

Z. I. TIHHONOVA

KONDIITRISAADUSED



TALLINN 1953

AR

A-97812

Z. I. TIHHONOVA

KONDITRISAADUSED

TALLINN 1953

Originaali tiitel

З. И. Тихонова

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Издательство Центросоюза

Москва 1952

ARHIIVKOGU

TARTU ÜLIKOOLI
RAAMATUKOGU

EESSÖNA

Stalinlike viisaastakute jooksul on meie maal vanad kondiitritööstused põhjalikult ümber korraldatud, on ehitatud palju uusi suuri vabrikuid.

Meie ettevõtted on mehhaniseeritud ja varustatud kodumaal toodetud uute masinatega, mis vastavad eesrindliku tehnika nõuetele.

Kondiitrisaaduste kvaliteet on mitmekordselt paremaks muutunud, tunduvalt on laienenud ka sortiment.

1950. aastal suurenes kondiitrisaaduste toodang võrreldes sõjaeelse 1940. aastaga 20% võrra.

1951. aastal jätkus kondiitrisaaduste tootmise edasine tõus: võrreldes 1950. aastaga suurenes nende saaduste toodang veel 16% võrra.

Nõukogude Valitsuse ja ÜK(b)P Keskkomitee poolt 1. aprillist s. a. läbiviidud uus — arvult viies sõjajärgne massiliselt kasutatavate toidukaupade riiklike jaehindade alandamine tõstab töötajate elatusaseme veelgi kõrgemale, suurendab nende ostuvõimet ja toob kaasa toiduainete, sealhulgas kõrgekvaliteediliste kondiitrisaaduste, tootmise uue tõusu.

Käesolev brošüür võib olla praktiliseks käsiraamatuks raiooniliitude kaubatundjatele. Brošüür tutvustab kondiitrisaaduste kaubatundmisega, nende kvaliteedi ja sortimendi määramisega, kondiitrisaaduste vastuvõtu, transportimise ja säilitamise eeskirjadega, samuti ka nendega kauplemise eeskirjadega.

Samuti aitab raamatus äratoodud kondiitrisaaduste valmistamiseks kasutatavate toorainete ja nende tootmisprotsesside lühike kirjeldus kaubatundjaid paremini teada kondiitrisaaduste sortimenti ja kvaliteedi näitajaid ning oskuslikult neid saadusi tarbijateni viia.

Kõik märkused raamatu kohta palume saata aadressil: Moskva, B. Tšerkaski per. d. 17.

Tsentrosojuzi Kirjastus.

KONDIITRISAADUSTEKS KASUTATAVAD TOORAINED JA NENDE ISELOOMUSTUS

Kondiitrisaadused valmistatakse suhkrust, siirupist, puuviljadest, pähklitest, rasvainetest, piimast, munadest, jahust ja teistest kõrge toiteväärtusega produktidest.

Olles kõrgete maitseliste omadustega ületavad kondiitrisaadused kalorihulkade poolest aedvilju, puuvilju, liha, mune ja jäävad maha ainult rasvainetest.

Esitame kondiitrisaaduste kalorihulkade tabeli:

Saaduste nimetus	100 g saaduste kalorsus (suurtes kal.)
Karamell	340—428
Kompekid	335—560
Sokolaad	555—580
Marmelaad	235—285
Tahhiini- ehk seesamihalvaa	512
Biskviit	385—420
Tort	340—525
Kakaopulber	360

Suhkur

Põhiliseks tooraineks kondiitrisaaduste tootmisel on suhkur; mitmesugustes toodete liikides (välja arvatud jahutooded) sisaldub seda 32 kuni 80%.

Nii näiteks on siirupist valmistatud jääkaramellis suhkrut kuni 78%, pastilaas 75%, keedises 65%, šokolaadis kuni 60%, halvaas 32%.

Suhkur on omamoodi konserveerija, kuna ta kaitseb kondiitrisaadusi hapendumise ja hallitumise vastu.

Näiteks säilivad keedis, džemm, povidlo jms. pikemat aega, tänu neis sisalduvale tunduvalle hulgale suhkrule.

Kondiitritööstuses kasutatakse järgmisi suhkruliike: peensuhkrut, rafinaadsuhkrut, tolmsuhkrut ja invertisuhkrut.

Tolmsuhkur kujutab endast valget pulbrit, mis saadakse peensuhkru jahvatamise teel spetsiaalsetes masinates.

Invertisuhkrut saadakse suhkrulahuse töötlemisel nõrkade hapetega. Seejuures toimub keemiline protsess: sahharoos (suhkur) laguneb ühenduses veega glükoosiks (viinamarjasuhkur) ja fruktoosiks (puuviljasuhkur). Seda protsessi nimetatakse inversiooniks, saadud produkti aga invertisuhkruks.

Siirup

Tärklisesiirupil on kondiitrisaaduste tööstuses suur tähtsus: ta kaitseb karamelli ja rida teisi tooteid suhkrustumise eest ja parendab pumati struktuuri.

Tärklisesiirupit saadakse kartuli- või maisitärklisest väävel- või soolhappe mõjul viimasele.

Nende hapete mõjul ühineb tärklis veega ja muutub glükoosiks ja dekstriiniks. Pärast hapete kõrvaldamist muudetakse saadud lahus paksemaks aurutamise teel.

Tärklisesiirup kujutab endast paksu, sitket, läbipaistvat, peaaegu värvitut, magusa maitsega siirupit. Siirupi magustus on tingitud glükooside olemasolust, paksus ja sitkus aga dekstriinide olemasolust.

Invertisuhkur kaitseb karamelli samuti suhkrustumise vastu, kuid vähemal määral.

Invertisuhkruga valmistatud tooted niiskuvad ruttu ja «tilguvad», kuna nad on palju hügrokoopilisemad kui siirupiga valmistatud tooted.

Jahu

Põhiliseks tooraineks jahust kondiitrisaaduste valmistamisel on nisujahu. Kondiitritööstuses kasutatakse peamiselt kõrgema ja esimese sordi jahu.

Mesi

Kondiitritööstuses kasutatakse loomulikku (mesilase) ja kunstlikku mett.

Loomulik mesi toodetakse mesilaste poolt mitmesuguste lillede magusast mahlast (nektarist). Loomulik mesi sisaldab suure hulga suhkrut (64 kuni 79%), mis koosneb fruktoosist (keskmiselt 37,1%), glükoosist (36,2%) ja väikesest hulgast sahharoosist (2%).

Peale suhkru kuuluvad loomuliku mee koosseisu: vesi, dekstriinid, lämmastik-, mineraal- ja looduslikud aroomained, orgaanilised happed, õietolm ja vaha.

Tänu oma aroomile ja magusale maitsele kasutatakse kondiitritööstuses loomulikku mett kui maitsevahendit.

Kunstlikku mett saadakse invertisuhkrust, lisades sellele vastavaid loomuliku mee lõhna ja värvusega aroomatseid ja värvaineid.

Puuviljad ja marjad

Puuvilju ja marju kasutatakse täidiste, keediste, džemi, povido, marmelaadi, pastilaa ja teiste saaduste liikide valmistamiseks.

Kondiitritööstuses kasutatavad puuviljad ja marjad jaotatakse järgmistesse gruppidesse:

- a) seemneviljalised — õunad, pirnid, kreeka õunad;
- b) luuviljalised — ploomid, kirsid, aprikoosid, persikud;
- c) marjad — viinamarjad, sõstrad, metsmaasikad, aedmaasikad, vaarikad, pohlad, mustikad, jõhvikad;
- d) tsitrusviljad — sidrunid, apelsinid, mandariinid.

