперовій основі або іншими матеріалами, які забезпечують цілісність упаковки і збереження яєць.

При транспортному маркуванні наносять маніпуляційні знаки «Обережно, крихке!», «Верх, не кантувати». Дрібні яйця упаковують окремо з позначкою «Дрібні». Кожне дієтичне яйце маркують червоною, а столове — синьою фарбою, вказують категорію, а для дієтичних — і дату сортування. Яйця маркують штампом круглої форми.

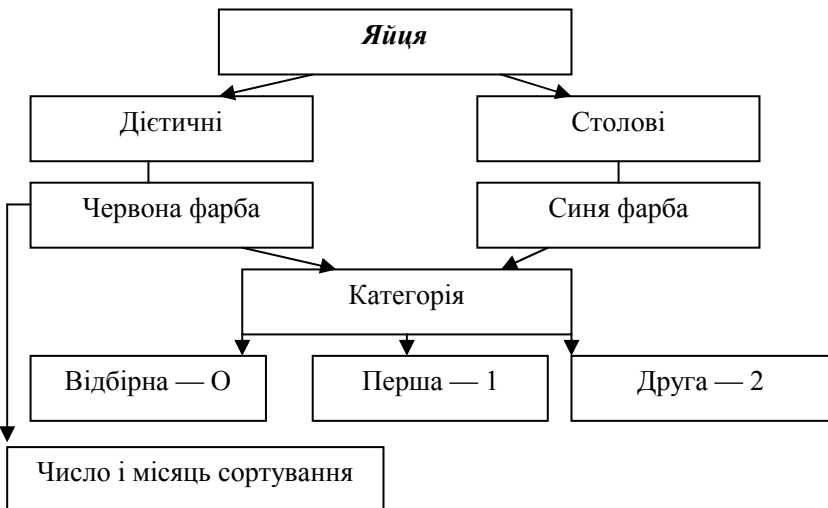
441

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



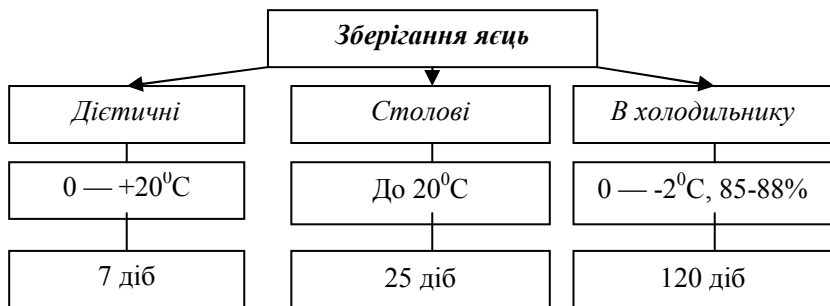
442

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



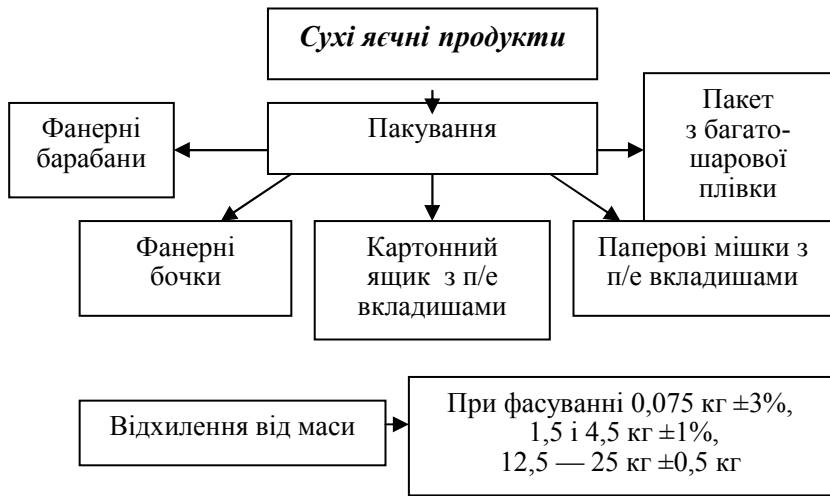
443

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



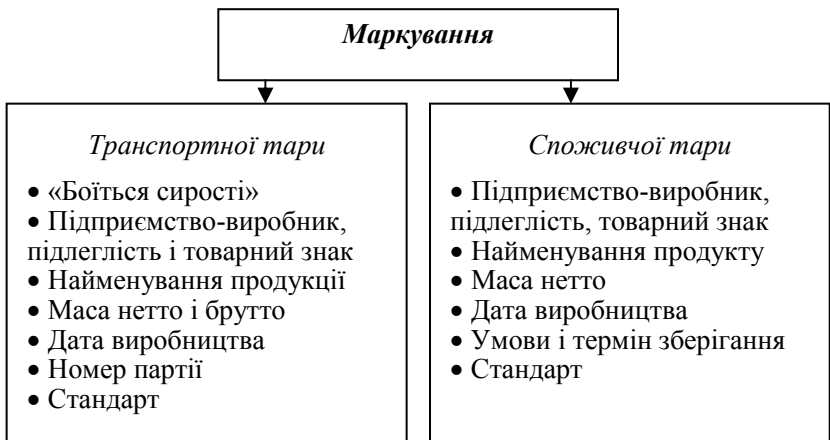
444

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



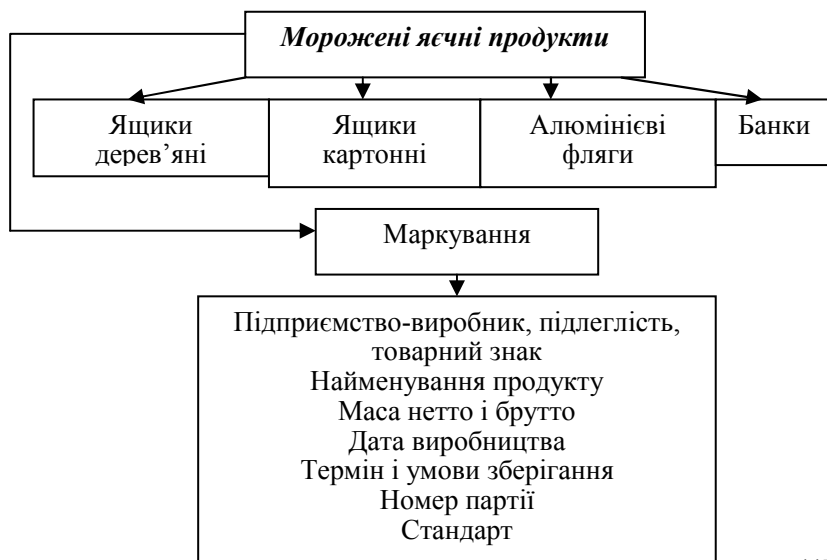
445

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



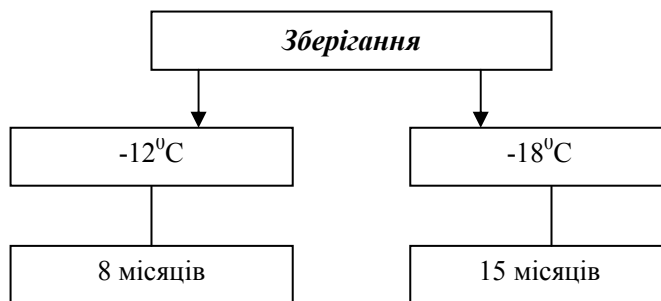
446

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



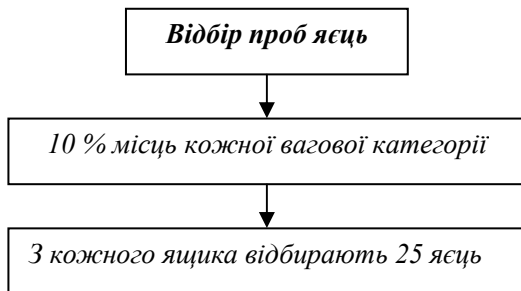
447

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

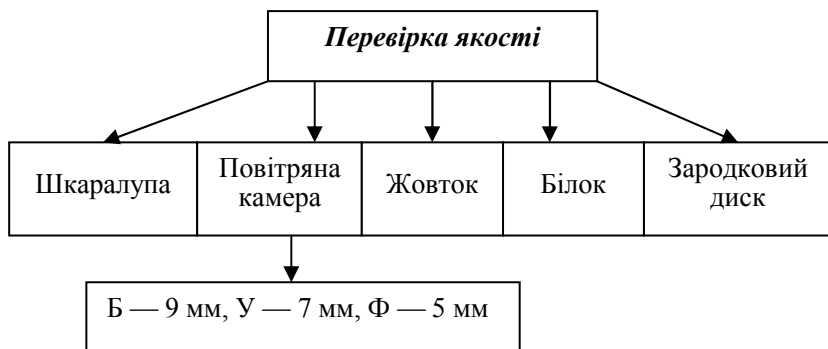


448

13.5. Особливості експертизи імпорتنих курячих яєць



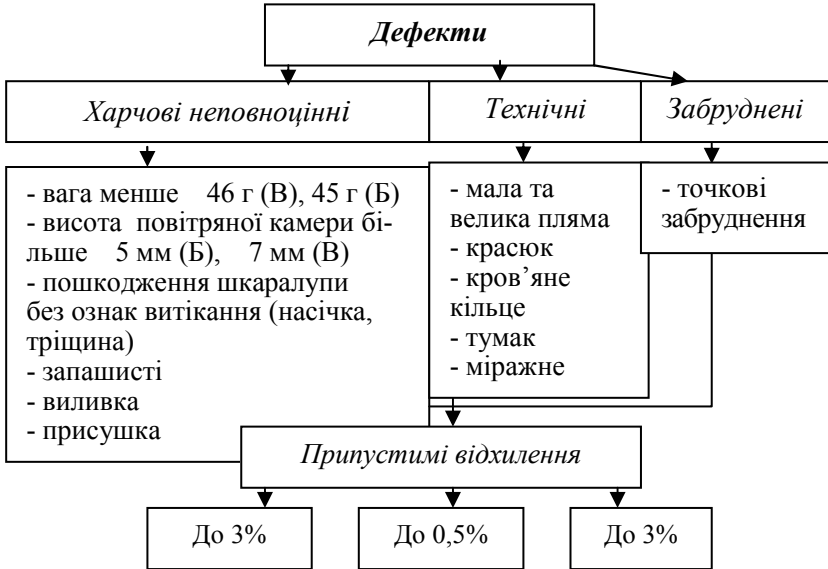
449



Примітка: У — Угорщина, Б — Болгарія, Ф — Франція

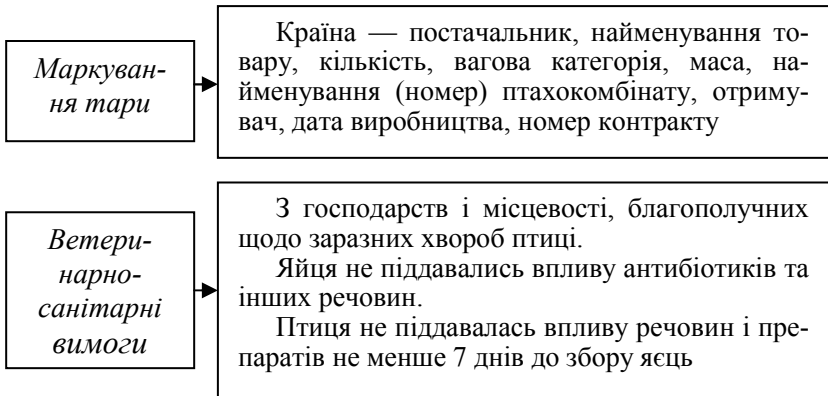
450

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів

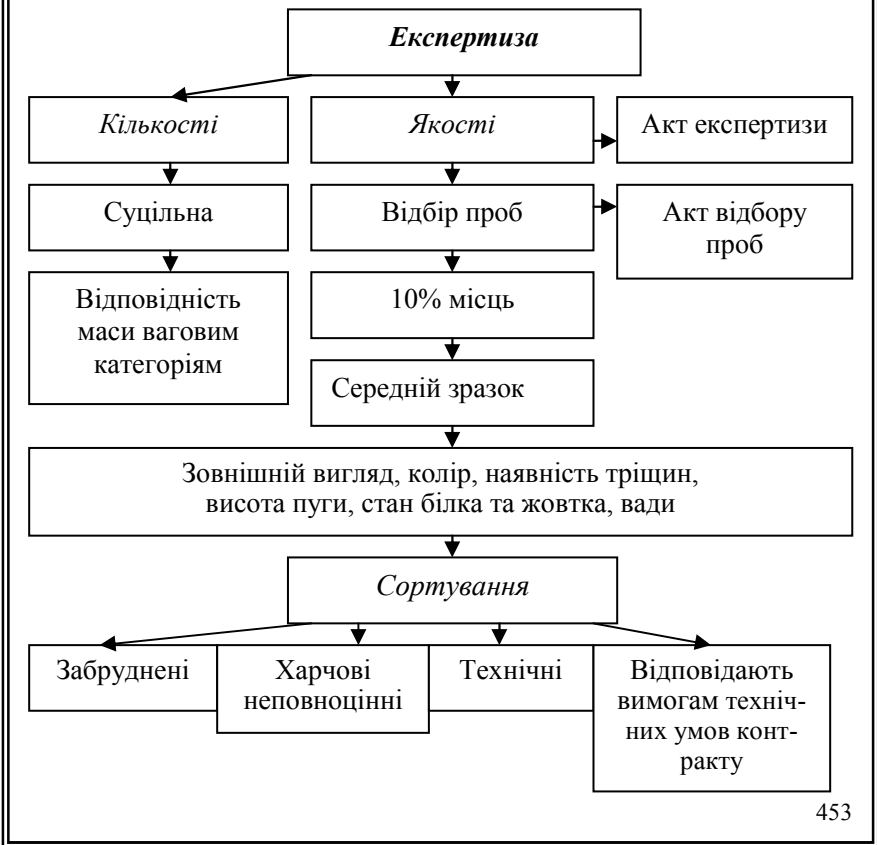


451

Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Тема 13. Особливості товарознавчої експертизи молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів



Питання для самоконтролю

- 1. Особливості приймання молочних продуктів, харчових жирів, яєць яєчних товарів.*
- 2. Правила відбору проб молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.*
- 3. Вимоги до якості молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.*
- 4. Методика визначення окремих показників якості.*
- 5. Правила ідентифікації молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.*

6. Дефекти молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.

