

О рекомендациях по выбору кваса

22.06.2021

О рекомендациях по выбору кваса

Квас - традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершённого спиртового и молочнокислого брожения сусла.

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 нём углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, её всасывание и повышает аппетит. квас способствует расщеплению (сжиганию) жиров и полезен людям стремящимся похудеть за счет активного образа жизни и занятиями спортом. Для точности можно добавить, что калорийность продукта равна 27 ккал на сто грамм напитка.

Также квас 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.

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. Часто вред приносит не сам продукт, а его качество и количество.

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

Производство кваса должно осуществляться в соответствии с принципами:

- 1) выбор технологических процессов и режимов их осуществления на всех этапах (участках) производства продукции, обеспечивающих качество и безопасность производимой продукции;
- 2) соблюдение поточности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции и сырья;
- 3) контроль работы технологического оборудования, организованный в порядке, обеспечивающем безопасность производимой продукции;
- 4) соблюдение условий хранения сырья, в соответствии с нормативной документацией;
- 5) содержание помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, в удовлетворительном санитарном состоянии, для исключения загрязнения продукции;
- 6) выбор способов и периодичности санитарной обработки (мойки), дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки (мойки) и дезинфекции оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, обеспечивающих их безопасность.
- 7) 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.
- 8) изготовитель пищевой продукции обязан разработать, в соответствии с принципами HACCP программу производственного контроля, направленную на обеспечение соответствия выпускаемой продукции требованиям качества и безопасности и организовать производственный контроль.

**ТРЕБОВАНИЯ К
ПРОИЗВОДСТВУ КВАСА**

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 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 К РЕАЛИЗАЦИИ
РАЗЛИВНОГО КВАСА**

1. Продавец обязан довести до сведения потребителя:

- наименование своей организации, адрес, режим работы.
- информацию о реализуемом товаре

2. По требованию потребителя ознакомить его с документами, подтверждающими безопасность, качество и происхождение продукции

3. Обеспечить наличие единообразных и четко оформленных ценников

4. Обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства к организации рабочего места продавца (торговой точки)

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 при себе личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра и гигиенической аттестации.