# ТО Управления по Алтайскому краю информируетОпубликовано пн, 06/17/2024 - 00:46 пользователем verav

# Рекомендации, требования к производству и реализации напитков, в частности – кваса

Благодаря своим освежающим и жаждоутоляющим свойствам безалкогольные напитки в летний период пользуются широким спросом. В зависимости от используемого сырья, технологии и назначения безалкогольные напитки можно разделить на следующие группы: газированная вода; искусственно минерализованные и природные минеральные воды; газированные прохладительные напитки; витаминизированные и тонизирующие напитки; сухие шипучие и нешипучие напитки.

Из общего количества безалкогольных напитков, вырабатываемых в России, примерно 30% составляют квасы и напитки из хлебного сырья.

**Квас** - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %.

Квас обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы.

Напиток хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Он имеет высокую энергетическую ценность, способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, её всасывание и повышает аппетит. Также квас содержит витамины B1 и E, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы. Квас, как продукт молочнокислого брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс.

Содержание алкоголя в дрожжевом сорте кваса колеблется: от 0,7 % об. до 1,2% об. Квас не рекомендуют употреблять при циррозе печени, гастрите и гипертонии.

В настоящее время данный напиток производится по ГОСТ или техническим регламентам. При изготовлении кваса по ГОСТ не используются искусственные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества и ароматизаторы, синтетические и неорганические красители, подсластители и консерванты.

Хлебный квас и напитки на хлебном сырье являются благоприятной средой для развития микроорганизмов, которые вызывают скисание, ослизнение и другие виды порчи. Для предупреждения этих пороков необходимо тщательно соблюдать технологические нормы, санитарный режим производства, а также систематически осуществлять лабораторный контроль.

**Требования к производству кваса:**

— технологические процессы, режимы их осуществления и работа технологического оборудования должны обеспечивать качество и безопасность производимой продукции;

— обязательно соблюдение поточности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции и сырья; — обязательно соблюдение условий хранения сырья;

— помещения, оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продукции, должны содержаться в надлежащем санитарном состоянии, исключающем загрязнения продукции;

— способы и периодичность санитарной обработки (мойки), дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки (мойки) и дезинфекции оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, должны обеспечивать ее безопасность;

— персонал, занятый в процессе производства пищевой продукции должен: знать и соблюдать требования, обеспечивающие безопасность производства пищевой продукции; проходить предварительные и периодические медицинские осмотры; соблюдать личную гигиену;

— изготовитель продукции обязан разработать программу производственного контроля, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции и организовать производственный контроль.

Срок годности разливного кваса изготовитель устанавливает в соответствии с документацией, по которой продукция изготавливается.

**Требованиях к реализации разливного кваса**

Продажа кваса на разлив должна осуществляться продавцом в специальной чистой санитарной одежде, включая головной убор, при наличии бейджика с указанием имени и фамилии продавца.

У продавца должна быть личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра и гигиенической аттестации.

При реализации разливного кваса сотрудник, осуществляющий продажу, и емкости с квасом должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей.

Для реализации кваса используется посуда однократного применения, помещенная в специальные упаковки (пакеты) на специальных подтоварниках (поддонах). Хранение упаковок с посудой непосредственно на земле, на асфальтовом покрытии запрещается.

Место реализации кваса должно быть оборудовано специальной емкостью с крышкой для сбора использованной посуды.

При реализации упакованного кваса следует обращать внимание на этикетку. На ней должны быть указаны наименование продукции, ее количество, дата изготовления, срок годности, условия хранения, сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер партии), наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Потребитель может потребовать ознакомить его с документами, подтверждающими безопасность, качество и происхождение продукции.

**Требования к реализации кваса бутылочного розлива**

В магазинах хранение бутылочного кваса должно осуществляться при условиях, обеспечивающих его охлаждение до температурного режима, указанного на потребительской упаковке, на которой также должны быть указаны: адрес предприятия изготовителя; дата розлива кваса; срок годности; объем, состав кваса; пищевая, энергетическая ценность; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен продукт; информация о подтверждении соответствия; дополнительно могут быть нанесены надписи информационного характера, относящиеся к данному продукту.