

Рекомендации по реализации напитков, в частности – кваса

В летний период начинается сезон продажи прохладительных напитков и кваса. Это одни из самых востребованных продуктов в теплое время года.

Квас - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %. Напиток улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую и пищеварительную системы, хорошо утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам - молочной и отчасти уксусной. Также квас содержит витамины В1 и Е, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы.

При выборе кваса необходимо обратить внимание на маркировку: адрес предприятия изготовителя; дата розлива; срок годности; -объем, состав; 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.

С наступлением летнего сезона увеличивается количество точек нестационарной торговли пищевыми продуктами, в том числе квасом, безалкогольными напитками. В связи с этим, Управление Роспотребнадзора по Ростовской области напоминает, что продавец должен иметь при себе и предъявлять по требованию потребителя товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

По материалам сайта: здоровое-питание.рф

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ КВАСА

ПРОИЗВОДСТВО КВАСА ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ



Обеспечение качества и безопасности производимой продукции

Исключение загрязнения производимой продукции и сырья;

Контроль работы

Соблюдение условий хранения

Содержание помещений, оборудования и инвентаря в удовлетворительном санитарном состоянии

Обеспечение санитарной обработки

Персонал должен проходить предварительные и периодические медицинские осмотры

Контроль пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП



КВАС

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. Способствует пищеварению и повышает аппетит. Квас способствует расщеплению (сжиганию) жиров. Калорийность продукта – 27 ккал на 100 грамм напитка. Содержит витамины В1 и Е, аминокислоты, сахара, ферменты и микроэлементы. Квас, как продукт молочнокислого брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс.

При изготовлении кваса по ГОСТ не используются искусственные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества и ароматизаторы, синтетические и неорганические красители, подсластители и консерванты

ТРЕБОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫМ

1. Продавец должен информировать потребителя о наименовании, режиме работы, информации о безопасности продукции

2. По требованию покупателя продавец должен предоставить документацию о безопасности продукции

3. Обеспечение четкого оформления

4. Обеспечение санитарного состояния торговой точки

Продажа кваса осуществляется в чистой санитарной упаковке с указанием на этикетке продавца данных о медицинской аттестации.