7. Правила ідентифікації молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.

8. Пакування, маркування, транспортування, зберігання молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів.

9. Особливості проведення експертизи імпортованих олійних культур, шроту і курячих яєць.

Перелік нормативних документів

Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.

ГОСТ 976-81 Маргарин, жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Правила приемки и методы испытаний.

ГОСТ 2858-82 Порошок яичный. Технические условия.

ГОСТ 2903-78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия.

ГОСТ 4495-87 Молоко сухое. Технические условия.

ГОСТ 5471-83 Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 5472-50 Растительное масло. Определение запаха, цвета и прозрачности.

ГОСТ 5475-69 Масло растительное. Методы определения йодного числа.

ГОСТ 5476-80 Масло растительное. Методы определения кислотного числа.

ГОСТ 5477-69 Масло растительное. Методы определения цветности.

ГОСТ 5478-64 Масла растительные. Методы определения числа омыления.

ГОСТ 5479-64 Масла растительные. Методы определения содержания неомыляемых веществ.

ГОСТ 5481-66 Масло растительное. Методы определения содержания нежировых примесей и отстоя.

ГОСТ 5482-59 Масла растительные. Методы определения показателя преломления (рефракции).

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия.

ГОСТ 7824-80 Масло растительное. Методы определения массовой доли фосфорсодержащих веществ.

ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытаний.

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 9287-59 Масло растительное. Метод определения температуры вспышки в закрытом тигле.

ГОСТ 11812-66 Масло растительное. Методы определения влаги и летучих веществ.

ГОСТ 23651-79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка.

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.

ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка проб к анализу.

ГОСТ 27583- 88 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 28414-89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия.

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4343:2004 Йогурт. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови.

ДСТУ 4417:2005 Кефір. Технічні умови.

ДСТУ 4418:2005 Сметана. Технічні умови.

ДСТУ 4465:2005 Маргарин. Загальні технічні умови.

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови.

ДСТУ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови.

Зерновые, зернобобовые и масличные культуры. Ч. 2. — М.: Издательство стандартов, 1990. — С. 3–152.

Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. — Львів: Леонорм, 2000. Т. 2. — 344 с.

Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. — Львів: Леонорм, 2000. Т. 3. — 306 с.

ОСТ 10-77-87 Майонезы.

ОСТ 49 126-78 Смеси сухие молочные «Малютка» и «Малыш».

РСТ УССР 1924-82 Яйца куриные инкубационные. Технические условия.

РСТ УССР 2001-90 Яйца перепелиные. Технические условия.

РСТ УССР 248-90 Сир з коров'ячого молока. Технічні умови.

РСТ УССР 1799-83 Сири сичужні тверді (український асортимент). Загальні технічні умови.

СОУ 15.5-37-191:2004 Сири м'які та розсільні без дозрівання. Технічні умови.

ТУ 10-16 УССР 59-89 Сыр Российский большой. Технические условия.

ТУ 10-77-87 Майонезы. Отраслевой стандарт.

ТУ 10.16.0015.005-90 Мороженое. Технические условия.

ТУ У 14275901.020-97 Сыры плавленые.

ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ М'ЯСНИХ ТОВАРІВ

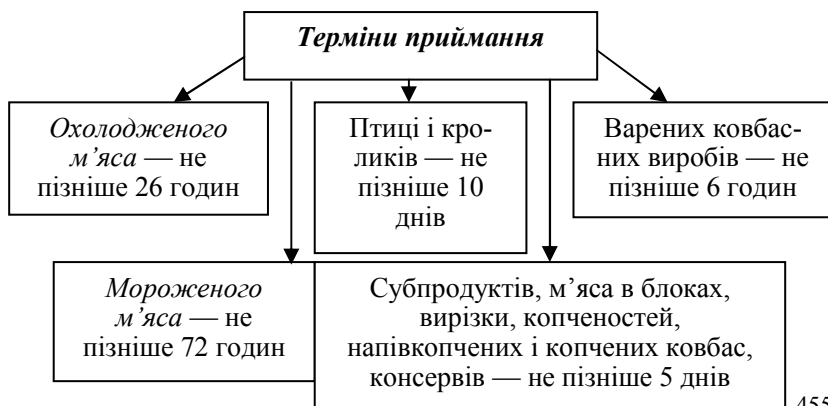
454

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Особливості приймання

При постачанні м'яса, розділеного на чверті, передні і задні частини, праві і ліві, в кожній партії повинна бути однакова їх кількість відповідної вдовоаності.

Постачання м'ясних товарів повинно супроводжуватись посвідчення про якість, про вагу, сертифікати, ветеринарне свідоцтво, бактеріологічні та хімічні аналізи.



Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Перевірка маси нетто

Ковбас, копченостей, суб-продуктів, вирізки в блоках, блоків м'ясних заморожених — 10 %

М'яса птиці, кроликів, фасованих субпродуктів — 5 %

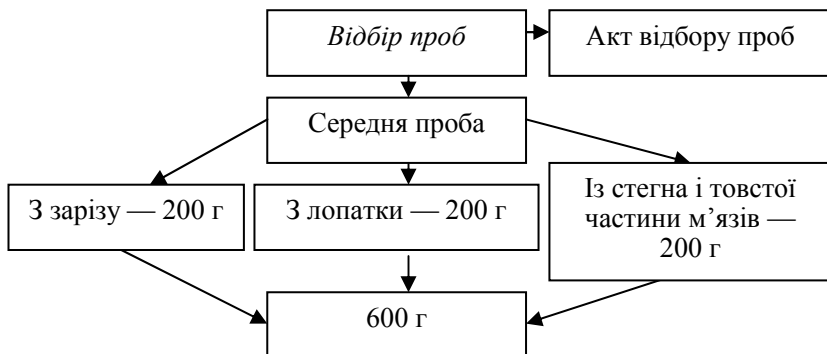
У випадку незгоди з результатами перевірки проводиться розсо-тування і переважування всієї партії.

456

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

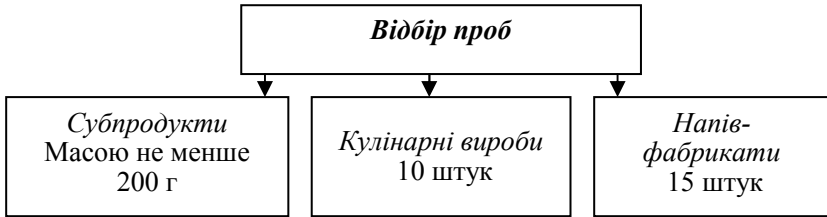
Відбір проб

Зразки м'яса відбирають від кожної м'ясної туші, яка досліджується, або її частини цілим шматком масою не менше 200 г з таких частин: зарізу, навпроти 4 і 5 шийних сегментів хребта; в області лопатки; в області стегна і товстих частин м'язів.



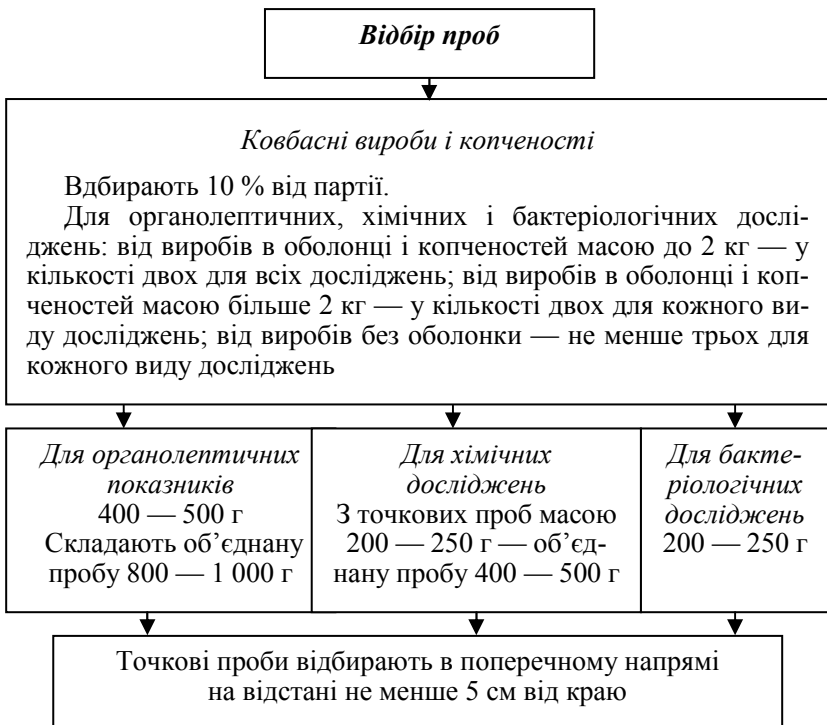
457

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



458

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



459

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Відбір проб консервів

Вихідний зразок

Від фасованих відбирають: до 500 — 3 %, але не менше 5 одиниць; більше 500 — 2 %

Вибірка: при фасуванні масою нетто в грамах: до 1 000 — 10 одиниць пакування; від 1 000 до 3 000 — 5 одиниць пакування; від 3 000 і більше — 2 одиниці пакування

Середній зразок

від 3 до 17 одиниць пакування

460

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Показники якості, ідентифікації

Експертиза м'яса

Свіже

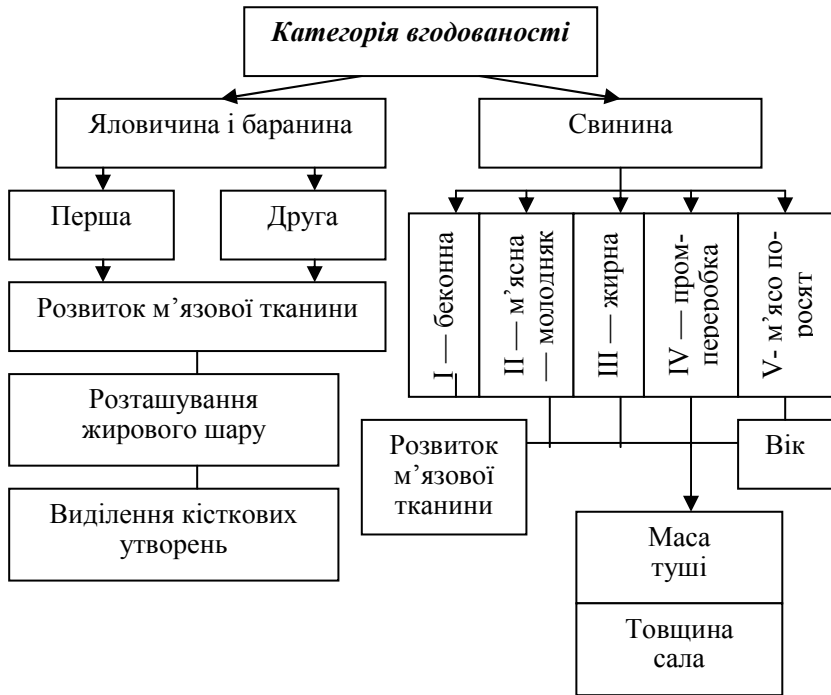
Сумнівної свіжості

Несвіже

Зовнішній вигляд і колір поверхні туші, м'язи на розрізі, консистенція, запах, стан кісткового мозку, стан жиру, стан суглобів і сполучної тканини, прозорість та аромат бульйону, вміст летких жирних кислот, вміст продуктів первинного розкладу білків в бульйоні, токсичні елементи, пестициди, мікробіологічні показники, радіонукліди

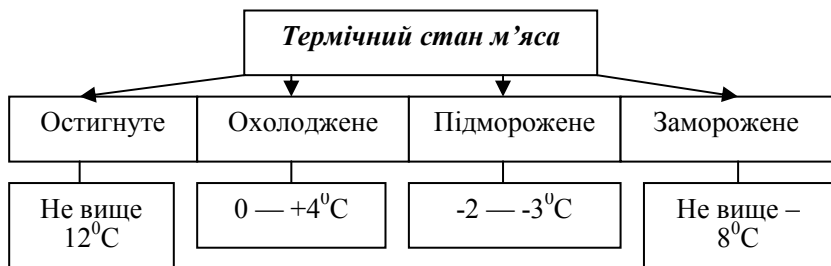
461

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



462

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



463

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

При бактеріологічному дослідженні виявляють аероби (бацили сибірської язви, бактерії з роду сальмонел, кишкової палички — ехінококоз, протей, бактерій рожеї свиней, лістеріозу, пастерельозу, з групи коків) і анаероби (патогенні і токсигенні клостридії).

При хімічних дослідженнях визначають кількість летких жирних кислот. Метод оснований на виділенні летких жирних кислот, які накопичуються в м'ясі при його зберіганні і визначенні їх кількості титруванням дистилляту гідроокисом калію (натрію).

Метод визначення продуктів первинного розкладу білків в бульйоні оснований на осадженні білків нагріванням, утворенні у фільтраті комплексів сірчаноокислої міді з продуктами первинного розкладу білків, які випадають в осад.