Kuna puuvilju ja marju on värskel kujul raske säilitada, muudetakse nad püreeks või konserveeritakse, lisades juurde vähesel määral väävlisaput või bensoehaput naatriumi.

Mõnikord segatakse läbi võrgu hõõrutud puuviljad ja marjad suhkruga ja steriliseeritakse. Sellisel kombel saadud puuviljamarja varud säilitavad värsketele puuviljadele ja marjadele iseloomuliku aroomi ja maitse.

Pähklid ja luuviljaliste tuum

Pähkleid ja luuviljaliste tuumi kasutatakse peamiselt täidiste valmistamiseks. Selleks otstarbeks kasutatakse mandleid,

rohelisti mandleid, kreeka pähkleid, maapähkleid ehk arahiisi, aprikoosi-, persiku- ja ploomituumi, kastaneid ja hispaania kirsi (sarapuu) tuumi.

Rasvained ja või

Rasvained ja või on kõrge toiteväärtusega produktid, mis inimorganismi poolt kergesti omandatakse.

(Lehmavõi kalorsus — 767 s. kal.).

Võid kasutatakse jahust kondiitrisaaduste (tortide, kookide, biskviitide) ja mitut liiki kompvekkide ning täidiste valmistamiseks.

Tänu oma kõrgetele maitsele ja toitlustele omadustele annab või kondiitrisaadustele õrna meeldiva maitse ja suurendab nende kalorsust.

Päevalilleõli kasutatakse päevalillehalvaa valmistamisel.

Margariini, mida valmistatakse taimsetest ja loomsetest rasvadest, piimast, munakollasest, suhkrust ja teistest margariinile koorevõi värvust ja lõhna andvatest produktidest, kasutatakse peamiselt biskviidi valmistamisel.

Kakaovõid saadakse kakaoubadest. Tal on meeldiv aroom ja teda kasutatakse šokolaadi, šokolaadiglasuuri ja mitut liiki kompvekkide valmistamisel.

Kookusõli saadakse kookuspähkli sisust. Teda kasutatakse karamelli ja kompvekkide karastavate täidiste valmistamisel, iiriste ja mõnede biskviidisortide tootmisel.

Tahhiiniõli saadakse seesami seemnetest. See õli on põhiliseks tooraineks halvaa valmistamisel ja seda kasutatakse «tahhiinimassi» kujul, mis endast kujutab peenekshõõrutud seesami seemneid.

Piim ja röösk koor

Kondiitritööstuses kasutatakse rööska koort ja piima nii loomulikult kui ka kondenseeritult ja kuivatatult. Piima kasutatakse piimakompvekkide ja mitut liiki täidiste valmistamisel. Rööska koort kasutatakse kompvekkide eri sortide jaoks.

Munad

Mune kasutatakse jahutoodete, pastilaa, vahustatud täidiste jms. tootmisel.

Tortide, kookide, biskviitide ja teiste jahutoodete valmistamiseks kasutatakse ka melanži (külmutatud munamass, ilma munakooreta).

Pärm ja keemilised kobestajad

Pärmideks nimetatakse mikroskoopilisi üherakulisi seenekesi, millel on omadus panna suhkur käärima, muutes selle piirituseks ja süsihappegaasiks.

Taignast väljalenduv süsihappegaas kergitab seda, tehes taigna kohevaks ja poorseks.

Taigna kobestamiseks kasutatakse tihti ka keemilisi kobestajaid. Nende hulka kuuluvad söögisooda (naatrium bikarbonaat) ja süsihapu ammoonium.

Toodete küpsetamisel lagunevad need ained kõrge temperatuuri mõjul, eraldades gaase (süsihappegaasi, ammoniaaki), mis samuti taignat kobestavad.

Tärklis

Kondiitritööstuses kasutatakse kartuli- ja kukuruusi- (maisi-) tärklist.

Tärklist lisatakse taignasse mõnede jahust kondiitrisaaduste valmistamisel, mille tõttu taigen muutub tugevamaks ja kindlamaks; pressitud taigen, millesse on lisatud tärklist, säilitab hästi oma kuju ja selge pressi mustri. Säärasest taignast küpsetatud toodetel on ühtlane ja ilus pealispind.

Tärklist kasutatakse ka vormimismaterjalina kompekkide korpuse valmistamisel.

Kakao-oad

Kakao-oad on troopilise kliimaga maades kasvava kakao-puu viljad.

Kakao puult saadakse pikerguse kujuga vilju (mis on sarnased melonkõrvitsatega), iga vili raskusega 300—500 g. Iga vilja sees on 25 kuni 40 uba. Need oad kuuluvad vastavale töötlemisele (fermenteerimine), mis parendab nende maitset

omadusi: kaob mörkjäs, kootav maitse, väheneb kibedus, saadakse meeldiv kakao aroom.

Sellise töötlemise korral kakao-oad muutuvad tumepruuniks.

Pärast fermenteerimist kakaoube kuivatatakse, sorteeritakse ja kasutatakse peamiselt šokolaaditoodete ja kakaopulbri valmistamiseks.

Kakao-oad on rikkad toiteainete poolest. Nad sisaldavad keskmiselt 45 kuni 50% rasva (kestast puhastatud kakao-oad aga sisaldavad rasva 50 kuni 55%), 13 kuni 16% valkaineid ja 5 kuni 10% tärklisi. Seetõttu on kakao-ubadest valmistatud kondiitrisaadused (šokolaad, šokolaaditooted, kakao) või saadused, millele on kakao-ube juurde lisatud, äärmiselt toitvad ja neil on meeldiv maitse ja aroom.

Kohv

Seda tooraine liiki kasutatakse kondiitritööstuses mõnede šokolaadisortide ja täidiste valmistamisel, kuid samuti ka mõnede jahutoodete liikide värvimiseks. Kohvi lisandiga valmistatud kondiitrisaadustel on meeldiv maitse, aroom ja neil on pruun värvus.

Happed

Et anda mõnedele kondiitrisaaduste sortidele meeldivat hapukat maitset, kasutatakse toiduhappeid: sidruni-, viinakivi- ja piimahapet.

Sidrunihapet saadakse sidrunitest, suhkruga sidrunihappelisel käärimisel, kuid samuti toodetakse seda ka mahorkast; viinakivi-hapet saadakse veini tootmise jäätmetest — viinakivist.

Piimahapet saadakse suhkruga või tärklise piimahappelisel käärimisel.

Sidruni- ja viinhape kujutavad endast kõva kristallilist ainet, mida on kondiitritööstuses hõlbus käsitseda.

Piimahape on vähem meeldiva maitsega kui sidruni- ja viinhape ning on kondiitrisaaduste tootmisel vähem hõlbus käsitseda, kuna ta kujutab endast vedelat lahust.

Värvained

Mõned kondiitrisaadused kuuluvad nende tootmisprotsessis värvimisele. Selleks kasutatakse nii loomulikke kui ka mõningaid kunstlikke ainult kahjutuid värvaineid.

Loomulike värvainete hulka kuulub karmiin — punane värv.

Karmiini saadakse košenilli putukatest, kelle kodumaa on Aafrika ja Kesk-Ameerika.

Kondiitritööstuses kasutatavate kunstlike (sünteetiliste) värvainete hulka kuuluvad amarant — punane värv, naftool — kollane värv ja indigokarmiin — sinine värv. Kõik kunstlikud värvained saadakse peamiselt kivisöe utmisel saadud ainetest.

Aromaatsed essentsid (loomulikud ja kunstlikud)

Seda liiki toorainet lisatakse kondiitrisaadustele meeldiva lõhna andmiseks.

