

КАЧЕСТВО — ЗАЛОГ УСПЕХА

В Беларуси за год потребляют около 13 тыс. т шоколада. На белорусскую продукцию приходится около трети этого объема. Сегодня 80 % шоколада на прилавках Беларуси — импортная продукция. Каково качество этой продукции, и почему мы, потребители, при покупке шоколада обнаруживаем порой фальсифицированный товар?

Для проведения исследований по выявлению наиболее конкурентоспособного товара представлены 9 образцов шоколада. Для оценки качества исследуемых образцов использован органолептический метод, который является основой при применении 30-балльной шкалы для определения качества продукта.

По проведенному анализу ассортимента шоколада в УП «Универсам «Сухаревский»» Минска импортный шоколад составил 54 %, а отечественный — 46 %.

Виды фальсификации шоколада: частичная или полная замена наиболее ценных компонентов сырья (какао-масла и тертого какао). При этом на маркировке не указываются подлинная ассортиментная принадлежность и состав продукции. Обнаружены недовложение отдельных компонентов (орехов, изюма, фруктов и т.п.); использование запрещенных добавок и т.д.

Обнаружение фальсификации: по цвету, состоянию поверхности, консистенции, вкусу; по информации о товаре на этикетке (состав, обязательное наличие какао-масла), масса, адрес производителя и т.п.) должна быть на русском языке без орфографических ошибок. Все названия консервантов должны указываться на этикетке товара. Если цена значительно ниже цены на аналогичные изделия других фирм и содержание какао-продуктов на обертке не обозначено — это фальсификация.

Предложения по внедрению пунктов в ГОСТ 6534-89 «Шоколад. Общие технические условия»: четко сформулировать основные понятия видов шоколада; определить нормы содержания какао тертого и какао-масла для каждого вида продукции; обязательное указание на маркировке шоколада массовой доли какао-продуктов; указывать на этикетке диабетического шоколада количество квадратиков плитки шоколада, соответствующих 1 хлебной единице (10—12 г углеводов); четко описать в ГОСТе 30-балльную шкалу определения качества шоколада.

□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□□□
□□□□□□□□□□.
□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□
□□□□□□□□□□. □□□□□□□□□□.