Метод мікроскопічного аналізу оснований на визначенні кількості бактерій і ступеня розкладу м'язової тканини шляхом мікроскопування мазків-відтисків.

464

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

При ветеринарно-санітарній експертизі туш і внутрішніх органів виявляють:

— *інфекційні хвороби: сибірську язву, емфізематозний карбункул, злоякісний набряк, брэдзот, інфекційну ентеротоксемию овець, сарп, ботулізм, епізоотичний лімфагоїт, туберкульоз, псевдотуберкульоз, лептоспіроз, лихоманку Ку, хламідіозний (ензоотичний) аборт тварин (туші, шкіру і внутрішні органи утилізують шляхом спалювання), паратуберкульозний ентерит* (змінені органи знищують, а тушу використовують без обмежень), *яшур, бруцельоз* (направляють для переробки на вироби, які піддають термічній обробці) та ін.;

— *інвазійні хвороби: піроплазмідози, цистицеркоз (фіноз), трихінельоз, ехінококоз, фасціольоз, дикроцеліоз, альфортіоз, онхорцеркоз, аскарідоз, параскарідоз, личинки гедзья, ценуроз, саркоцистоз тощо* (в залежності від виду і ступеня враження туші можуть бути утилізовані, випускатись без обмежень або направлятись на термічну обробку).

465

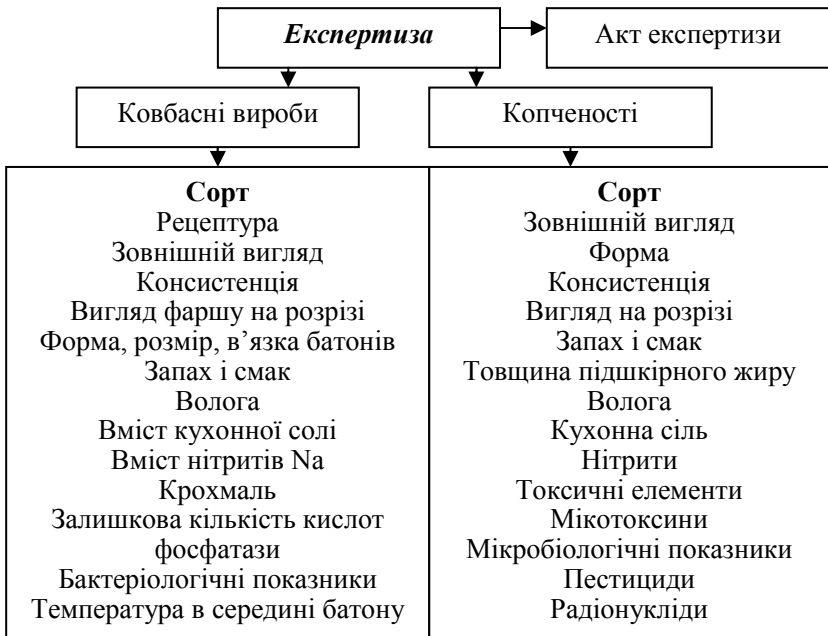
Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

При ветеринарно-санітарній оцінці м'яса птиці виявляють захворювання, які поділяються на *заразні (паратифоз (сальмонельоз), ботулізм, туберкульоз, мікоплазмоз, рожисту септицілію, пулороз, тиф, стрептококоз, стафілококоз, чуму та інші) і незаразні (наміни, розкльови, новоутворення, дерматити і піньки у курчат та ін.)*.



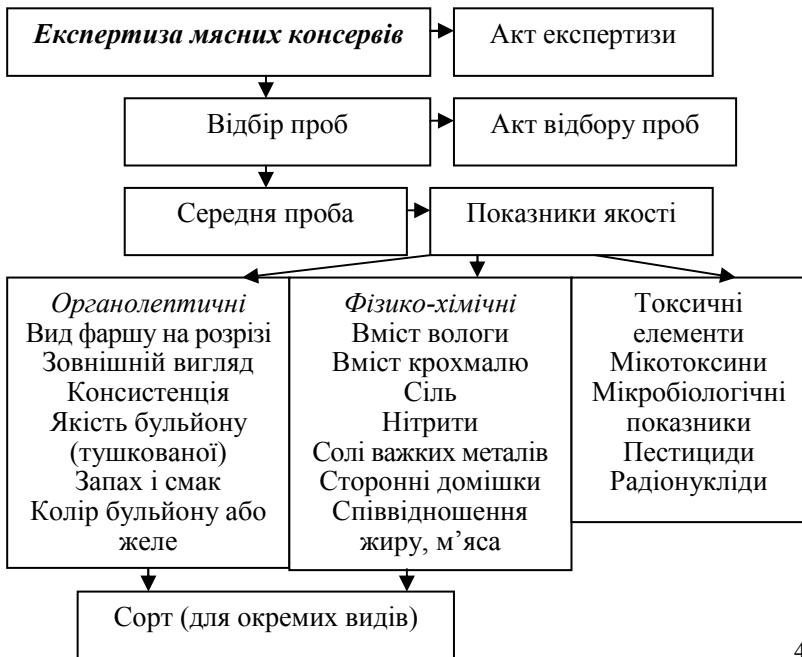
466

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



467

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



468

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Дефекти

М'ясо несвіже характеризується підсохшою поверхнею, покритою слизом сірувато-коричневого кольору або плісінню. М'язи на розрізі вологі, липкі, червоно-коричневі; в розмороженому м'ясі з поверхні розрізу стікає мутний м'ясний сік. На розрізі м'ясо м'яке, ямка не вирівнюється. Запах кислий, затхлий або слабо-гнилісний. Жир сірувато-матовий, при роздавлюванні мазкий; свинячий жир з плісінню; запах гіркий. Сполучна тканина розм'ягчена, сірувата; поверхня суглобів із слизом. Бульйон мутний, з великою кількістю пластівців, різким, неприємним запахом. Несвіже м'ясо може явитись джерелом харчових отруєнь, так як можуть бути патогенні бактерії. Не допускається до реалізації в торговій мережі м'ясо худих тварин, бугаїв, кнурів, заморожене більше одного разу, свіже, але темне в області ший, свинина 4-ої категорії, а також м'ясо з жовтим салом

469

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Дефекти м'яса

Зміна кольору, не відповідає категорії вгодованості, самці не кастровані, забруднення з кровопідтіканнями, з механічними пошкодженнями, невідповідний розподіл по хребту, підморожене і заморожене більше одного разу, слизька поверхня, гниття, пліснявіння, кисле бродіння, пігментація, пожовтіння і прогоркання жиру, опіки

Наявність хвороб: сибірка, зляжкісний набряк, ботулізм, туберкульоз, псевдотуберкульоз, ящур, бруцельоз, лептоспіроз, хламідіозний (ензоотичний) актиномікоз, чума свиней, лістеріоз, сальмонельоз, парагрип — 3, вірусна діарея, запалення легень ВРХ, інфекційна плевропневмонія кіз, зляжкісна катаральна гарячка ВРХ енцефаломієліт коней, інфекційна анемія коней та ін.

470

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Птиця несвіжа

Виражені ознаки мікробіологічного псування і незначне окислення жиру, дзьоб неблискучий, ротова порожнина покрита слизом або плісінню, око втрачає блиск, поверхня тушки волога, липка, з сірим відтінком, значна кількість аміаку і солей амонію, підвищення летких жирних кислот, кислотного числа жиру, перекисного числа, більше 30 коків і паличок, розклад м'язової тканини.

Не допускаються до реалізації заморожене більше одного разу, не відповідає вимогам другої категорії вгодованості та якості обробки, з викривленням спини і грудної кістки, з механічними пошкодженнями, які мають темну пігментацію

471

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Дефекти м'ясних копченостей



Роба
Непрокопчені місця
Потемніння поверхні м'язової тканини
Знебарвлення
Позеленіння м'язової тканини
Кислий смак і запах
Плісень
Гнилісний запах

472

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Дефекти ковбасних виробів і копченостей



Батони з сірим кольором і сірими плямами на розрізі
Злипання по всій довжині батоні
Забруднення на оболонці
Витікання жиру і бульйону
Крихкий фарш
Пошкоджена оболонка
Підгорілі кінці
Зморшки на оболонці
Нерівномірний розподіл сала
Порожнечі у фарші
«Закалювання»
Порожнечі в середині батону
Нерівномірний або темний колір
Жовте сало і прогірклий смак
Слиз або плісень
Зволоження поверхні
Недоварені вироби
Поламани батони

473

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

У ковбасах часто знаходяться *коки, бактерії групи Subtilis-mesentericus* та інші. На зовнішній поверхні осідають *мікроорганізми*, оболонки стають *зволоженими, липкими, на них з'являється наліт плісені, відбувається розклад фаршу*. Мікроорганізми, які розкладають вуглеводи з утворенням кислот, надають ковбасам *кислий запах і смак*. Псування ковбас відбувається під впливом *гнилісних бактерій*, які розщеплюють білки фаршу. Фарш стає *крихкий, відстає від оболонки* внаслідок розрідження желатину. *Гниття* супроводжується розкладом барвних речовин з утворенням сульфміоглобіну, фарш набуває *сіро-зеленого кольору*. З'являється гнилісний запах.

Колір може бути *сірий* від недостатньої кількості нітритів, які використовуються при посолі.

Окислювальне псування сала супроводжується пожовтінням і повою прогірклого запаху і смаку.

474

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Дефекти м'ясних консервів

↓

Бомбаж
Окислення металу
Деформація упаковки
Порушення герметичності
Сторонній смак і запах
Гниття
Пліснявіння
Окислення жиру
Підвищена кількість солей важких металів
Розвиток мікрофлори
Підвищена кислотність
Невідповідність кольору
Гідроліз жирів, білків
Фенольний смак і запах

475

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

**Пакування, маркування, транспортування, зберігання
Клеймування м'ясних туш (1)**

- — на всі види м'яса першої категорії і на п'яту категорію свинини — ясо поросят «М»
- — на всі види м'яса другої категорії
- — на третю категорію свинини
- △ — на яловичину, телятину, баранину і козлятину, яка не відповідає вимогам другої категорії, четверта категорія свинини — «промпереробка»
- ▱ — на напівтушах боровів і свиней для промислової переробки

476

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Клеймування м'ясних туш (2)

В середині клейма вказується країна або республіка і слово «Ветогляд»

На кожному клеймі в центрі повинно бути три пари цифр: І — порядковий номер Автономної Республіки Крим, області, міст Києва та Севастополя; ІІ — порядковий номер району; ІІІ — порядковий номер підприємства.



На напівтуші яловичини І категорії — 5 клейм; на ІІ категорії і худих — 2 клейма.

На напівтушах свинини всіх категорій — на лопатковій частині, а на тушах підсвинків у шкурі — 2 клейма.

На тушу баранини І категорії — 5 клейм, інші — по 2 клейма.

На кожну тушку кролів — одне клеймо на зовнішньому боці го-мілки

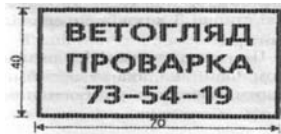
477

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Клеймування м'ясних туш (3)

- «М» — м'ясо молодняка
- «П» — корови першого отелу
- «Б» — м'ясо не кастрованих биків віком старше трьох років
- «ПП» — промислова переробка (м'ясо з дефектами технологічної обробки)
- «К» — козлятина
- «НС» — нестандартне м'ясо
- «Д» — м'ясо, призначене для виробництва продуктів дитячого харчування
- «В» — туші, одержані від забою тварин середньої вгодованості
- «С» — туші, одержані від забою тварин нижче середньої вгодованості.

Конина, лосятина, кабанина, кнур — ПП
«Стерилізація», «Проварка», «Фіноз», «Бруцельоз», «На варену ковбасу», «На м'ясні хліби», «На консерви», «На перетопку», «Ящур», «Туберкульоз», «Утиль», знизу номер підприємства.



478

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів



479

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

М'ясо птиці

Умовні позначки

За видом і віком — курчата — КМ, бройлери-курчата — КБ, кури — К, качата — УМ, качки — У, гусята — ГМ, гуси — Г, індичата — ІМ, індики — І, цесарята — ЦМ,

Цесарки — Ц;

За способом обробки: напівпатрані — Е, патрані — ЕЕ, патрані з комплектом потруху і шиї — Р

За вгодваністю: перша категорія — 1, друга категорія — 2, не відповідають за вгодваністю першій і другій категорії (худі) — Т, направляється на переробку — П, не відповідають за вгодваністю — Т

480

Тема 14. Особливості товарознавчої експертизи м'ясних товарів

Упакування і маркування

Ковбаси

Дерев'яні, полімерні, алюмінієві ящики, спеціалізовані контейнери, прозора плівку

На транспортній тарі — «Швидкопсувний товар» і маса тари

Копченості

Дерев'яні, дощаті, алюмінієві і полімерні ящики, плівка

Консерви

Металеві або скляні банки, ящики
На транспортній тарі: «Обережно, не кидати!», «Зберігати в сухому, прохолодному місці»

Транспортують і зберігають виробі в умовах, передбачених для швидкопсувних товарів.

481

Питання для самоконтролю

1. *Особливості приймання м'ясних товарів.*
2. *Правила відбору проб м'ясних товарів.*
3. *Вимоги до якості м'ясних товарів.*
4. *Методика визначення окремих показників якості.*
5. *Правила ідентифікації м'ясних товарів.*
6. *Дефекти м'ясних товарів.*
7. *Пакування, маркування, транспортування, зберігання.*

Перелік нормативних документів

Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1–3. — Львів: Леонорм, 2000. — 668 с.

ГОСТ 779-87 М'ясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1935-55 М'ясо — баранина и козлятина — в тушах. Технические условия.

ГОСТ 4288-65 Кулинарные изделия и полуфабрикаты. Методы испытаний.

