

Шоколад



ХАВАНОВОЙ КСЕНИИ

21Т-301

Шоколад: кондитерское изделие на основе масла какао, являющегося продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.

Шоколадные изделия часто содержат ароматические добавки

(кофе, спирт, коньяк, ванилин, перец), пищевые добавки (изюм, орехи, вафли, цукаты) или начинку.



Классификация шоколада

Черный шоколад

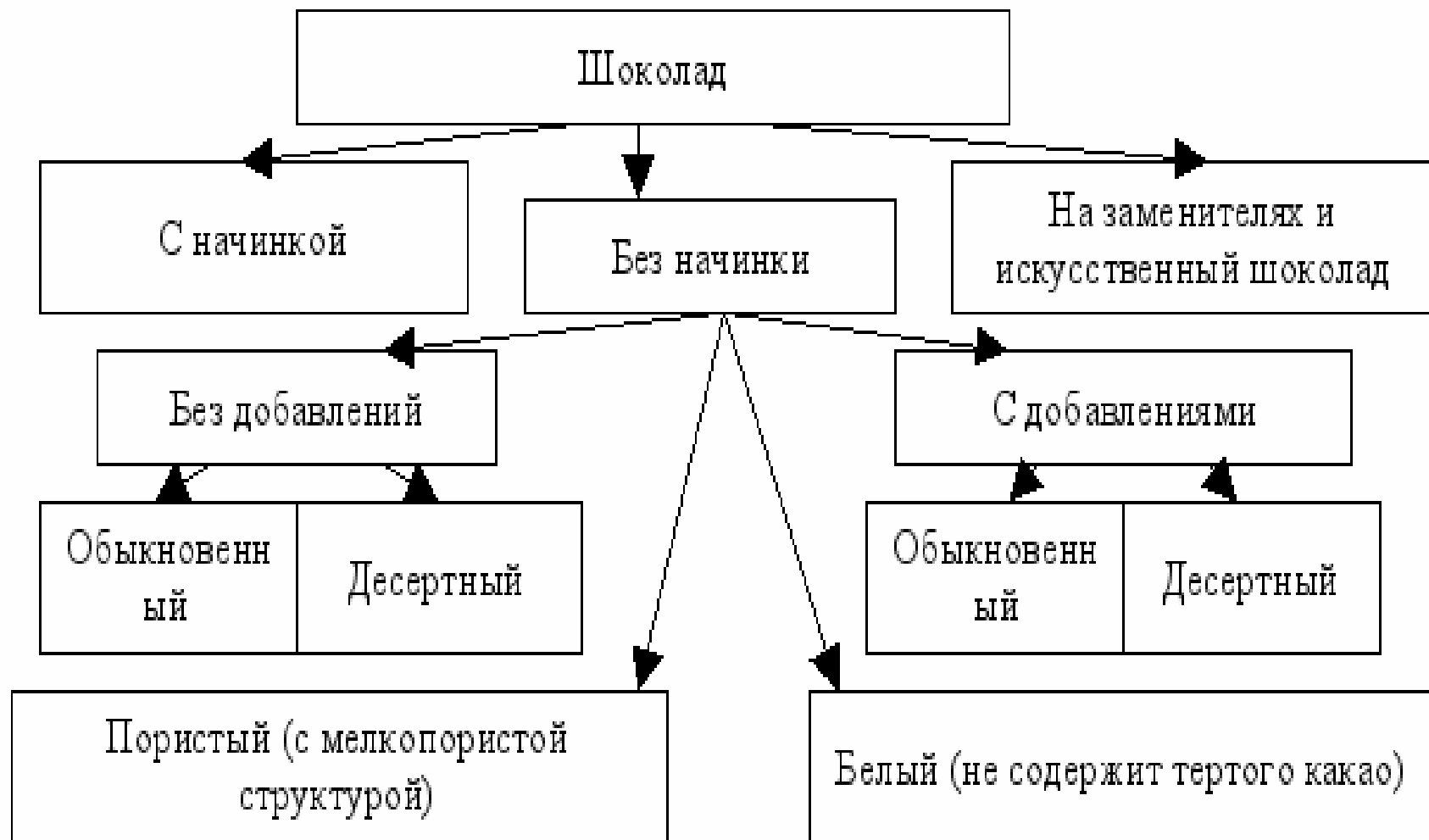
Молочный шоколад

Белый шоколад

Шоколад обыкновенный (без добавок)

Пористый шоколад





Вид шоколада в зависимости от добавлений


- 1: Молочный
- 2: Ореховый
- 3: Кофейный
- 4: С вафлями
- 5: Со специальными добавлениями (с витаминами А В С)
- 6: С фруктами
- 7: С грильяжем



Производство шоколада


Производство шоколада Сырьем для производства шоколада служат какао-бобы - семена дерева какао, которое произрастает в тропических лесах Южной и Центральной Америки, Западной Африки, Австралии и некоторых островов Юго-Восточной Азии. Дерево это очень прихотливое, требует плодородной рыхлой почвы, имеющей температуру 20-28° C, и не переносит прямых солнечных лучей, поэтому обычно растет в тени других, более высоких деревьев.