Kasutatakse järgmisi essentse:

1. Puuvilja-marjaessentsid, millel on värskete puuviljade ja marjade (sidruni, apelsini, mandariini, aedmaasika, metsmaasika, vaarika, kirsi, ananasi, pirni, mustasõstra jms.) aroom. Neid essentse kasutatakse teistest sagedamini.
2. Veini-likööriessentsid, millel on veinide, likööride ja teiste piiritusjookide (rummi, konjaki, subrovka jt.) aroom.
3. Muud essentsid — vanilli-, piparmündi-, kohvi-, mee-, koore-, iirise-, mandliessentsid jt.

Loomulikke essentse saadakse mitmete aromaatsete ainete segust, millised ained töödeldakse mitmesuguste taimede (apelsini, sidruni, piparmündi, nelgi, roosi) viljadest, marjadest, seemnetest, vartest, õitest ja lehtedest.

Kunstlikke essentse saadakse keemilisel teel. Hästi valmistatud kunstlikel essentsidel on sama aroom kui loomulikelgi.

Vürtsid

Mõnedele kondiitrisaaduste liikidele lisatakse vürtse, nagu näiteks muskaatpähkleid, vanilli, nelki, kaneeli, tähtaniisi, ingverit jt.

Keedusool

Sool annab jahusaadustele meeldiva maitse, soodustab ühtlast käärimist, annab taignale sitkust. Soolaga valmistatud saadused pudenevad vähem kui soolata saadused.

Agar-agar

Agar-agar, mida saadakse üksikutest merivetikate liikidest, on tooraineks mõnede tooteliikide valmistamisel. Kuumas vees hästi lahustudes muutub agar-agar pärast jahutamist maitseta ja lõhnata tugevaks, värvituks, läbipaistvaks süldiks (želeeks).

Agar-agarit kasutatakse kondiitritööstuses kui želeerivat ainet, mis läheb peamiselt želeemarmelaadi ja kompvekkide ning dražee želeest korpuste valmistamiseks.

Tsaari-Venemaa vedas agar-agarit sisse Jaapanist. NSV Liidus on loodud kodumaine agar-agaritootmine.

Vaha (mesilase) ja parafiin

Ühenduses teiste ainetega kantakse vaha ja parafiin õhukese kihina valmistoodetele (harilikult karamellile või dražeele). See kiht on niiskust mitteläbilaskev ja kaitseb tooteid seetõttu hästi niiskumise vastu, andes nendele ilusa välimuse ja läike.

Talk

Talki kasutatakse abimaterjalina. Teda riputatakse laudadele karamellimassi töötlemisel, kuid samuti ka dražee ja teiste toodete läigestamisel.

Kondiitritööstuses kasutatakse ainult keemiliselt puhast talki.

KONDIITRISAADUSTE KAUBATUNDMINE

Sõltuvalt tooraine liigist ja tootmisviisist jaotatakse kondiitrisaadused seitsmesse põhigruppi:

1. Puuvilja-marjasaadused

2. Karamellsaadused

3. Dražee

4. Šokolaad ja kakao

5. Kompvekid

6. Halvaa

7. Jahust kondiitrisaadused: biskviit, präänikud, galetid (mere- ehk matkakuivikud), tordid, koogid jne.

Laialdaselt kasutatakse karamell- ja jahusaadusi.

Seoses sellega pööratakse kondiitrisaaduste kaubatundmise peatükis suurt tähelepanu karamell- ja jahusaadustele.

PUUVILJA-MARJASAADUSED

Puuvilja-marjasaaduste gruppi kuuluvad: puuvilja-marja- ja želeemarmelaad, pastilaa, keedis, džemm, želee, povidlo, glasuuritud puuviljad, sukaadid ja kuivkeedis.

Puuvilja-marjasaadused valmistatakse täielikult puuviljadest ja marjadest, kuhu on juurde lisatud tunduv osa suhkrut. Ainult želeemarmelaad valmistatakse harilikult puuvilja-marja toorainet kasutamata.

Mõnede puuvilja-marjakondiitrisaaduste liikide valmistamisel lisatakse juurde happeid, värvainet, essentse.

Puuvilja-marjamarmelaad

Puuvilja-marjamarmelaadi valmistamiseks kasutatakse puuvilja-marjapüreed, suhkrut ja mõnedel juhtudel tärklisesiirupit.

Marmelaadimass valmistatakse puuvilja-marjapüreest selle keetmise teel aurukateldes või vaakuumaparaatides koos suhkruga ja siirupiga kuni teatava konsistentsini (paksuseni).

Paksukskeedetud mass valatakse kuumalt spetsiaalsetesse vormikestesse või lauale, kastidesse ja puust karpidesse, kus marmelaad jahtudes saab kihi või kangi kuju. Vormikestesse ja liudadele väljavalatud marmelaadimass muutub jahtumisel tihedaks ja tarretub.

Želeetaolise konsistentsi saab marmelaad tänu puuviljades ja marjades sisalduvale pektiinainetele mis ühenduses suhkruga ja happega annavad želeet.

Marmelaadi želeetaoline konsistents väljendub selles, et marmelaad on katsudes elastne, murdub kergelt, kuid murdmisel natuke paindub.

Jahtunud marmelaad võetakse vormikestest välja ja kuivatatakse spetsiaalsetes kuivatusruumides, laudadele, kastidesse ja puust karpidesse väljavalatud marmelaad aga jäetakse terveteks kihtideks ja kangideks või lõigatakse täisnurkseteks tükkideks ning kuivatatakse.

Marmelaadi kuivatamisel tekib tema pealispinnale väikesest suhkrukristallikestest kaitsekooruke.

Sõltuvalt tooraine liigist jaotatakse puuvilja-marjamarmelaad õunamarmelaadiks ja «patiks» (liik pastilaad).

Õunamarmelaadi valmistamiseks kasutatakse peamise toorainena õunapüreed.

Sõltuvalt vormimisviisist esineb kahte liiki õunamarmelaadi: tükkmarmelaad (vormitud või lõigatud) ja kihtmarmelaad (tükkidena).

Vormitud tükkmarmelaad valmistatakse valmiskeedetud marmelaadimassi valamise teel spetsiaalsetesse vormikestesse. Lõigatud tükkmarmelaad — marmelaadikihi lahtilõikamise teel üksikuteks täisnurkseteks tükkideks, mis riputatakse üle peensuhkruga või valatakse üle küllastatud suhkrusiirupiga, mis kuivamisel moodustab marmelaadi pealispinnale läikiva suhkrukoorkese.

Kihtmarmelaad valmistatakse õunapüreest, kuhu lisatakse juurde või jäetakse lisamata teisi puuvilja-marjapüree liike. Valmiskeedetud marmelaadimass valatakse kastidesse või puust karpidesse.

Sõltuvalt marmelaadimassile juurdelisatud lisanditest või essentsidest väljastatakse õunarmelaadi nimetuste all: aedmaasika-, vaarika-, pirni-, sidruni-, mandariini-, vanillimarmelaad jne.

Marmelaad-pat valmistatakse kas väikeste lamedate pätsikeste kujul hästi läbikõõrdunud marmelaadimassi väljavalamise teel spetsiaalsetele tolmsuhkruga üleriputatud lauakestele või väljavalamise teel mitmesuguse kujuga süvenditesse, mis on pressitud peensuhkru või tolmsuhkru kihi sisse. Pärast vormimist marmelaad-patti ei kuivatata.

Sõltuvalt vormist ja juurdelisatud maitseainetest kannab marmelaad-pat nimetusi: herne-, viinamarja-, abrikotiinimarmelaad-pat jt.

Kõik marmelaadi tüübid ja liigid jaotatakse ühekihilisteks (ühevärvilisteks) ja mitmekihilisteks (mitmevärvilisteks).

Kihti- ja lõikemarmelaadi valmistatakse kõige sagedamini mitmekihilisena, vormitud marmelaadi aga ühekihilisena.

Sõltuvalt kasutatavate toorainete kvaliteedist ja marmelaadi kvaliteedi näitajatest jaotatakse vormitud ja tükkarmelaad kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

Kihtmarmelaadi sortidesse ei jaotata.

PUUVILJA-MARJAMARMELAADI KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS. ORGANOLEPTILISED NÄITAJAD

Kõrgema sordi marmelaadi kohta: tükkarmelaadil peab olema korrapärane kuju, selgesti väljendatud muster, külgede ja servade selged piirjooned, ilma jääkservade, kokkuvalgunud kohtade, deformatsiooni ja riketeta.

Vormitud marmelaadi pealispind peab olema mittekleepuv ja elastne, kooruke — peenekristalliline, kuid mitte suhkrustunud, iseloomuliku selge läikega.

Tiražeeritud marmelaad, mis on töödeldud peensuhkru või suhkrusiirupiga ja marmelaad-pat peavad olema läikiva pealispinnaga, ilma defektideta, kaetud ühtlaselt glasuuriga.

Üleriputatud lõigatud marmelaadil ja marmelaad-patil peab olema kuiv, tolmsuhkruga või peensuhkruga ühtlaselt üleriputatud pealispind.

Vormitud marmelaadi konsistents peab olema normaalselt želeetaoline, mitte suhkrustunud ja mitteveniv; lõigatud mar-

melaadil — kõvem, želeetaoline, kuid mitte suhkrustunud ja mitteveniv; marmelaad-patil — kergelt veniv, želeetaoline, sõre.

Marmelaadi värvus peab olema puhas, ühtlane, vastavatele puuviljade ja marjade liikidele iseloomulik.

Heledatel marmelaadiliikidel peab olema puhas hele värvus ilma tumekollase või tumepruuni värvivarjundita.

Murrukohal peab marmelaad olema ühtlane, ilma täppideta, mis tekivad kurnamata puuvilja seemnetest, koore osakestest ja teistest võõrkehadest.

Mitmekihilisel marmelaadil peab iga kiht olema vastava maitsega.

Esimese sordi marmelaadi juures on lubatud tooteid (mitte üle 10% arvuliselt), mis on deformeeritud, muljutud, jääkservadega, ebaselge mustri ja ebatäpsete külgede ja servade piirjoontega.

Esimese sordi vormitud marmelaadil võib olla nõrga läikega vähem elastne kooruke.

Esimese sordi tiražeeritud lõigatud marmelaadi ja patil pealispind võib olla nõrga läikega ja ebaühtlase glasuurikorraga; lõigatud marmelaadil ja marmelaad-patil võib olla ebaühtlaselt pealeriputatud suhkrukord.

Kihtmarmelaadil ei tohi olla suhkrustunud pealispinda, ei ole lubatud siirupi väljavalgumine.

Esimese sordi vormitud ja lõigatud marmelaadi konsistents võib olla pisut veniv, marmelaad-patil kõvem kui kõrgema sordi marmelaadi konsistents.

Kihtmarmelaadil peab olema tihe, želeetaoline konsistents.

Esimese sordi marmelaadil on lubatav ebaühtlane värvus heledatel liikidel aga tumekollane varjund.

Kihtmarmelaadil peab olema nende puuviljade ja marjade iseloomulik värv, millest ta on valmistatud.

Esimese sordi marmelaadil võib olla murru kohal üksikuid väikseid mitte kõvu täppe.

Esimese sordi marmelaadil on lubatav vähem väljenduv maitse ja aroom.

Peamisteks keemilis-tehnilisteks näitajateks on puuvilja-marjamarmelaadi kohta niiskuse, üldine suhkrus ja redutseerivate ainete sisaldus ja ühe marmelaaditüki kaal.

Marmelaadide peamisi keemilisi ja tehnilisi näitajaid peavad iseloomustama, vastavalt kehtivale standardile (ОСТ НКПП—507)

järgmised andmed:

Näitajate nimetus	Tükkmarmelaad			Kiht- marme- laad
	Vormitud	Lõigatud	«pat»	
1. Niiskusesisaldus, mitte rohkem kui	25%	22%	18%	34%
2. Üldine suhkruisaldus, ümberarvestatuna invertisuhkrule, mitte rohkem kui	75%	78%	82%	65%
3. Redutseerivate ainete sisaldus mitte rohkem kui	20—32%	40%	45%	40%
4. Üldine happesus, ümberarvestatuna õunahappele	0,5	kuni	1,5%	
5. Ühe tüki kaal (grammides)	10—25	15—25	5—20	—

PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Puuvilja-marja-tükkmarmelaad pakitakse pappkarpidesse netokaaluga 100 kuni 500 g ja kastidesse netokaaluga kuni 3 kg.

Kihtmarmelaad pakitakse kastidesse või mõne teise kujuga kõvasse taarasse netokaaluga kuni 7 kg.

Enne tükkmarmelaadi pakkimist kaetakse karbi põhi puhta paberiga (pärgamendiga, pärgamiiniga või parafineeritud paberiga). Seejärel laotakse marmelaad karpidesse ridadena (mitte üle kahe rea igasse karpi). Ridade vahele ja peale pannakse samasugune paber nagu karbi põhja.

Marmelaadi pakkimiseks peavad karbid olema puhtad ja ilusasti vormistatud: nad seotakse paberist paelaga (niinpaelaga), mähitakse paberisse või läbipaistvasse, lõhnata tsellofaani.

Tükk-kaalumarmelaadi pakkimiseks kasutatavad kastid ja muu kõva taara peavad olema samuti seest pärgamendiga, pärgamiiniga või parafineeritud paberiga kaetud, kihilise marmelaadi pakkimiseks kasutatavad kastid aga pärgamendiga või pärgamiiniga.

Kõva taara peab kaaluga müüdava marmelaadi jaoks olema tugev, puhtalt väljatöötatud, valmistatud kas vastupidavast vineerist või laudadest.

Igasse pakkeühikusse paigutatakse tükikaup mitmesuguse valiku kujul, mis maitselt ja värvilt vastab antud marmelaadi nimetusele.

Karpidel ja kastidel peab markeering sisaldama järgmisi andmeid: ministeeriumi nimetus, vabriku nimetus, tema asukoht ja vabrikumärk, marmelaadi tüübi või sordi nimetus, netokaal, brutokaal (kastil), väljalaske kuupäev, ГОСТ-i number ja hinnakirjajärgne number.

Igasse karpi ja kasti peab olema pandud pakkija number.

Želeemarmelaad

Tootmisviisilt on želeemarmelaad lähedane puuvilja-marjamarmelaadile. Erinevus seisneb selles, et tarretumise aluseks puuvilja-marjamarmelaadi valmistamise juures on puuviljade pektiinained, želeemarmelaadi valmistamise juures aga agar-agar.

Sõltuvalt põhitooraine iseloomust esineb järgmisi želeemarmelaadi liike:

1. Želeemarmelaad ilma lisanditeta valmistatakse agar-agarilahuse keetmise teel koos suhkruga ja siirupiga. Meeldiva maitse ja aroomi andmiseks kasutatakse puuvilja-marja lisandeid, mahlu, aroomiatseid essentse, eeterõlised ja toiduhappeid. Valmiskeedetud mass värvitakse toiduvärvidega.
2. Želeepuuvilja-marjamarmelaad valmistatakse samuti nagu želeemarmelaad, kuid lisatakse juurde puuvilja-marjapüreed.
3. Želeemarmelaad lisanditega valmistatakse samuti nagu želeemarmelaad, kuid valmiskeedetud lahusele lisatakse juurde pähkleid, sukaadi jms.

Sõltuvalt valmistusviisist jaotatakse želeemarmelaad tükiliseks marmelaadiks ja tükkideks lõigatavaks marmelaadiks.

Tükiline želeemarmelaad ilma lisanditeta ja želeepuuviljamarmelaad võib olla kas vormitud marmelaad, mis valmistatakse želeemassi valamise teel vormikestesse, või lõikemarmelaad, mis valmistatakse želeemassi valatud tükkide lahtilõikamise teel viiludeks või väikesteks, muukujulisteks tükkideks. Želeemarmelaad lisanditega võib olla tükiline, lõike- ja tükkideks lõigatav marmelaad.

Et kaitsta tükilist marmelaadi kokkukleepumise eest, puistatakse ta pärast vormidest väljavõtmist või pärast lahtilõikamist üle hästi peene suhkruga ja kuivatatakse kergelt.

Sidruni-apelsiniviilud valmistatakse želeemassi valamise teel poolsilindrillisteks batoonideks, mis pealt kaetakse vahusta-

tud munavalgega segatud õhukese želeemassi kihiga. Seejärel lõigatakse batoonid viiludeks, mis riputatakse hästi peene suhkruga üle ja kuivatatakse kergelt.

Tükkideks lõigatav marmelaad esineb kihtide ja rulaadi kujul.

Kihtmarmelaadi saamiseks valatakse valmiskeedetud mass kastidesse (liudadele), ühe või mitme horisontaalse, täisnurkse või muukujulise kihina.

Rulaadi valmistamiseks kasutatakse õhukest želee kihti, mis riputatakse tolmsuhkruga üle ja keeratakse pikerguse batooni kujuliselt kokku.

Selle batooni ristilõikel peab olema nähtav spiraalselt kokukeeratud želee kiht.

Sõltuvalt lisatud maitseainetest on olemas aedmaasika-, vaarika-, õuna-, pähkli-, sukaadi- jne. želemarmelaadi. Eriti suur nõudmine on sidruni-apelsiniviilude järele.

ZELEEMARMELAADI KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS. ORGANOLEPTILISED NÄITAJAD

Tükkmarmelaad peab olema korrapärase kujuga, selgete kontuuridega, ilma jääkservadeta, deformatsiooni ja riketeta.

Üleriputatava tükkmarmelaadi pealispind peab olema ühtlaselt hästi peene suhkruga üle riputatud, mittekleepuv.

Üleriputamisele mittekuuluva tükkmarmelaadi pealispind peab olema mittekleepuv, elastne, peenekristalliline, kuid mitte suhkrustunud, iseloomuliku läikega.

Tiražeeritud lõikemarmelaadi pealispind peab olema läikiv, riketeta, ühtlaselt glasuuritud. Tükkideks lõigatava marmelaadi pealispinnal ei tohi olla suhkrustumise või siirupi väljaimbumise tundemärke.

Standardiga on lubatud kuju ja pealispinna defektidega tükitoodete olemasolu, kuid mitte üle ühe tüki — karpides mahutavusega kuni 250 g ja arvuliselt mitte üle 5% — kaaluga müüdava marmelaadi osas.

Kõikidel želemarmelaadi liikidel peab olema hea välimusega mitte liiga pehme ja mitte liiga kõva želee toaline konsistents.

Puhas želemarmelaad peab olema murdekohalt klaasitaoline, želee-puuviljamarmelaad — kergelt hägune. Lisandid peavad olema marmelaadis jaotatud ühtlaselt üle kogu marmelaadi massi.

Värvitud marmelaadi värvus peab olema puhas, määrdu-
nud värvivarjundita. Värvimata marmelaadi värvus peab olema
hele, kergelt kollakas.

Marmelaad lisanditeta peab olema läbipaistev.

Želeemarmelaadi maitse ja aroom peavad vastama antud
liigile ja nimetusele. Näiteks kirsimarmelaadil peab olema kirs-
i värvus. Marmelaadil ei tohi olla kõrvalist, mitteomast maitset
või liiga teravat essentsi lõhna.

Ühe tüki vormitud želeemarmelaadi kaal on 10 kuni 15 g,
lõikemarmelaadi kaal 10 kuni 20 g, sidruni-apelsiniviilude
kaal 7 kuni 10 g.

Želeemarmelaadi keemilise koosseisu peamised näitajad on
järgmised $\left(\frac{OCI}{HKПП} 467 \right)$

Näitajate nimetus	Tükkmarmelaad		Tükkideks lõigatav marmelaad
	vormitud	lõike-	
Üldine suhkrusisaldus, üm- berarvestatuna invertisuhkrule (%-des), mitte rohkem kui . .	17—25	15—20	20—25
Veesisaldus (%-des)	75	75	70
Redutseerivate ainete sisaldus (%-des)	10	kuni	25
Üldine happesus, ümberarvesta- tuna õunahappele (%-des) . .	0,5	kuni	1,7

Želeemarmelaadi pakkimise ja markeerimise eeskirjad on
samad kui puuvilja-marjamarmelaadil.

Vahustatud pastilaa

Vahustatud pastilaa kujutab endast kohevat väikeste poori-
dega kondiitrisaadust, mis on valmistatud suhkruga ja muna-
valgega või teiste samaväärtuslike vahustatavate toiduainetega
segatud õunapüree vahustamisel, kuhu on juurde lisatud või
jäetud lisamata tarretavaid aineid.

Pastilaale (välja arvatud belevi pastilaa) ühe või teise
puuvilja või marja maitse andmiseks kasutatakse vastavaid
puuvilja-marja lisandeid, peenendatud apelsini- või sidruni-
koort (tsedra), püreed, likööre, rummi, vaniliini või eeterõlisid,

kuid samuti ka NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt lubatud aromaatseid essentse.

Pastilaadele (välja arvatud belevi pastilaa) happesuse andmiseks on lubatud kasutada sidruni-, viinakivi-, piima-, õuna- ja teisi Riikliku Sanitaarinspeksiooni poolt lubatud toiduhappeid. Pastilaade (välja arvatud belevi pastilaa) värvimiseks kasutatakse toiduvärvaineid, mis on lubatud NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi poolt.

Standardi järgi jaotatakse pastilaa kolme liiki: liimpastilaa, keedetud pastilaa ja liimita pastilaa.

Liimpastilaa valmistatakse õuna-suhkru ja munavalge vahastatud massi segamise teel suhkrust keedetud agar-agarit sisalduva siirupiga, kuhu juurde lisatakse pihlaka-, jõhvika- jt. püreed.

Liimpastilaad on lõigatavat ja valatavat (seefir).

Lõigatav pastilaa on kõige enam tuntud, seda valmistatakse pastilaamassi valamise teel liudadele.

Jahutamisel pastilaamass tarretub, moodustades kihi, mis lõigatakse lahti (käsitsi või spetsiaalsete masinatega) kangideks või kuubikuteks. Sel kombel saadud lõigatav pastilaa kuivatatakse ja riputatakse tolmsuhkruga üle.