ГОСТ 5284-84 Консервы мясные. Говядина тушеная.

ГОСТ 7269-79 М'ясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.

ГОСТ 7724-77 М'ясо. Свинына в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые. Технические условия.

ГОСТ 16594-85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия.

ГОСТ 21237-75 М'ясо. Методы бактериологического анализа.

ГОСТ 23392-78 М'ясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.

ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (туши курей, качок, гусей, індиків, цесарок). Технічні умови.

ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови.

Методы исследований, упаковка и маркировка / Мясные консервы. — М.: Издательство стандартов, 1976. — С. 219–353.

Тара / Мясные консервы. — М.: Издательство стандартов, 1976. — С. 354–451.

Тема 15

ЕКСПЕРТИЗА РИБНИХ ТОВАРІВ

Тема 15. Експертиза рибних товарів

Особливості приймання

Рибні товари підлягають прийманню отримувачем за кількістю та якістю у визначені терміни з моменту початку розвантаження транспортного засобу.

Терміни приймання рибних товарів

Види рибних товарів	Терміни приймання	
	за кількістю	за якістю
Жива риба	Не пізніше 1 години після прибуття автотранспорту	
Охолоджена продукція, кулінарні вироби, рибні товари гарячого копчення	6 годин	
Морожені рибні товари, риба в'ялена, холодного копчення	24 години	
Рибні консерви	48 годин	10 діб
Ікра осетрових і лососевих риб	24 години	72 години
Інші рибні товари, в тому числі пресерви	24 години	48 годин

Ці терміни можуть збільшуватись в тих випадках, коли потребують дефростації рибних товарів, розсортування і доробки, проведення лабораторних досліджень. 482

Тема 15. Експертиза рибних товарів

Приймання живої риби

Підлягає бадьора риба, слабка приймається при її терміновій реалізації, заснула риба (без ознак руху) — як охолоджена

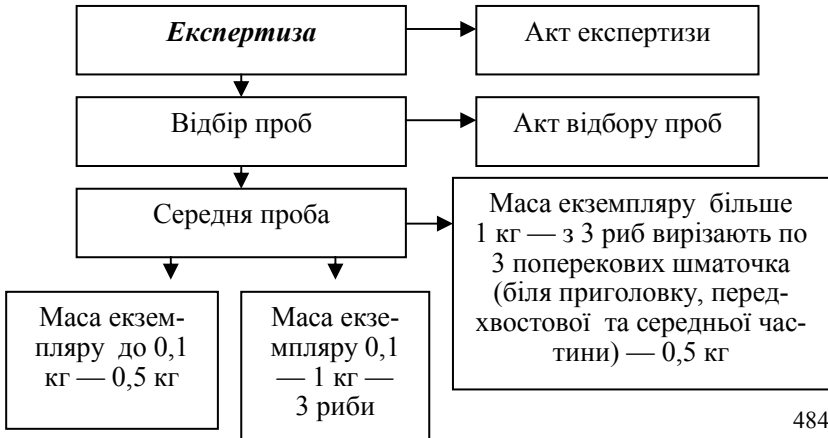
Приймання за кількістю

Вага перевіряється зважуванням партії (100 %), дозволяється переважувати в ємкостях без води по 50 кг, риба може знаходитись без води до 5 — 10 хвилин

483

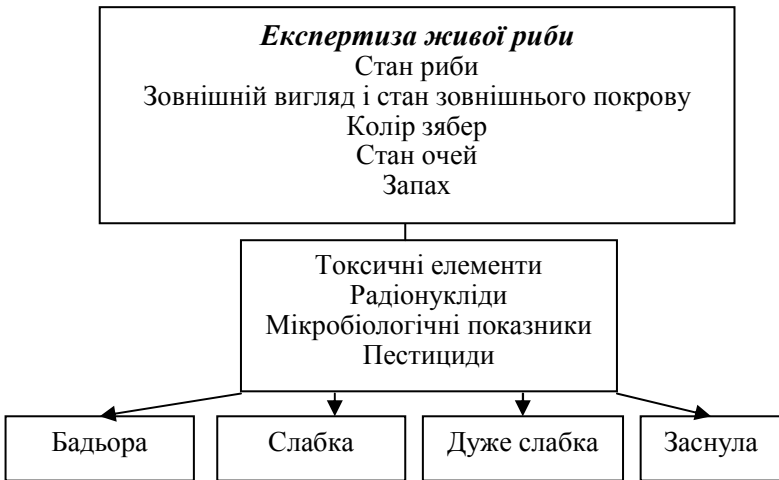
Тема 15. Експертиза рибних товарів

Відбір проб



Тема 15. Експертиза рибних товарів

Показники якості, ідентифікації



Допускається не більше 5 % риби, меншої встановленої маси.

485

Тема 15. Експертиза рибних товарів







Ідентифікаційні ознаки риби (1)

Вугор	
Оседець жирний атлантичний	
Скумбрія далекосхідна	
Пікша	
Минтай	
Макрурус малоокий	

486

Тема 15. Експертиза рибних товарів

Ідентифікаційні ознаки риби (2)

Палтус чорний	
Щука	
Сазан азовський	
Сардина океанічна	
Сайра середня	
Тунець	

487

Тема 15. Експертиза рибних товарів

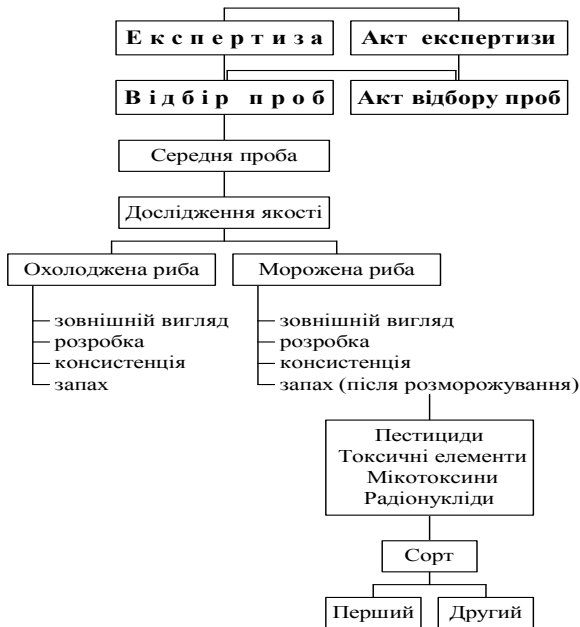
При ветеринарно-санітарній експертизі прісноводної риби висновки дають ветеринарні спеціалісти на підставі органолептичних показників: стан шкіри, луски, слизу, плавців, зябер, очей, черевця, внутрішніх органів, консистенцію (закляклість) м'язів, наявність пухлин, ексудату в черевній порожнині, запах слизу, зябер і ділянки анального отвору, а також здійснюють пробу варінням.

Візуальному огляду піддають усю партію, органолептичному — не менше 30 екземплярів. Патологоанатомічний розріз проводять трьох — п'яти екземплярів із числа оглянутих риб.

Вилон риби із забруднених водоймищ при температурі води 15 °С і вище проводять після пробного лову, негативних результатів і токсикологічного дослідження. Забрудненими вважаються водойми, куди потрапляють неочищені побутові, промислові і тваринницькі стічні води, пестициди і добрива.

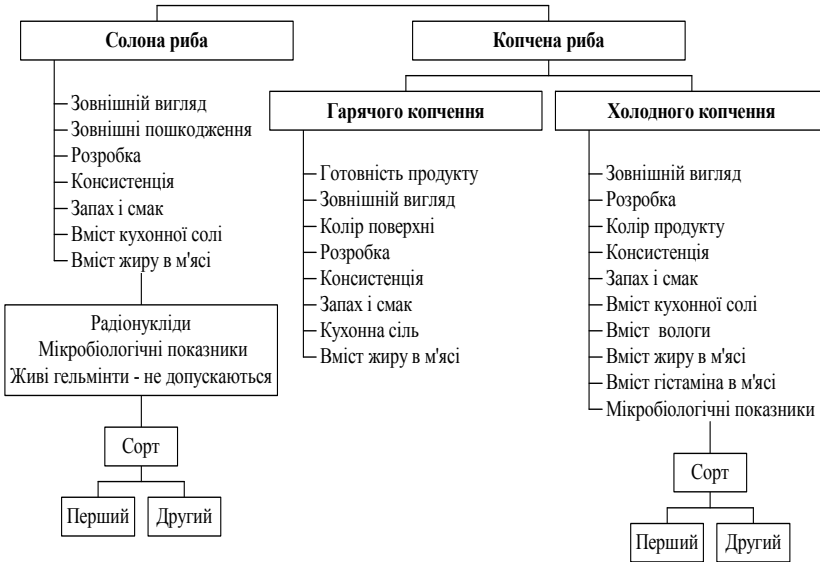
488

Тема 15. Експертиза рибних товарів



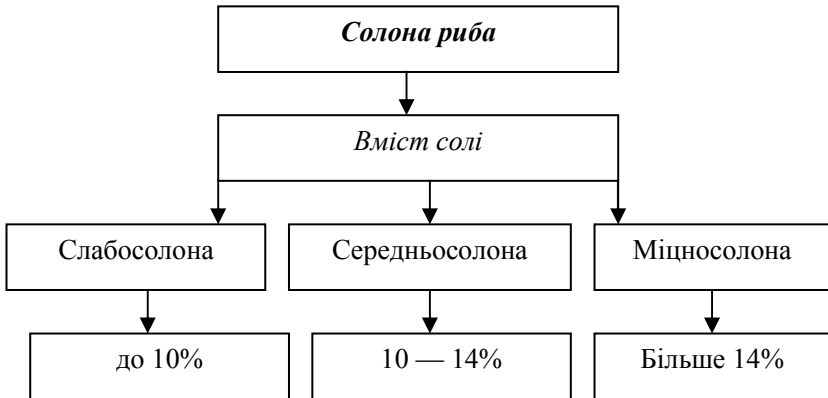
489

Тема 15. Експертиза рибних товарів



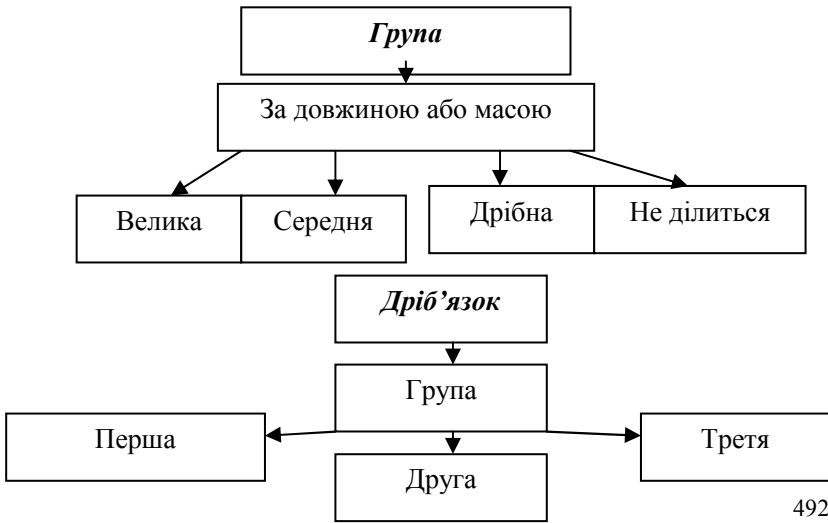
490

Тема 15. Експертиза рибних товарів

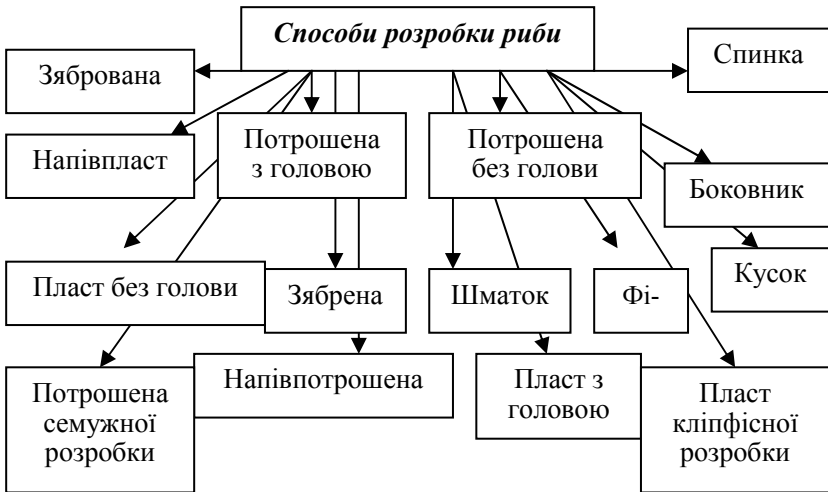


491

Тема 15. Експертиза рибних товарів

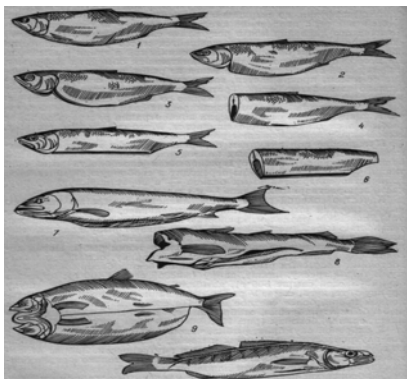


Тема 15. Експертиза рибних товарів



Тема 15. Експертиза рибних товарів

Розробка риби

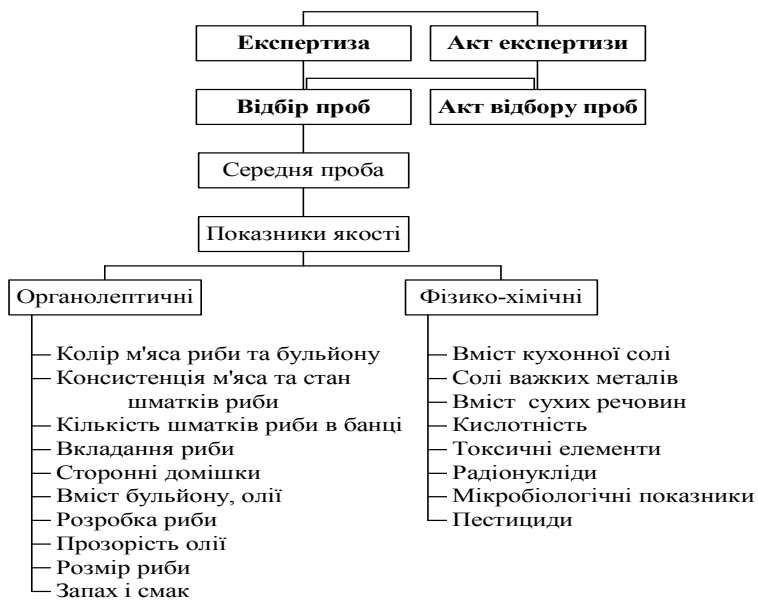


- 1 — нерозроблена
- 2 — зябрована
- 3 — зябрена
- 4 — без голови
- 5 — баличок
- 6 — тушка
- 7 — розроблена
- 8 — без голови
- 9 — пласт
- 10 — напівпласт

494

Тема 15. Експертиза рибних товарів

Експертиза рибних консервів



495

Методи визначення показників

Масова частка води — висушування основане на виділенні (випаровуванні) води з продукту при тепловій обробці і визначенні зміни маси його зважуванням.