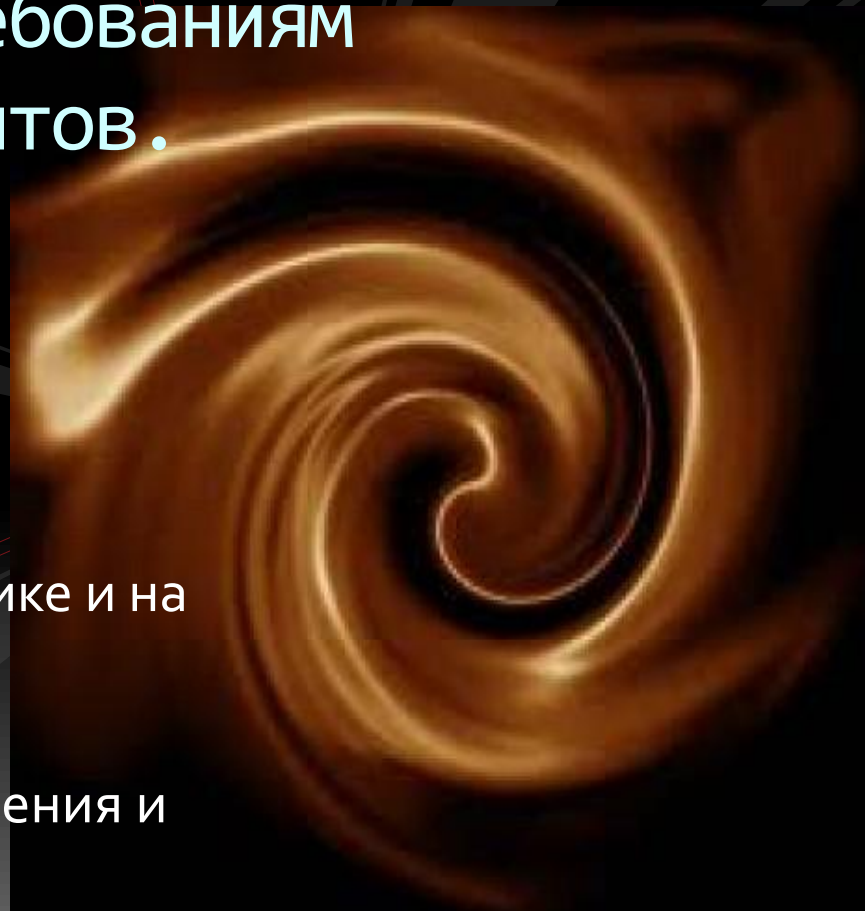


При оценке качества пищевых продуктов, в том числе, шоколада, определяют показатели качества и устанавливают соответствие их требованиям нормативных документов.

Методы исследования качества включают органолептический, измерительный, экспертный и социологический.



Наиболее часто в торговой практике и на предприятиях — изготовителях применяют органолептический и измерительный методы определения и анализа показателей качества.



Органолептический и измерительный методы предусматривают оценку качества партии шоколада, по пробам или образцам, отобраным из однородной партии. При поступлении шоколада большими партиями невозможно проанализировать каждую единицу упаковки, для этого из партии отбирают небольшую ее часть, называемую средней или объединенной пробой.



Дефекты шоколада и их влияние на качество

В процессе оценки качества шоколада, как правило, обнаруживаются дефекты, разнообразные по своему значению, виду и происхождению.

Дефект — это отсутствие одной или нескольких характеристик качества (ИСО 8402)



Упаковка шоколада

При производстве и упаковке кондитерских изделий не обойтись без воздухоосушителя. Сырость может испортить потребителям удовольствие от сладостей, превратив кондитерские изделия в бесформенную и непривлекательную массу. Это происходит, потому что все кондитерские изделия, шоколадные конфеты, карамель, жевательная резинка, ирис содержат много сахара, а следовательно, гигроскопичны. При повышенной влажности эти продукты становятся липкими и склонны к образованию плесени. Типичная проблема с шоколадными конфетами — это «поседение» шоколада.



Продукты из шоколада

Шоколадная паста, помимо плиток, может сервироваться в батончиках, конфетах, в виде различных фигурок, медалей и даже в форме шоколадного фонтана.





Код ТН ВЭД :1806201000

ЧЕРНЫЙ ШОКОЛАД БОНН ШОКОЛАДНАЯ МАССА
ТЕМНО-КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА В ВИДЕ
ПРЯМОУГОЛЬНЫХ БЛОКОВ ПО 2.5КГ ПО 5 ШТУК В
КОРОБКЕ (СОСТАВ: КАКАО-МАССА, САХАР,
КАКАО-МАСЛО - 38%, ЛЕЦИТИН, ВАНИЛИН)



Выдержка из ГОСТа:

Выдержка из ГОСТа


Среднее содержание жира в 37 г шоколада — 9 г (около 55 % от общей калорийности); в 30 г молочного шоколада содержится около 140 ккал. В дорогих сортах больше жира.





Срок хранения.

При температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75% шоколад и шоколадная глазурь сохраняются в течение следующих гарантийных сроков со дня выработки:

- шоколад десертный и обыкновенный без добавок — 6 месяцев;
 - шоколад весовой без добавок незавернутый — 4 месяца;
 - шоколад весовой с добавками незавернутый — 2 месяца;
 - шоколад с добавками, с начинками, диабетический — 3 месяца;
 - шоколад белый — 1 месяц;
 - шоколадная глазурь без добавок — 6 месяцев;
 - шоколадная глазурь с добавками — 3 месяца.
- 



Литература:

