

# Памятка

## Требования к качеству кондитерских изделий



Качество кондитерских изделий напрямую зависит от качества исходного сырья. В современной технологической отрасли существует масса заменителей, которые удешевляют конечный продукт или делают его менее калорийным.

При оценке продукта учитываются потребительские свойства и гигиенические показатели безопасности.



На поверхности и внутри не должно быть посторонних ингредиентов, форма должна быть правильной, не мятой, не ломаной. Конфеты должны быть в индивидуальной неповрежденной упаковке, одинаковой формы. Не должно быть слипшегося или растаявшего продукта, ломанного или потерявшего форму. Часто именно неправильное хранение кондитерских изделий приводит к утрате их привлекательных потребительских свойств.

Микробиологические показатели безопасности кондитерских изделий определяют степень их безопасности для человека, их соблюдение исключает риск

отравлений и болезней после употребления.

Помимо безопасности, микробиологические показатели характеризуют степень свежести и сроки годности, а также правильность хранения кондитерских изделий, однако, определить их можно только в специально аккредитованной лаборатории.