Хлористий натрій — аргентометричним методом. Метод оснований на взаємодії хлористого натрію з азотнокислим сріблом в присутності хромовокислого калію з утворенням червоного осаду — азотнокислого срібла.

496

Хвороби, дефекти

Промислові риби піддаються інфекційним та інвазійним захворюванням, лише деякі можуть передаватися людині і викликати захворювання або отруєння. Багато паразитів не є небезпечними для людини: стрічкові і круглі черв'яки.

Збудниками хвороб у риб можуть бути і різні рачки, наприклад, циматоа, аргулюс (карпоїд), які погіршують товарний вигляд риби, дуже виснажують її.

Хвороби і паразити живої риби

- Дифілоботріоз
- Опісторхоз
- Стрічкові гробаки (цестоди)
- Круглі гробаки (нематоди)
- Циматоа
- Аргулюс (карпоїд)
- Краснуха
- Фурункульоз
- Зяберна гниль
- Сапролегній

497

З інфекційних хвороб найбільш розповсюдженими є краснуха, фурункульоз, гниль зябер.

Краснуха — почервоніння шкіри на череві, язв на зяберних кришках, з'єрошення луски, язви на тілі з нерівними краями з кровотечею, накопичення рідини в порожнині тіла (водянка), виділення слизу з анального отвору, крихкотілості м'язової тканини. Хворіють краснухою частіше за все короп, рідше — судак, сазан, карась.

Уражаються риби і всілякими грибовими захворюваннями — сапролегніоз. Спори гриба проростають, проникають в шкіру і м'язову тканину та утворюють густий сіро-білий наліт, який обгортає рибу у вигляді вовни.

Дефекти охолодженої і мороженої риби

- Бліді забруднені сірі зябра
- Запавші мутні очі
- Кислий і гнилісний запах слизу
- Припухлий кільцевий пагорбок біля анального отвору
- Крижка консистенція
- Усихання риби
- Рекристалізація
- Зміна кольору
- Послаблення і відсутність смаку і запаху
- Зневоднення
- Денатурація білка
- Старий запах
- Окислення та інші зміни жиру
- Окислення на поверхні риби
- Іржа
- Суха, жорстка консиснеція

Дефекти солоних і копчених рибних товарів

Солоні

Загар, затяжка, сирість, омилення, пліснявіння, окис, фуксин, іржа, ляпанець, рвань, зварювання
Зараження пригуном, личинкою педальної мухи, рачком циматом, нематодами

Копчені

Білобочка, поверхня бліда, темна, не виражений смак копчення, гіркий смак, підвищений вміст вологи, суха, крихка консистенція, оголені зябра, лопнуте брюшко, чорні смолисті плями на поверхні, кислий або аміачний запах в зябрах, підпалювання, сирість, затхлість, опіки, вздутість шкіри, запарювання, білково-жирові та сукровичні натікання, механічні пошкодження

500

Характеристика дефектів солоної риби (1)

Затяжка — зміна кольору і консистенції на окремих ділянках, які супроводжуються кислуватогнилісним запахом і появою м'якої, крихкої консистенції. Виникає переважно в місцях удару і поранення, внаслідок тривалої обробки риби.

Сирість — непросолене м'ясо, яке характеризується наявністю смаку і запаху сирої риби, сукровиці в зябрах і незгорнутої крові біля хребта. Слабовиражена сирість у дозріваючих риб при їх зберіганні в камерах охолодження може зникнути.

Омилення — липка, слизка (мильна) плівка. Вона з'являється на поверхні солоної риби, яка зберігалась в ящиках або в бочках без тузлука і переходить в мазкий бруднуватий наліт з неприємним запахом.

Окис — гнилісний розклад білків м'яса риби і органічних речовин тузлука. М'ясо риби має кислуватогіркий присмак і кислий запах, бліде і дрябле, сірий слиз на поверхні. Тузлук мутний, піниться, неприємний запах.

Іржа — окислення жиру киснем повітря: іржавий наліт викликає прогірклий смак і запах.

501

Характеристика дефектів солоної риби (2)

Фуксин — наліт темно-червоного кольору на поверхні, викликає почервоніння м'язової тканини, дряблість, ослизнення, мазку консистенцію і неприємний аміачний запах.

Лопанець — риба з лопнутим черевцем.

Рвань — механічні розриви риби.

Зараження пригнутом — личинкою сирної мухи. Личинка в вигляді черв'яка довжиною до 10 мм добре розвивається на солоних безтузлучних рибних продуктах при підвищених температурах.

Зараження личинкою падальної мухи — відбувається при недотриманні санітарно-гігієнічних вимог на виробництві.

Калянус — викликаний ракоподібним організмом, яким харчуються в основному оселедці і салака. Кишечник і шлунок риб заповнені їжею червоного кольору. *Зараження рачком циматом* — паразит нагадує мокрицю і оселяється в зябрах живої риби.

Зараження нематодами — спіралеподібними білими або безкольоровими черв'яками-паразитами, які оселяються в черевній порожнині живої риби.

502

Характеристика дефектів копченої риби (1)

Білобочка — світлі непрокопчені плями, які утворюються в місцях доторкання однієї риби до другої. Такий продукт швидко псується, недостатньо смачний і красивий.

Бліда поверхня — з'являється з-за недостатнього забарвлення з причини слабкої концентрації диму або пересушеної поверхні.

Темна поверхня — утворюється при використанні недоброякісного палива, дуже зволоженого або густого диму, риби з недосушеною поверхнею.

Різке відхилення від норм за кольором сприяє виявленню недоліків запаху, смаку і консистенції.

Підвищений вміст вологи — наслідок поганого підпресування або використання при копченні палива з підвищеною вологістю.

Суха консистенція м'яса, яка утворюється при пересушуванні риби, є дефектом, який неможливо усунути.

Чорні смолисті напливи на поверхні — наслідок забруднення смолистими речовинами та нагаром з димоходів і стелі камери.

503

Характеристика дефектів копченої риби (2)

Кислий та аміачний запах у зябрах — з'являється в тому випадку, якщо зябра погано промиті, а при підсушуванні та копченні зяберні кришки виявились притиснутими.

Рона — наліт солі на поверхні риби у вигляді дрібних кристалів. Утворюється в недостатньо відмоченій або пересушеній рибі, а також під час зберігання міцносолоної продукції.

Пліснявіння — поява на поверхні риби білого або зеленуватого нальоту, який супроводжується часто омиленням під час її зберігання в приміщенні без вентиляції при підвищеній вологості.

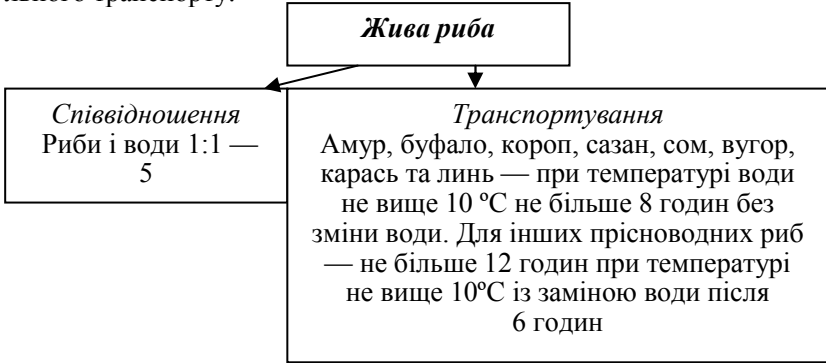
Затхлість — поява стороннього неприємного запаху при зберіганні копченої риби в тарі з різкими запахами або в вологому приміщенні з поганим вентиляванням.

Дефекти консервів

- Розвареність
- Крижкість
- Сухість
- Жорсткість
- Волокнистість м'яса
- Помутніння бульйону
- Розшарування томатного соусу
- Відділення вологи в консервах з олією
- Сирний білковий осад
- Порушення калібрування
- Хрускіт
- Темний - чорний, синій колір вмісту консервів
- Псування жиру
- Скисання
- Присмак і запах металу

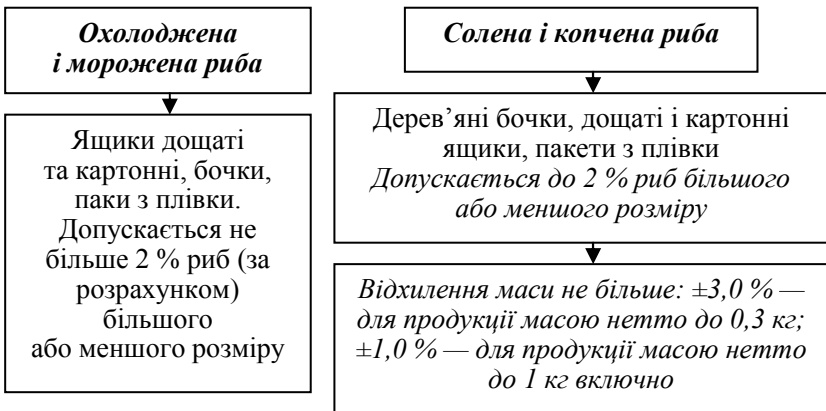
Тема 15. Експертиза рибних товарів

Упакування, маркування, транспортування, зберігання
Транспортування живої риби здійснюється всіма видами спеціального транспорту.



506

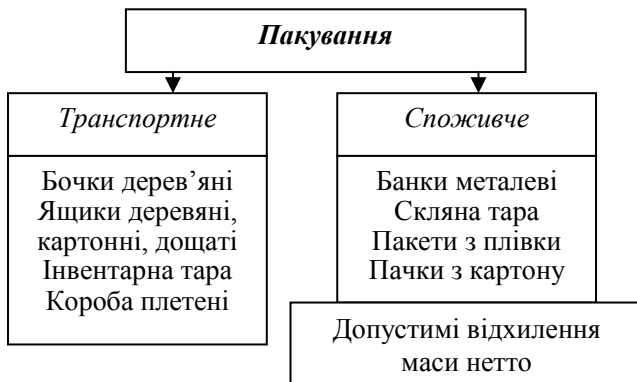
Тема 15. Експертиза рибних товарів



Транспортування охолодженої риби: всіма видами транспорту більше трьох годин — при температурі від +5 °С до -1 °С. Морожену рибу транспортують при температурі до -18 °С

507

Рибні консерви

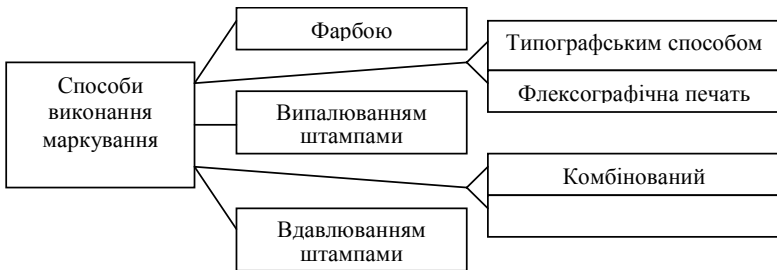


508



509

Тема 15. Експертиза рибних товарів



510

Питання для самоконтролю

1. Особливості приймання рибних товарів.
2. Правила відбору проб рибних товарів.
3. Вимоги до якості рибних товарів.
4. Методика визначення окремих показників якості.
5. Правила ідентифікації рибних товарів.
6. Дефекти рибних товарів.
7. Пакування, маркування, транспортування, зберігання рибних товарів.

Перелік нормативних документів

- ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.
ГОСТ 1168-86 Рыба замороженная. Технические условия.
ГОСТ 1368-55 Рыба всех видов обработки. Длина и масса.
ГОСТ 1629-55 Икра зернистая лососевая.
ГОСТ 7448-96 Рыба соленая. Технические условия.
ГОСТ 7452-68 Консервы рыбные натуральные.
ГОСТ 7453-65 Пресервы из разделанной рыбы. Технические требования.
ГОСТ 7631-85 Рыба, продукты из рыбы, морских млекопитающих и беспозвоночных. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Методы отбора проб для лабораторных испытаний.
ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа.
ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия.
ГОСТ 11771-66 Консервы и пресервы в металлической и стеклянной таре. Расфасовка, маркировка и упаковка.
ДСТУ 2284-93 Рыба жива. Загальні технічні умови.