Valatavat liimpastilaad (seefir) saadakse spetsiaalsete vormide abil, millest pastilaamass läbi lastakse. Saadud toodetel on pikerguste poolkera-kujuliste pätsikeste kuju. Neid pätsikesi veidi kuivatatakse, ühendatakse paarikaupa ja riputatakse tolmsuhkruga üle. Väljastatakse järgmisi sorte: valge-roosakas, aprikoosi, näituse (täidisega) jt.

Keedetud pastilaa erineb liimpastilaast selle poolest, et tema valmistamisel kasutatakse agar-agarit sisalduva siirupi (liimi) asemel kuuma marmelaadimassi. Keedetud pastilaad valmistatakse kangide kujuliselt lõigatava pastilaana samuti kui mitmekihilist tükkideks lõigatavat liimpastilaad (sojuznaja), mis koosneb vahelduvatest pastilaa- ja marmelaadimassi kihtidest suurte täisnurksete kangide kujul, kaetuna pastilaa-massiga.

Liimita pastilaad valmistatakse õunapüreest, suhkrust ja munavalgest ilma želeerivate aineteta.

Liimita pastilaad valmistatakse lõigatava, valatava (seefir) ja tükkideks lõigatava pastilaana (belevi).

Lõigatavat ja valatavat liimita pastilaad valmistatakse samuti nagu liimpastilad.

Belevi pastilaa valmistamiseks kasutatakse küpsetatud õun-
test saadud õunapüreed. Pastilaamass vormitakse kihtide ku-
juliselt, küpsetatakse ja asetatakse virna. Kihtide vahele pan-
nakse pastilaamass. Seda pastilaad müüakse tükkidena või
rulaadi kujul.

PASTILAA KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS: ORGANOLEPTILISED NAITAJAD

Lõigatav pastilaa peab olema korrapärase kujuga, kõverate
külgedega ja servadeta, lohkude ja kriimudeta.

Valatud pastilaa kuju peab olema poolümarik, mitte lai-
valguv; pastilaa pooled peavad üksteisega kokku sobima. Tük-
kideks lõigatava pastilaa kuju peab olema korrapärane, kõve-
rate külgedega ja servadeta.

Liidu (sojuznaja) pastilaal peab olema ühesugune kuju ja
pastilaa- ja marmelaadimassi vahelduvate kihtide ühtlane
paksus.

Standardiga on lubatud kergelt deformeerunud tükitoodete
olemasolu arvuliselt mitte üle 5%.

Kõikidel tükkipastilaa liikidel peab olema õrn peenekristalli-
line ühtlase pealispinnaga kooruke.

Standardiga on lubatud kergelt deformeerunud pealispin-
naga tükitooteid arvuliselt mitte üle 5%.

Kujund-, mustri- ja seefiril peab pealispinnal olema reljeefne
muster; mustri- ja seefiril peab pealispind olema sile. Kleepu-
mise ärahoidmiseks peab tükilise pastilaa pealispind olema
peenikese tolmsuhkruga üle riputatud; liidu- (sojuznaja) ja
belevi pastilaa kangid peavad olema igast küljest kaetud vöö-
baga (liidupastilaa vööp peab olema ühetasane ja sile). Be-
levi pastilaa pind peab olema igalt poolt tolmsuhkruga üle
riputatud.

Liidupastilaal peab marmelaadikihtidel olema marmelaadi
kohta normaalne želeetaoline konsistents. Belevi pastilaa kon-
sistents peab olema kohev, kuidagi nagu käsnaoline, võttes
ühtlase, kerge surumise korral kiiresti oma esialgse kuju tagasi.

Värvimata pastilaa on helekreemi värvusega, värvitud
pastilaa peab olema vastava sordi värvusega, õiges värvi-
toonis. Pastilaa maitse ja aroom peab olema antud nimetusele
iseloomulik.

Välimuse ja konsistentsi defektideks on: üksikute pastilaa-tükkide tunduv deformatsioon, suurekristalliline jäme kooruke pealispinnal, niiske pealispind, raske kaal, vähene poorsus murde kohal jms.

Pastilaa füüsikalise-keemilised näitajad

OCT
HKПП 506 järgi

Näitajate nimetus	Liimpastilaa		Keedetud pastilaa		Liimita pastilaa	
	lõigatav	valatud	tükiline	tükkideks lõigatav liidu	tükkideks lõigatav belevi	tükiline
Erikaal mitte suurem kui	0,6	0,7	0,9	0,9	—	0,9
Niiskus (%-des)	14—18	16—20	16—20	16—23	20—22	14—18
Üldine suhkrusisaldus, ümber arvestatuna invertisuhkrule, mitte rohkem kui (%-des)	82	80	80	78	76	82
Redutseerivate ainete sisaldus (%-des)	7—14	7—14	12—18	10—20	20—24	7—14
Üldine happesus, ümber arvestatuna õunahappele (%-des)	0,4—1,0	0,4—0,8	0,4—1,2	0,4—1,2	0,4—1,2	0,4—1,0

Erikaal on väga tähtsaks näitajaks pastilaa kvaliteedi hindamisel: mida väiksem on erikaal, seda suurem on pastilaa poorsus. Reeglipäraselt on vähese poorsusega pastilaa erikaal suurem standardiga ettenähtust. Lõigatava, kangides liimpastilaa ja liimita pastilaa ühe tüki kaal on 10—20 g, kuubikutena lõigatav kaal — 12—25 g, liim- ja liimita valatud pastilaa (seefir) kaal — 20—35 g, tükilisel keedupastilaal — 20—35 g; ühe tüki liidu- (sojuznõi) ja belevi pastilaa kaal — 0,5—5 kg. Keedetud liidupastilaa kihtide paksus on 2 kuni 3 sm, keetmata belevi pastilaal — 0,7 kuni 1 sm. Keedetud liidupastilaal ja keetmata belevi pastilaal peab olema kihte mitte vähem kui 5.

Kõik pastilaaliigid väljastatakse karpides ja kaalukaupadena; liidupastilaa väljastatakse ainult kaalukaubana,

Pappkarpidesse pakitakse pastilaad netokaaluga 100 kuni 1000 g. Kaalu- ja liidupastilaa pakitakse vineer- või laudkastidesse või mõne muu kõva taara sisse netokaaluga kuni 5 kg, belevi pastilaa netokaaluga kuni 15 kg. Valatud liimpastilaad seefir pannakse mitte rohkem kui kolm rida, lõigatavat liimpastilaad aga mitte rohkem kui viis rida. Ülejäänud pastilaa pakkimise ja markeerimise tingimused on samad kui marmelaadil.

Keedis

Keedis on produkt, mis saadakse puuviljade, marjade ja viljade keetmise teel kanges suhkrusiirupis või suhkrusiirupi segus.

Keedise valmistamiseks kasutatakse heakvaliteedilisi, hästi läbipeetud ja enamikul juhtudel vartest vabastatud vilju. Paksu koorega puuviljad kooritakse ja kõrvaldatakse seemnepesad. Marjad puhastatakse tupplehtedest.

Luuviljalistel võetakse mõnikord luud välja.

Suured viljad lõigatakse viiludeks.

Nii ettevalmistatud viljad valatakse suhkrusiirupiga või suhkrusiirupi seguga ja keedetakse lahtises aurukatlas või vaakuumaparaadis kuni kuivainete 68—75% kontsentratsioonini. Siirupit lisatakse suhkrulahusele juurde keedise suhkrustumisest hoidumiseks.

Suurema vastupidavuse andmiseks väljastatakse keedist mõnikord pastöriseeritud kujul.

Keedist keedetakse ka rooside kroonlehtedest, kreeka pähk-
litest, melonist jt.