Тема 16

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ТОВАРНІЙ НОМЕНКЛАТУРІ ЗЕД

511

*Тема 16. Експертиза товарів на відповідність товарній
томенклатурі ЗЕД*

***Класифікаційна
експертиза***

Експертиза товару на його відповідність коду ТН ЗЕД за заявками зацікавлених суб'єктів підприємницької діяльності або митних органів

Складність полягає в тому, що для її здійснення необхідно проводити дослідження з метою ідентифікації товару. При цьому необхідна скрупульозна експертиза з ТН ЗЕД.

Задача

Визначення товарної позиції і субпозиції для представленого товару, правильне визначення його коду

512

Загальні відомості

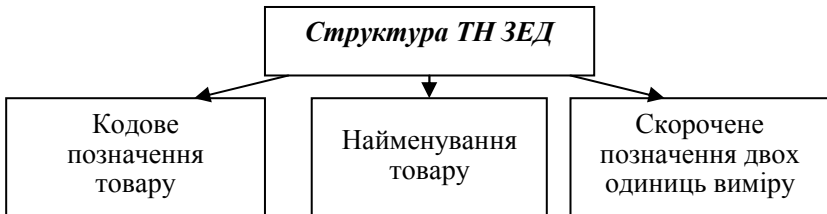
Товарна номенклатура зовнішньоекономічної діяльності (ТН ЗЕД) являє собою систематизований перелік товарів, які експортуються та імпортуються.

Призначення ТН ЗЕД

- декларування товарів, які переміщуються через державний кордон;
- нетарифне регулювання експорту та імпорту окремих товарів (ліцензування та квотування);
- тарифне регулювання

513

Структура ТН ЗЕД



Довжина кодового позначення товару складає 9 цифрових (десятичних) знаків.

При проведенні експертизи товарів, які переміщуються через митний кордон України, перед експертом можуть бути поставлені задачі:

- визначення коду товару за ТН ЗЕД;
- визначення відповідності товару вказаному коду за ТН ЗЕД.

514

Тема 16. Експертиза товарів на відповідність товарній томенклатурі ЗЕД

Порядок проведення експертизи

Проведення експертизи

Ознайомлення з документацією.
Експерт має право вимагати пред'явлення зразка товару

Експерт визначає правильне найменування товару та його код за ТН ЗЕД

515

Тема 16. Експертиза товарів на відповідність товарній томенклатурі ЗЕД

Оформлення результатів експертизи

Експертний висновок

- «Замовник експертизи» — назва замовника експертизи (експортера чи імпортера товару, відповідно до пред'явленого контракту);
- «Експерт» — прізвище, ім'я, по батькові експерта;
- «Підстави для проведення експертизи» — вказується номер наряду на проведення даної експертизи та дата його видачі, листа замовника;
- «Задача експертизи» — вказується задача експертизи, поставлена перед експертом в листі замовника;
- «Результати дослідження» — вказується: найменування, номер та дата документів, пред'явлених експерту (контракт, сертифікат якості, технічна документація); повне найменування товару, вказане в пред'явлених документах; відповідний код товару за ТН ЗЕД; найменування за ТН ЗЕД, до яких віднесений даний товар у відповідності до вказаного коду

Експерт відображає об'єктивний незалежний висновок у відповідності до Правил ідентифікації.

516

Питання для самоперевірки

- 1. Сутність та задачі експертизи.*
- 2. Загальні відомості про ТН ЗЕД.*
- 3. Структура ТН ЗЕД.*
- 4. Порядок та правила кодування товарів згідно ТН ЗЕД.*
- 5. Оформлення результатів.*

ГЛОСАРІЙ

Безпечність товару — споживна властивість товару, за якої ризик заподіяння шкоди здоров'ю людини та довкіллю в разі споживання товару обмежений допустимим рівнем.

Брак товару — це коли є такі показники якості, при яких він взагалі не може бути використаний за своїм призначенням.

Вада — в товарі виявлені невідповідності, недоліки природного походження, не залежно від технологічного процесу.

Віймка — визначена кількість продукції або товару, відібраного за один прийом спеціальними інструментами і призначена для складання вихідного зразка.

Вимірювальні методи — це методи визначення дійсних значень показників якості за допомогою технічних пристроїв, призначені для визначення фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості, специфічних і характерних для товарів однорідних груп.

Вимоги до товару — сукупність якісних та кількісних характеристик товару, які відображають уявлення його споживачів про необхідну цінність товару в разі використання його за призначенням у встановлених умовах обігу і споживання.

Вимоги до якості товару — вираження певних правил через переведення їх у набір кількісно або якісно встановлених норм щодо характеристик товару для забезпечення можливості його перевірки при використанні за призначенням.

Випробування пакування — експериментальне визначення кількісних і (чи) якісних характеристик властивостей пакування (стиск, штабельовання, ударозахисні властивості, удар під час вільного падіння, горизонтальний удар, випадковий удар, зосереджений удар, на проникність, стійкість до впливу дощу, занурювання у воду, туманом морської води).

Випробування товару — експериментальне визначення кількісних або якісних характеристик властивостей товару за заданою програмою відповідно до чинних нормативних документів.

Вихідний зразок — це зразок, складений з усіх виїмок, відібраних з різних місць однієї партії товару. Це має рішуче значення для отримання відповідних результатів.

Дегустація харчових продуктів — оцінка органолептичних показників якості, яка проводиться перевіреними на сенсорну чутливість експертами.

Дефект — в товарі виявлені невідповідності, недоліки, які виникли в виробництві при порушенні технологічного процесу.

Допоміжний пакувальний засіб — елемент пакування, який у комплексі з тарою або без неї виконує функцію пакування.

Евристичні методи — основані на сукупності логічних прийомів і методичних правил теоретичних досліджень для досягнення кінцевих результатів.

Експертиза (від фр. *expertise*, від лат. *espertus* — дослідний) — дослідження спеціалістом-експертом будь-якого питання, рішення якого потребує спеціальних знань в галузях науки, економіки, торгівлі з поданням мотивованого висновку в письмовій формі.

Експертиза кількості — оцінка кількісних характеристик товару експертами при неможливості використання вимірювальних методів та/або необхідності підтвердження достовірності результатів вимірювань незалежною стороною.

Експертиза споживних властивостей — аналізування і оцінювання споживних властивостей товару з використанням експертних методів на основі результатів випробування.

Експертиза якості — оцінка якісних характеристик товару експертами для встановлення відповідності вимогам нормативних документів.

Експертні методи — основані на прийнятті евристичних рішень на основі знань і досвіду. Проводяться групою експертів в умовах невизначеності або ризику.

Еталон товару — зразок товару для порівняння з аналогічними за призначенням та виглядом екземплярами.

Заключення експерта є документом, який підтверджує об'єктивність і достовірність експертної оцінки, яка проведена незацікавленою стороною.

Знаки небезпеки — наносять на пакування небезпечних вантажів, які попереджують про небезпеку для людини та навколишнього середовища.

Зразок товару — одиниця товару, яку вибирають для демонстрування, ознайомлення, порівняння з еталоном, контролю, аналізу, випробування, оцінювання рівня якості.

Ідентифікація — визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим в нормативній і технічній документації виробника харчових продуктів чи наведеним в інформації про ці продукти, а також визначення відповідності харчових продуктів і продовольчої сировини узвичаєній загальній назві з метою сертифікації.

Контроль якості товару — діяльність, яка включає проведення вимірів, експертизи, випробування або оцінювання однієї чи декількох характеристик товару та порівняння отриманих результатів із встановленими вимогами, для визначення, чи досягнуто відповідності по кожній із цих характеристик.

Критерії ідентифікації — це характеристики, які дозволяють визначити відповідність найменування певного товару з найменуванням, яке вказано на маркуванні, в документах, а також визначені вимогами нормативних документів.

Лабораторний метод — метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя.

Маніпуляційні знаки — зображення, що вказують на способи поводження з вантажем (попереджувальні написи, екологічні знаки).

Маркування товару — ідентифікаційна умовна позначка на кожній одиниці (партії) товару з інформацією відповідно до вимог чинних нормативних документів.

Методи визначення показників якості товару — методи, за допомогою яких визначають кількісне значення показників якості товару.

Метод товарної експертизи — це спосіб досягнення кінцевих результатів експертної оцінки товарів.

Недолік товару — будь-яка невідповідність товару вимогам нормативних документів, умовам договорів або вимогам, що їх пред'являють до товару, а також невідповідність товару тій інформації, яку про нього надав виробник (виконавець, продавець).

Несортний товар — коли якісні показники його нижчі мінімальних норм, встановлених нормативною документацією, внаслідок чого він не може бути віднесений до самого нижчого сорту.

Нестандартний товар — показники, які характеризують його, виходять за межі норм (волога, розміри, вище встановленої норми).

Об'єктивні методи — основані на визначенні характеристик товарів шляхом вимірювань або реєстрації будь яких невідповідностей, відмов, відхилень від встановлених вимог.

Об'єкти фальсифікації та ідентифікації однакові, так як ідентифікація передбачає встановлення фальсифікації певного об'єкту. При фальсифікації товару піддаються подробиці одна або декілька його характеристик. Відповідно до цього можна виділити такі види фальсифікації: асортиментна (видова), якісна, кількісна, цінова, інформаційна, технологічна та передреалізаційна. Всі вони передбачають свої способи подробиці.

Органолептичний метод — метод визначення значень показників якості товару на основі аналізу сприйняття органів чуттів людини.

Пакувальний матеріал — матеріал з якого виробляють пакування і який забезпечує можливість повторного використання пакування чи екологічно чистого її знищення.

Партія товару — визначена кількість товарів одного або декількох найменувань, закуплених, відвантажених або декількох найменувань одночасно за одним товаросупровідним документом.

Показник якості товару — кількісна характеристика однієї або декількох властивостей товару, складових його якості, яка розглядається відповідно до умов його споживання.

Приймання товару — етап товароруху, на якому товародержувач приймає від постачальника товари, визначає відповідність партії товару за кількістю, якістю, комплектністю та асортиментом вимогам, установленим умовами договору, нормативною та товаросупровідною документацією.

Проба — визначена кількість продукції або товару, взятого для проведення аналізів. Розміри, правила і методи її відбору, а також правила проведення аналізів, які встановлюються стандартами, інструкціями та іншими нормативними документами. Відхилення від правил призводить до отримання неправильних результатів.

Ресстраційний метод — оснований на спостереженнях та підрахунках числа об'єктів, обраних за визначеною ознакою.

Середній зразок — це частина вихідного зразка, відібрана згідно нормативного документа і призначена для дослідження.

Товар — будь-яка річ, що на момент надходження в обіг повинна бути виокремлена з-поміж інших за визначальними ознаками для конкретного договору купівлі-продажу

Товарна експертиза — незалежне перевіряння якості та кількості товару компетентними спеціалістами на замовлення зацікавленої юридичної або фізичної особи.

Фальсифікація (від латинського *falsifico* — підробляю) — це дії, направлені на обманювання споживача шляхом підробки товару з метою наживи.

Штрихове кодування — маркування, що складається з певної кількості штрихів різної довжини, ширини і цифр, розміщених на етикетці (пакуванні) товару широкого вжитку для їх комп'ютерної ідентифікації, контролю за кількістю і граничним терміном реалізації товару.

Якість товару — сукупність характеристик товару, які визначають ступінь його здатності задовольняти встановлені і передбачені потреби.

Ярлик — виріб заданої форми, матеріалу, що призначений для нанесення маркування та прикріплений до пакування чи продукції.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 38–43.
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (Відомості Верховної Ради (ВВР). — 1994. — № 27, ст. 218) // Доступний з www.mediline.lviv.ua
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Строк введення в дію з 1 жовтня 1991 року. — С. 3-5. Закон України «Про торгово-промислові палати в Україні» (Із змінами, внесеними згідно із Законом № 2921-III (2921-14) від 10.01.2002, (Відомості Верховної Ради (ВВР). — 2002. — № 16, ст.114) // Доступний з zakon.rada.gov.ua
4. Закон України «Про міжнародний комерційний арбітраж» // Доступний з <http://icsngd.com.ua>
5. Закон України «Про охорону прав на знаки для товарів і послуг» (Відомості Верховної Ради (ВВР). — 1994. — № 7, ст. 36) // Доступний з www.consumer.in.ua
6. Закон Украины «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» / Деловая Украина. 23.12.1997 г. — С. 3.
7. Андрест Б.В. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т. 1. — М.: Экономика, 1987. — 368 с.
8. Барабанова Е.Н. и др. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т. 2. — М.: Экономика, 1987. — 320 с.
9. Барабанова Е.Н., Лазаренко Н.Н. Контроль качества бакалейных товаров в торговле. — М.: Экономика, 1984. — 56 с.
10. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів. — К.: ЦУЛ, 2003. — 275 с.
11. Бровко О.Г. Контроль качества кондитерских товаров в торговле. — М.: Экономика, 1984. — 57 с.
12. Бухтарева Э.Ф., Ильенко-Петровская Т.П., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов. — М.: Экономика, 1985. — 296 с.

13. Ванханян В.Д. и др. Гигиена питания. — К.: Вища школа, 1981. — 304 с.
14. Васильев Г.А., Ибрагимов Л.А. и др. Коммерческое товароведение и экспертиза. — М.: Банки и биржи, 1997. — 296 с.
15. Горб Е.П., Капустина Л.П., Романчук А.А., Соколова Л.М., Федорова М.В. Методические рекомендации по проверке качества и количества импортного коньячного спирта. — М.: Управление товарных экспертиз, 1984. — 11 с.
16. Демченко П.О. Методика проведения экспертизы импортных сухофруктов. — М.: ТПП, 1988. — 29 с.
17. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров. — М.: АСAD-EMIA. — 2003. — 270 с.
18. Бухтарева Э.Ф., Ильенко-Петровская Т.П., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров. — М.: Экономика, 1985. — С. 3 — 136.
19. Дубініна А.А., Жук Ю.Т., Жук В.А., Жестерова Н.А. Товарознавство смакових товарів. — К.: ТОВ «Видавничий дім «Професіонал», 2004. — 235 с.
20. Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. — М.: Агропромиздат, 1985. — 296 с.
21. Завгородня В.М., Сирохман І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів. — Львів: Львівська комерційна академія, 2004. — 200 с.
22. Задорожний І.М., Гаврилишин В.В. Товарознавство продовольчих товарів. Зерноборошняні товари. — Львів: Компакт ЛВ, 2004. — 304 с.
23. Інструкція по клеймуванню м'яса. Затверджено наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 12 червня 1977 р. № 19 /Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 178–186.
24. Катрюк В.И. Полтавская ТПП — составная часть системы Торгово-промышленной палаты Украины //Сорочинський ярмарок, вересень — січень, 1997 — 1998. — С. 20 — 28.
25. Качество продукции: испытания, сертификация, терминология. Справочное пособие. — Вып. 4. — М.: Издательство стандартов, 1989. — 144 с.
26. Козьмич Д.І., Кобищан А.Д., Назаренко Л.О. Експертиза товарів. Навчальний посібник. — Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. — 374 с.
27. Коломієць Т.М. Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів. — К.: КНТЕУ, 2001. — 274 с.
28. Красовский П.А. и др. Товар и его экспертиза /Красовский П.А., Ковалев А.И., Стрижов С.Г. — М.: Центр экономики и маркетинга, 1999. — 234 с.

29. Лямина И.Н. Приемка продовольственных товаров. — М.: Экономика, 1982. — 112 с.
30. Манцулич М.В., Яковлева В.А. Экспертиза импортных куриных яиц. Методические рекомендации. — М.: Управление товарных экспертиз, 1987. — 15 с.
31. Мартынова Т.Т. Методика проведения экспертизы импортных овощных и плодово-ягодных консервов в местах реализации. — М.: ТПП, 1977. — 35 с.
32. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. № 5061-89 / Боршно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 79–85.
33. Мельников Н.Н., Новожилов К.В., Белан С.Р., Пылова Т.Н. Справочник по пестицидам. — М.: Химия, 1985. — 352 с.
34. Методика проведения экспертизы бахчевых культур. — М.: Всесоюзная торговая палата, 1969. — 35 с.
35. Методика проведения экспертизы импортных бананов и ананасов в местах их реализации. — М.: Всесоюзная торговая палата, 1968. — 14 с.
36. Методика проведения экспертизы импортных масличных культур и шрота. — М.: Всесоюзная торговая палата, 1971. — 24 с.
37. Методика проведения экспертизы кофе и какао-бобов. Под ред. Горностаева В.И. — М.: Управление товарных экспертиз, 1970. — 42 с.
38. Методика проведения товарознавчої експертизи експертами торговельно-промислових палат в Україні. — К.: ТПП України, 2005. — 48 с.
39. Методические указания. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности / Боршно і хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 73–78.
40. Методичні вказівки щодо визначення нітратів і нітритів у рослинній продукції / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 3. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 214–229.
41. Мицык и др. Товароведение продовольственных товаров. Лабораторный практикум. — К.: Выща школа, 1988. — 416 с.
42. Назаренко Л.О. Экспертиза продовольчих товарів. Опорний конспект лекцій. — Полтава: РВВ ПУСКУ, 2004. — 96 с.
43. Назаренко Л.О. Экспертиза продовольчих товарів. Опорний конспект лекцій. Ч. 2. — Полтава: РВВ ПУСКУ, 2007. — 48 с.
44. Назаренко Л.О. Этапы проведения экспертизы. Текст лекції. — Полтава: РВВ ПУСКУ, 2001. — 44 с.
45. Назаренко Л.О. Экспертиза продовольчих товарів закордонного виробництва. Текст лекції. — Полтава: РВЦ ПУСКУ, 2007. — 39 с.
46. Назаренко Л.О. Основы товарознавчої експертизи. Текст лекції. — Полтава: РВВ ПУСКУ, 2000. — 37 с.

47. Николаева М.А. Товароведная экспертиза. — М.: Деловая литература, 1998. — 281 с.

48. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продуктів тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветмедицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2) / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 100–130.

49. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. — К.: КНТЕУ, 2002. — 360 с.

50. Парамонова Т.Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. — М.: Экономика, 1988. — 112 с.

51. Полікарпов І.С. та ін. Ідентифікація товарів. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 343 с.

52. Пономарьов П.Х., Донцова І.В., Гірняк Л.І. Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 179 с.

53. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. — К.: Лібра, 1999. — 271 с.

54. Поставка товаров народного потребления. Сборник нормативных актов. — М.: Юридическая литература, 1986. — 128 с.

55. Правила ветеринарно-санітарної експертизи меду та м'ясо-молочних і харчових контрольних станціях та у ветеринарних лабораторіях / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 214–225.

56. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів на ринках. Затверджені Головним управлінням ветеринарії міністерства сільського господарства і погоджені органами охорони здоров'я 1 липня 1976 р. / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 189–199.

57. Правила ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів. Затверджені головним управлінням ветеринарії міністерства сільського господарства і погоджені органами охорони здоров'я 27 грудня 1983 р. / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 157–177.

58. Правила ветеринарно-санітарної експертизи прісноводної риби і раків / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 2. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 226–234.

59. Правила ветеринарно-санітарної експертизи рослинних харчових продуктів у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи ринків. Затверджені Головним управлінням ветеринарії Міністерства сіль-

ського господарства погоджені органами охорони здоров'я 4 жовтня 1980 р. / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 201–213.

60. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць курячих, качиних і гусячих. Затверджені Головним управлінням ветеринарії Міністерства сільського господарства 10 лютого 1959 р. / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 200.

61. Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарному контролю / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 98–99.

62. Правила продажу продовольчих товарів. Затверджено наказом МЗЕЗ від 28.12.94 № 237. Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17 січня 1995 р. за № 9/545 / Борошно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 67–72.

63. Пригутьська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А. та ін. Продовольчі товари (лабораторний практикум) // Пригутьська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А., Самойленко А.А., Вербій В.П., Кириченко Л.С., Осика В.А., Романенко О.Л., Тищенко Є.В., Сидоренко О.В. — К.: КНТЕУ, 2007. — 505 с.

64. Пригутьська Н.В., Самойленко А.А., Коломієць Т.М. Терміни та поняття з товарознавчої експертизи товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. — К.: КДТЕУ, 1999. — 154 с.

65. Рейли К. Металлические загрязнения пищевых продуктов. — М.: Агропромиздат, 1985. — 184 с.

66. Рудавська Г.Б., Дейниченко Г.В., Козлов В.М., Дюкарева Г.І. Товарознавство молочних товарів. — К.: ВД «Професіонал», 2004. — 312 с.

67. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Молочні та ячні товари. — К.: Видавництво «Книга», 2004. — 391 с.

68. Семененко С.В. Експертиза товарів. — Белгород: БУПК, 1997. — 29 с.

69. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів. — К.: Центр учбової літератури, 2008. — 612 с.

70. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Якість і безпека зерноборошнених товарів. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 284 с.

71. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. — К.: Центр навчальної літератури, 2004. — 383 с.

72. Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство смакових товарів. — Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2003. — 428 с.

73. Сирохман І.В. Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. — К.: Вища школа, 1994. — 238 с.

74. Статут торгово-промислової палати України. — К.: ТПП України, 2003. — 15 с.
75. Титаренко В.А. та ін. Ідентифікація і фальсифікація продовольчих товарів. — К.: Центр навчальної літератури, 2006. — 191 с.
76. Тищенко Є.В. Товарознавство харчових жирів. — К.: КДТЕУ, 1999. — 52 с.
77. Торгово-промислова палата України. Минуле. Сьогодення. Погляд у майбутнє. — К.: Видання ТПП України, 2002. — 260 с.
78. Чепурной І.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. — М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. — 404 с.
79. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2002. — 416 с.
80. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. — 304 с.
81. Четчкина Н.М., Путилина Т.И., Горбунова В.В. Товарная экспертиза. — Ростов-н/Д.: Феникс, 2000. — 512 с.
82. Шайдо О.И. и др. Методические рекомендации по проверке количества и качества рома кубинского, поступающего в контейнерах-цистернах. — М.: Управление товарных экспертиз, 1984. — 58 с.
83. Шепелев І.Ф., Кожухова О.И., Түров А.С. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. — Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. — 192 с.
84. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. — М.: ИНФРА-М, 2001. — 244 с.
85. Шепелев І.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. — Ростов-на-Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. — 155 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Реєстраційний № _____ Президенту _____
«__» _____ 200 р. Торгово-промислової палати

Заявка на проведення експертизи

_____ (повна назва замовника)
просить провести експертизу _____ (назва продукції)
на відповідність вимогам / умовам _____
(НТД на продукцію, договір, товарно-транспортна документація тощо)
Кількість _____
(ТЗ/ТО вантажних місць, виробів — зазначити необхідне)
Місцезнаходження продукції _____
(адреса)
Країна походження продукції _____ договір № _____ від _____

Завдання експертизи (вносять потрібне):

перевірка кількості вантажних місць / виробів, що надійшли у ТЗ/ТО
 перевірка кількості / комплектності виробів, що надійшли у товарних місцях
 перевірка якості продукції — органолептичним методом
 — вимірювальним методом
 — лабораторним методом _____
(зазначити необхідні показники якості)

_____ перевірка відповідності пакування / маркування продукції
 ідентифікація продукції
 визначення фактичної кількості продукції (за умови порушеного пакування)
 перевірка технічного стану обладнання
 відбір зразків (проб)
 визначення втрати якості продукції (у відсотках) за наявності дефектів та можливі причини виникнення
 передвідвантажувальний огляд продукції

_____ (інші варіанти)
Термін проведення експертизи звичайний терміновий

заповнюється палатою

Замовник зобов'язується:

- надати всю необхідну інформацію для проведення експертизи
- гарантувати безпеку та необхідні умови для роботи експерта
- сплатити всі витрати, пов'язані з проведенням експертизи, незалежно від її результатів.

З порядком та процедурами експертизи ознайомлений та згоден їх виконувати.

Реквізити замовника _____

(юридична адреса, телефон, факс та e-mail)

р/р _____ у _____

МФО _____, код ЄДРПОУ _____,

ПІН _____

Свідоцтво платника ПДВ № _____

Відповідна особа _____

(посада, прізвище, ім'я та по батькові, телефон, факс та e-mail)

Керівник організації

(ініціал(и), прізвище)

(дата і підпис)

Головний бухгалтер

(ініціал(и), прізвище)

(підпис)

М.П.

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА

*(адреса)**(телефон)**(факс)**(e-mail)*

НАРЯД № _____ Дата видачі « ____ » _____ 20 ____ р.

Підстава для видачі наряду _____

Експерт _____ Код підрозділу _____

Організація-замовник _____
(повна назва, адреса, телефон)

Назва продукції _____

Кількість _____
(ТЗТ/О, вантажних місць та/або виробів)

Країна походження _____

Місцезнаходження продукції _____
(адреса)

Завдання експертизи _____

Керівник підрозділу _____
*(підпис) (ініціал(и), прізвище)***М.П.**

- перевірено без попереднього розбракування замовником
- після розбракування замовником
- повернутого покупцем

Результати перевірки продукції

Вартість у грн.

Країна походження	Одиниці виміру	Перевірено		Забраковано		Знижено в якості		Нестача		Надлишок		Бій	
		кількість	вартість	кількість	вартість	кількість	вартість	кількість	вартість	кількість	вартість	кількість	вартість
А	Б	1	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	14

Експерт _____
*(підпис) (ініціал(и), прізвище)*Економіст _____
(підпис) (ініціал(и), прізвище)

Продовження дод. Б

НАРЯД № _____

Платник _____
(повна назва, юридична адреса, телефон, факс)

р/р _____

МФО _____, код СДРПОУ _____

Інд. подат. № _____, свідоцтво платника ПДВ № _____

№	Номер позиції згідно із затвердженими преїскурантом або тарифом	ВИДИ ПОСЛУГ	Вартість експертизи (грн)

УСЬОГО _____

« ____ » _____ 20__ р.

Керівник замовника експертизи _____
(підпис) (ініціал(и), прізвище)

М.П.

№	ВИДИ ПОСЛУГ	Складено актів			До сплати за експертизу		
		усього	у тому числі		вартість експертизи	ПДВ	загальна вартість експертизи
			кількості	якості			

Витрати на відрядження _____

УСЬОГО _____

Експерт _____
(підпис) (ініціал(и), прізвище)

Економіст _____
(підпис) (ініціал(и), прізвище)

*(адреса)**(телефон)**(факс)**(e-mail)***АКТ ВІДБОРУ ЗРАЗКІВ (ПРОБ)**

№ _____

1. Дата складання _____ 2. Місце складання _____

3. Акт складений експертом _____
*(прізвище, ім'я, по батькові)*в присутності представників замовника _____
(прізвище, ім'я, по батькові, посада, назва організації)

4. Назва продукції _____

кількість місць _____ маса брутто _____ маса нетто _____

5. Постачальник: _____
(країна походження)

6. Транспортні документи:

Найменування та номер транспортного документа	Назва та номер транспортного засобу

7. Дата відвантаження продукції _____

8. Дата надходження товару на склад товароодержувача _____

9. Вид упаковки _____

Складено цей акт про те, що « ___ » _____ 20__ р. відібрано зразки (проби)*(мета відбору)*

10. Номери місць, з яких взяті зразки (проби) _____

11. Зразки (проби) відібрано у відповідності з вимогами _____
(назва та позначення НД, що встановлює порядок та правила відбору)

12. Спосіб відбору зразків (проб) _____

13. Кількість чи маса відібраних зразків (проб), в т. ч.