KEEDISTE KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Keedis kannab nende viljade või marjade nimetust, millest ta on valmistatud. Sõltuvalt kvaliteedist jaotatakse keedised kolme sorti: kõrgem, esimene ja teine sort.

Organoleptiliselt hinnatakse keedist sajaballilise süsteemi alusel vastavalt alltoodud skeemile:

Näitajate nimetus	Pallide arv
Maitse ja lõhn	40
Välimus	30
Konsistents	20
Värvuse ühtlus	10
Kokku	100

Sel juhul, kui maitse, lõhnal, konsistentsil ja värvusel on mõnesuguseid defekte, saab keedis tema kvaliteedi hindamisel vähema arvu pallisid.

Sõltuvalt valmiskeedise hindamisel saadud pallide arvust määratakse ta vastavasse sorti (kõrgemasse, esimesse või teise), ja nimelt:

Sordi nimetus	Üldine hinnang pallides	Sellest näitajate järgi		
		maitse ja lõhn mitte vähem kui	välimus mitte vähem kui	viljade konsistents mitte vähem kui
Kõrgem	100—97	40	30	20
Esimene	96—80	35	25	15
Teine	79—65	30	20	10

Kõrgema sordi keedisel peab olema meeldiv lõhn, nende viljade liigile vastav magus või hapukas maitse, millest ta on valmistatud.

Valmiskeedetud viljad peavad suuruselt olema ühtlased, mitte kortsulised, paiknema siirupis ühtlaselt. Rooside kroonlehed peavad olema sirged. Viljad või viljade osad peavad olema pehmed, hästi läbikäänud, kuid mitte katkikäänud.

Viljad keedises peavad olema ühtlase värvusega (plekkideta), lähedased värskete viljade värvusele. Rooside kroonlehed peavad olema kahvatu roosad, pähkliid — kollakas- või tumelillad (peaaegu mustad).

Keedise siirup peab olema läbipaistev ja mitte želeetaoline, välja arvatud keedised alõhtsist, sõstardest, jõhvikatest, karusmarjadest ja kreeka õuntest, mis võivad olla kergelt želeetaolised.

Viljade hulk keedises peab olema 45 kuni 55% kaalu järgi. Üldine suhkruisaldus, väljendatud invertsuhkrus, peab olema

pastöriseeritud keedises vähemalt 60%, pastöriseerimata keedises — mitte vähem kui 65%.

Esimese ja teise sordi keedistel võib olla nõrgalt väljenduv maitse ja lõhn, viljad ja viljade osad võivad olla suuruselt ja värvilt ebaühtlased. Nendes sortides võib olla vilju, mille koor on vilja pehmest osast eraldunud, roosikeedises aga võib olla roosilehti, mis on rebenenud või torru keerdunud. On lubatud ka halvasti puhastatud viljade, tumedama siirupi ja katkikeenud viljade olemasolu.

Kividega kirssidest ja murelitest valmistatud keedist hinnatakse mitte kõrgemasse kui esimesse sorti.

Kõrvalmaitse ja lõhnaga, suhkrustunud, käärima läinud või hallitanud keedist loetakse praagiks.

KEEDISE PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Keedis pakitakse klaaspurkidesse netokaaluga kuni 1300 g (välja arvatud mandariini-, pähkli- ja roosikeedis, mis pakitakse klaaspurkidesse kaaluga kuni 650 g), plekkpurkidesse netokaaluga kuni 1200 g, tünnidesse mahutavusega kuni 50 l. Purgid pakitakse kastidesse.

Purkidele kleebitakse kunstipäraselt vormistatud etiketid, kuhu märgitakse ministeeriumi, peavalitsuse ja vabriku nimetused, vabriku asukoht, peavalitsuse märk, toodangu nimetus, sort ja netokaal. Etikettide pöördel näidatakse ära väljalaske kuupäev (aasta, kuu, kuupäev) ja toodangut tootnud vahetus.

Tünnid ja kastid peavad olema samuti märgistatud nagu purgidki, millele lisaks peab olema ära näidatud bruto-, neto- ja taarakaal, tünni järjekorranumber ja standardi number, kastidel aga — purkide arv.

Džemm

Džemmiks nimetatakse želeetaolist produkti, mis saadakse nagu keediski tervete või viiludeks lõigatud viljade keetmise teel suhkruga ja siirupiga või ilma nendeta.

Valmistusviisi ja koosseisu poolest on džemm lähedane keedisele, kuid erineb keedisest sellega, et temas ei ole kohustuslik viljade kuju allesolek: enamikul juhtudel on need džemmis katkikeenud või poolkatkikeenud seisukorras.

DŽEMMI KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Samuti nagu keedis kannab džemm nende viljade nimetust, millest ta on valmistatud.

Sõltuvalt kvaliteedist jaotatakse džemm kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

Džemmi organoleptiline hindamine toimub sajaballilise süsteemi järgi vastavalt allpooltoodud skeemile:

Näitajate nimetus	Pallide arv
Maitse ja lõhn	40
Konsistents	30
Värvus	30
Kokku	100

Eeltähendatud näitajaid (maitse, lõhn, värvus, konsistents) hinnatakse neile määratud pallide arvu piirides.

Sõltuvalt pallide summast määratakse džemm kõrgemasse või esimesse sorti, ja nimelt:

Sortide nimetus	Üldine hinnang pallides	Sellest	
		maitse ja lõhn mitte vähem kui	konsistents mitte vähem kui
Kõrgem	100—96	40	30
Esimene	95—85	35	25

Kõrgema sordi džemmidel peab olema katkikeenud, kuid mitte läbihõrutud viljade võitava massi veidi želeetaoline välimus; laotatuna horisontaalsele pinnale ei tohi džemm seda mööda laiali valguda, siirup aga ei tohi viljadest eralduda.

Džemmi värvus, maitse ja aroom peavad vastama nendele viljadele, millest ta on valmistatud.

Kõrgema sordi džemm ei tohi olla vedel, siirupitaoline, suhkrustunud.

Esimese sordi džemmil võib olla veidi vedelam konsistents ja tumedam värvus, vähem teravalt väljenduv maitse ja aroom.

Kividega viljadest valmistatud džemmi hinnatakse mitte kõrgemasse kui esimesse sorti.

Mitmesüguste kõrvaliste lisandite olemasolu ei ole džemmis lubatud. Samuti ei tohi džemmil olla käärimise ja hallituse tundemärke.

Džemmi pakkimise ja markeerimise eeskirjad on samad mis keedisel.

Povidlo

Povidlo on paksu, võitava konsistentsiga kondiitrisaadus, mis saadakse puuviljapüree keetmisel koos suhkruga kuni kuivainete sisalduseni mitte vähem kui 65%. Povidlo kannab selle puuvilja nimetust, millest ta on valmistatud, näiteks õuna-, aprikoosi-, ploomi- jne povidlo.

Povidlo kaubateaduslik iseloomustus

Kvaliteedi järgi jaotatakse povidlo kahte sorti: kõrgem ja esimene sort.

Povidlol peab olema ühtlase, ühetasaselt läbihõõrutud, paksu, võitava massi välimus.

Esimese sordi povidlo juures on lubatud üksikuid väikseid mitte kõvu täppe. Povidlol peab olema selline värvus, aroom ja maitse (hapukas-magus), mis on iseloomulikud nendele viljadele, millest ta on valmistatud.

Teise sordi povidlo juures on lubatavad nõrgalt väljenduv maitse ja lõhn ning tumedam värvus.

Povidlol ei või olla käärimise ja hallituse tundemärke, kõrvalisi lisandeid ning samuti ei tohi ta olla suhkrustunud.