– для випробувань _____

– для зразка-свідка _____

14. Зразки (проби) опечатано, опломбовано і передано на зберігання

*(найменування організації, що забезпечує умови зберігання)*15. Відібрані зразки (проби) направлені на випробування _____
*(найменування лабораторії)*Експерт _____
*(підпис)*_____
*(ініціал(и), прізвище)*Представник замовника _____
*(підпис)*_____
(ініціал(и), прізвище)

ТОРГОВО ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА

_____ (адреса) _____ (телефон) _____ (факс) _____ (e-mail)

Дата надходження заявки « ____ » _____ 20__ р.

АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № _____

1. Дата складання _____ 2. Місце складання _____
(назва міста)

3. Акт складений експертом _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

4. Наряд № _____ від _____

Експертиза проведена за участю представника (ів):

Організація	Посада	Прізвище, ім'я, по батькові

5. До експертизи пред'явлено:

назва продукції _____

кількість (в одиницях виміру) ____ кількість згідно документів _____

6. Завдання експертизи: _____

7. Вантажодержувач: _____

8. Постачальник: _____
(країна, інофірма)

9. Вантажовідправник: _____

10. Виробник товару: _____

11. Надані документи: _____

12. Договір № _____ дата _____

13. «Експертизою встановлено» (констатуюча частина акта, зафіксована у додатку до акта експертизи, який є невід'ємною частиною акта, на _____ аркушах)

14. Висновок експерта: _____

Експерт _____
(підпис) _____ (ініціал(и), прізвище)

Акт експертизи зареєстровано: « ____ » _____ 20__ року

Акт експертизи без автентичної печатки недійсний

М.П.

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА

(адреса)

(телефон)

(факс)

(e-mail)

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК

№ _____ від _____

1. Замовник експертизи: _____
(повна назва замовника)

2. Експерт: _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

3. Підстава для проведення експертизи:
заявка замовника від _____
наряд № _____ від _____

4. До експертизи пред'явлено: _____
(назва товару)

5. Кількість (в одиницях виміру): _____

6. Завдання експертизи _____

7. Експертизою встановлено: _____

Експерт _____
(підпис) _____
(ініціал(и), прізвище)

Експертний висновок зареєстровано: " ____ " _____ 20__ р.

Експертний висновок без автентичної
печатки недійсний

МП

Продовж. дод. Ж

ОБОВ'ЯЗКОВИЙ МІНІМАЛЬНИЙ ПЕРЕЛІК

досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2)

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
1	М'ясо і птиця свіжі, охолоджені та морожені		
	<i>Токсичні елементи:</i>		
	Свинець	0,5	
	Кадмій	0,05	
	Миш'як	0,1	
	Ртуть	0,03	
	Мідь	5,0	
	Цинк	70,0	
	<i>Пестициди:</i>		
	Актелік	0,01	М'ясо (птиця)
	Базудин	не допускається	У м'ясі птиці
		0,7	У м'ясі (в перерахунку на жир)
	ГХЦГ гама-ізомер	0,1	
	2,4 Д	не допускається	
	ДДВФ	не допускається	
	ДДТ та його метаболіти	0,1	
	Карбофос	не допускається	
	Метафос	не допускається	
	Пестициди, що містять ртуть	не допускається	
	Хлорофос	не допускається	
	<i>Мікотоксини:</i>		
	Афлатоксин В ₁	0,005	
	<i>Мікробіологічні показники:</i>		
	Мазки-відбитки	мікрофлора відсутня або відсутні поодинокі коки або палички	

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів	$3 \cdot 10^6$ — $3 \cdot 10^7$	Яловичина заморожена шматком Телятина та свинина заморожена шматком
	КУО в 1 г, не більше	$5 \cdot 10^6$	Яловичина заморожена шматком
	БГКП (колі-форми), КУО в 1 г	не більше 10	Телятина та свинина заморожена шматком
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели в 25 г	не допускаються	
	<i>Радіонукліди, Бк/кг:</i>		
	Цезій-137	200	
	Стронцій-90	20	
2	Молоко і молочнокислі продукти		
	<i>Токсичні елементи:</i>		
	Свинець	0,1 (0,05)	У дужках — ПДК для продовольчої сировини, призначеної для виробництва дитячих та дієтичних продуктів
	Кадмій	0,03 (0,02)	
	Миш'як	0,06	
	Ртуть	0,005	
	Мідь	1,0	
	Цинк	5,0	
	<i>Пестициди:</i>		
	Базудин	не допускається	
	Хлорофос	не допускається	
	ГХЦГ гамма-ізомер	0,05	
	2,4 Д	не допускається	
	ДДТ	0,05 (0,01)	
	Карбофос	не допускається	
	Метафос	не допускається	
	Хлорофос	не допускається	
	Пестициди, що містять ртуть	не допускається	
	<i>Мікотоксини:</i>		
	Афлатоксин В ₁	не допускається	
		(< 0,001)	
	Афлатоксин М ₁	<0,0005	

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
	<i>Мікробіологічні показники</i>		
	Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше	5·10 ⁴	Молоко пастеризоване (для дитячого харчування), молоко пастеризоване, група А
		1·10 ⁵	Молоко пастеризоване, група В
		2·10 ⁵	Молоко пастеризоване у флягах та цистернах
	БГКП (колі-форми), маса продукту (г/куб. см), в якому не допускаються	1,0	Молоко пастеризоване (для дитячого харчування), молоко пастеризоване, група А
		0,1	Молоко пастеризоване, група В; молоко пастеризоване у флягах та цистернах, кефір, простокваша, йогурт
		0,01	Сметана «Городская» з 20 % і 25 % жирністю (без наповнювачів)
		0,001	Сметана всіх інших видів
	Патогенні мікроорганізми, в т. ч. сальмонели, маса продукту (г), в якому не допускаються	50	Молоко пастеризоване (для дитячого харчування)
		25	Молоко пастеризоване, групи А, В, у флягах та цистернах, кефір, простокваша, йогурт, сметана всіх видів
	<i>Кислотність, жирність молока — за маркуванням тари</i>		
	<i>Радіонукліди, Бк/кг:</i>		
	Цезій-137	100	
	Стронцій-90	20	
3	Олія (соняшникова)		
	<i>Токсичні елементи:</i>		
	Свинець	0,1	
	Кадмій	0,05	
	Миш'як	0,1	
	Ртуть	0,03	

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
	Мідь	0,5	
	Цинк	5,0	
	Залізо	5,0	
	<i>Мікотоксини:</i>		
	Афлатоксин В ₁	0,005	
	Зеараленон	1,0	
	<i>Пестициди:</i>		
	ГХЦГ гама-ізомер	1,0	Для промпереробки
		більше 1,0	На технічні цілі
		0,05	Для дитячого харчування
	ДДТ	0,1	Для використання в їжу
		0,25	Для промпереробки
		більше 0,25	На технічні цілі
		0,1	Для дитячого харчування
		0,05	Для імпорту
	Деціс	0,05	
	Карбофос	0,1	
	Хлорофос	0,1	
	Пестициди, що містять ртуть	не допускаються	
	Кислотне число, мг КОН	не більше 0,4	Для рафінованої олії
		1,5	Для нерафінованої та гідратованої олії: – вищий гатунок
		2,25	– перший гатунок
		6,0	– другий гатунок
	<i>Радіонукліди, Бк/кг:</i>		
	Цезій-137	100	
	Стронцій-90	20	
4	Овочі, в т. ч. картопля		
	<i>Токсичні елементи:</i>		
	Свинець	5,0	
	Кадмій	0,3	
	Миш'як	0,5	
	Ртуть	0,05	
	Мідь	30,0	
	Цинк	50,0	

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
<i>Пестициди:</i>			
Актелік		0,2	Буряки
		0,05	Картопля, морква
Базудин		0,1	Капуста, картопля
		0,5	Буряки
ГХЦГ гама-ізомер		0,1	Буряки, картопля
Гексахлоран		0,1	Буряки, картопля
ДДТ та його метаболіти		0,1	Буряки, картопля
Карбофос		0,5	Капуста, буряки
Хлорофос		0,1	
Пестициди, що містять ртуть		Не допускаються	
<i>Мікотоксини:</i>			
Патулін		0,05	
Нітрати		250	Картопля
		500	Капуста білоголова пізня
		250	Морква пізня
		150	Томати у відкритому ґрунті
		150	Огірки у відкритому ґрунті
		1 400	Буряк столовий
		80	Цибуля ріпчаста
		600	Цибуля-перо у відкритому ґрунті
		60	Кавуни
		200	Перець солодкий у відкритому ґрунті
		60	Виноград столовий, яблука, груші
		50	Овочі для виготовлення продуктів дитячого харчування
Нітрити		10,0	
<i>Радіонукліди, Бк/кг:</i>			
	Цезій-137	40	
	Стронцій-90	20	

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
5	Зерно і зернобобові культури		
<i>Токсичні елементи:</i>			
Свинець	0,5	Для харчових потреб	
	5,0	Для згодовування тваринам	
Кадмій	0,1	Для харчових потреб	
	0,3	Для згодовування тваринам	
Миш'як	0,2	Для харчових потреб	
	0,5	Для згодовування тваринам	
Ртуть	0,03	Для харчових потреб	
	0,1	Для згодовування тваринам	
Мідь	10,0	Для харчових потреб	
	30,0	Для згодовування тваринам	
Цинк	50,0		
<i>Пестициди:</i>			
Актелік	1,0	При зборі врожаю	
	5,0	При обробці 2М-4Х	
Базудин	0,1		
	1,2	Для відгодівлі тварин	
	0,2	Для птиці	
ГХЦГ гама-ізомер	0,5		
ДДВФ	0,3		
ДДТ та його метаболіти	0,02		
	0,05	Для відгодівлі тварин	
Карбофос	3,0		
Метафос	не допускається		
	0,5	Для відгодівлі тварин	
Хлорофос	0,1		
	1,0	Для лактуючих тварин	
	3,0	Для відгодівлі тварин	
ТМТД	не допускається		
Фосфотоксин	0,1		

№ з/п	Показники досліджень	Допустимі рівні, мг/кг, не більше	Примітка
	Чотирхлористий вуглець	50,0	Для завезених зернових, після 24 годин провітрювання
	Нітрати	500	
	Нітриди	10,0	
<i>Мікотоксини:</i>			
	Афлатоксин В ₁	0,005	
	Зеараленон	1,0	
	Т-2-токсин	0,1	
	Дезоксиніваленон	1,0	Для пшениці твердих та сильних сортів
		0,5	Для інших сортів пшениці
	Токсичність	не допускається	
<i>Радіонукліди:</i>			
	Цезій-137	600	
	Стронцій-90	100	

Найбільш поширені захворювання плодів

№ з/п	Найменування хвороби	Зовнішні ознаки хвороби	Найменування плодів
1	Антракноз	На плодах з'являються бурі поглиблені із спорами, плями у вигляді нальоту, потім на них утворюються жовтуваторожеві подушечки. М'якоть плодів робиться рихлою і гіркою на смак. Хвороба здатна передаватися на здорові плоди	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
2	Аскохітоз або сіра плямистість	На плодах округлі, світло-сірі або бурі плями з численними чорними пікнідами	Кавуни, дині
3	Оливкова плямистість	На плодах бурі плями з темно-оливковим нальотом	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
4	Бура плямистість	На плодах темні плями спор	Гарбузи, кабачки
5	Біла гниль	На уражених тканинах плоду білий або рожевий пластівчастий щільний наліт з чорними або білими (незрілими) склероціями	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
6	Сіра гниль	На плодах сірий пухнастий наліт, можуть бути дрібні чорні склероції	Кавуни, дині, гарбузи, кабачки
7	Чорна гниль	На плодах рожевий або світло-сірий наліт, уражена тканина плоду тверда, чорна, плід муміфікується	Кавуни
8	Бактеріальна гниль	На плодах наліт відсутній, шкірка плоду бура, м'якоть жовта. Уражена тканина містить токсичні речовини	Кавуни
9	Мокра гниль	На ураженій тканині наліт відсутній, тканина перетворюється на слизисту масу, в якій багато бактерій	Дині

№ з/п	Найменування хвороби	Зовнішні ознаки хвороби	Найменування плодів
10	Рожева гниль	На плодах рожевий наліт або пліснявий (спори безбарвні)	Дині, гарбузи, кабачки
11	Сіра цвіль	Темно-сірий наліт з чорними головками, спори темні	Гарбузи, кабачки
12	Рожева гниль	Уражена тканина плоду розм'якшується, спори безбарвні, грушовидні	Кавуни, гарбузи, кабачки

Примітка. Захворювання викликаються грибами-паразитами і бактеріями. Плоди особливо інтенсивно уражаються гниллю при високій температурі і великій вологості. Щоб уникнути зараження здорових плодів, їх слід ретельно розсортовувати.

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Людмила Олександрівна НАЗАРЕНКО

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ: СЛАЙД-КУРС

РОЗДІЛ
«ЕКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»

НАВЧАЛЬНИЙ ПОСІБНИК

Оригінал-макет підготовлено
ТОВ «Видавництво «Центр учбової літератури»

Підписано до друку 17.05.2013 р. Формат 60x84 1/16.
Друк лазерний. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 17,55. Тираж – 300 прим.

ТОВ «Видавництво «Центр учбової літератури»
вул. Електриків, 23 м. Київ 04176
тел./факс 044-425-01-34
тел.: 044-425-20-63; 425-04-47; 451-65-95
800-501-68-00 (безкоштовно в межах України)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції
ДК № 4162 від 21.09.2011 р.