Üldine suhkrusisaldus, ümber arvestatuna invertsuhkrule, ei tohi povidlos olla vähem kui 60%.

Povidlo pakitakse veekindla paberiga kaetud kastidesse, mahutavusega kuni 20 kg ja kuni 150 kg mahutavusega tünnidesse.

GLASUURITUD PUUVILJAD, SUKAADID JA KUIVKEEDIS

Glasuuritud puuviljad, sukaadid ja kuivkeedis on suhkrusiirupis keedetud viljad, mis on sealt välja võetud ja vastavalt ümber töötatud.

Glasuuritud puuviljad saadakse siirupist väljavõetud viljade kuivatamise teel, mille pealispinnale tekib iseloomuliku

läikega kristalne kooruke. Glasuuritud toodete kõige levinu- maks liigiks on glasuuritud murel.

Kui siirupist väljavõetud viljad lasta uuesti teatud ajaks kuuma kontsentreeritud suhkrusiirupisse ja nad pärast seda kuivatada, siis nende viljade pealispinnale tekib õhuke kris- talne kooruke. Nii valmistatakse sukaade.

Kui siirupist väljavõetud viljad üle riputada peensuhkruga või tolmsuhkruga ja ära kuivatada — saadakse kuivkeedis, mida mõnikord nimetatakse kiievi puuviljadeks või puuvilja- deks suhkrus. Kuivkeedist väljastatakse harilikult mitut liiki viljade sortimendi kujul.

Glasuuritud puuviljadel, sukaadidel ja kuivkeedisel peab olema loomulike viljade välimus.

KARAMELLSAADUSED

Karamell

Karamellsaadused valmistatakse karamellimassist või kara- mellimassist koos täidisega.

Karamelli tootmine on suuremas enamikus kondiitritöös- tustes mehhaniseeritud ja koosneb järgmistest põhioperatsioo- nideist:

- a) karamellimassi tootmine;
- b) täidiste valmistamine;
- c) karamelli vormimine.

Karamellimassi valmistamine ja karamelli vormimine.

Karamellimass valmistatakse suhkrulahuse keetmise teel tärkliyesiirupiga spetsiaalsetes aparaatides (vaakuumparaati- des) kuni niiskusesisalduseni 1—3%.

Tärkliyesiirup, tänu temas sisalduvatele dekstriinidele, takistab küllastunud suhkrulahustest kristallide eraldumist, s. o. on antikristallisaator. Mõnikord asendatakse tärkliyesiirup invertsunkruga, mis samuti, kuigi vähemal määral, pidurdab sahharooside kristalliseerumist. Invertsuhkru koosseisu kuulub väga hügrokoopiline fruktoos, seetõttu muutuvad invertsuhk- ruga valmistatud kondiitrisaadused ruttu niiskeks ja hakkavad kleepuma.

Pärast keetmise lõpetamist kujutab vaakuumparaatidest väljavõetud valmis karamellimass endast venivat vedelikku, mille temperatuur on 115—125°.

Jahtumise järel karamellimassi venivus suureneb, kuid tubase temperatuuri juures muutub karamellimass kõvaks klaasisarnaseks aineks.

Seetõttu, ootamata täielikku jahtumist (umbes 100⁰-lise temperatuuri juures), karamellimass värvitakse, lisatakse sinna hapet ja aromaatsaid aineid, segatakse, mille järel jahutatakse kuni 70—75⁰-lise temperatuurini (selle temperatuuri juures mass muutub plastiliseks) ja vormitakse temast vajalikus kuju ja suuruses üksikud ilma täidiseta kui ka täidisega karamellikesed.

Mõnede karamellisortide valmistamiseks karamellimassi enne tema vormimist venitatakse spetsiaalsete venitamismasinatega palju kordi, mille tõttu ta kaotab läbipaistvuse ja muutub peenekiuliseks, atlassi läikega massiks. Selline karamellimass kannab venitatud karamellimassi nimetust.

Sõltuvalt täidise olemasolust jaotatakse karamell kahte põhiliiki: jääkaramell (ilma täidiseta) ja täidisega karamell.

J ä ä k a r a m e l l (ilma täidiseta) valmistatakse venitamata või venitatud karamellimassist selle pressimise teel spetsiaalsete masinatega üksikuteks, mitmesuguse kuju ja suurusega tükikesteks.

Nii valmistatakse jääkaramelli nimetuste all: «Kukerpuu», «Düsess», «Piparmündi», «Läbipaistev», «Teatri», «Laste baatoonid» (ühe tüki kaal mitte vähem kui 8,3 g), üsna väikseid karamelle (mitte vähem kui 500 tk. ühes kilogrammis), nagu näiteks «Teatrihernekesed», «Jäämonpansjee», «Pihlakas», «Piparmündi assortii», «Piparmündi hernekesed» jms.

Karamellimassist valmistatakse: karamellist figuure, mis kujutavad endast karamellimassi, vormitud loomade, lindude ja mitmesuguste esemete kujuliseks, ja õlgkaramelli, mis on seest õõnsate (mõnikord täidisega täidetud) peenikeste torukeste kimbukese kujuliselt väljavenitatud mitmesuguse maitsega (piparmündi, puuvilja, šokolaadi) karamellimass.

Täidisega karamell kujutab endast karamellist kesta, mis on täidisega täidetud.

Selle karamelli valmistamiseks võetakse kaks karamelli kihti. Esimene värvimata kiht (alumine kest) pannakse ümbrikutaoliselt kokku ja täidetakse varem valmistatud täidisega, pärast seda ümbriku servad ühendatakse.

Saadud niinimetatud «pirukas» keeratakse suurema tugevuse saamiseks teise, juba värvitud karamellikihi sisse (ülemisse kesta).

Ülemine kest valmistatakse tihti venitatud karamellimassist. Sel juhul on valmis karamellil läikiv atlassi taoline välimus («Atlasspadjake», «Puuvilja», «Vaarikas koorega» jt.).

Mõnikord tehakse ülemine kest mitmest karamellimassi kihist, mitmesugustes värvides. Seejuures saadakse mitmevärviline karamell või jooniline karamell.

Kui täidisega ümbrikku mitu korda venitada ja kokku panna, seejärel ülemise kesta sisse keerata, siis pärast vormimist saadakse kihiline karamell. Mõnikord keeratakse kaks erineva täidisega ümbrikku koos ühte ülemisse kesta ja vormitakse, saades niiviisi kahesuguse täidisega karamelli, näiteks karamell nimetusega «Karmen», «Slivjanka».

Paljudes kondiitribabrikutes täidetakse karamellimass täidisega mehaanilisel teel.

Pärast karamellimassi täidisega täitmist seda rullitakse spetsiaalsetel masinatel ja lõigatakse või vormitakse üksikuteks tükkideks.

Sel viisil saadud karamellikestel on padjakeste, pähklite, väikeste telliste jne. kuju, mõnikord väga mitmesuguse mustri-ga.

Et valmisvormitud karamelli kaitsta kokkukleepumise eest, jahutatakse ta kiiresti. Jahutatud karamellid on tahked ja haprad.

KARAMELLI TÄIDISED

Karamelli täidised valmistatakse üheaegselt karamellimassi valmistamisega.

Standardiga on ette nähtud 12 liiki täidiseid:

1. Puuvilja-marjatäidised saadakse puuvilja-marjapüree keetmisel suhkruga ja siirupiga.
2. Likööriäidised kujutavad endast essentsidega ja piiritusjookidega (veiniga, likööriga jt.) aromatiseeritud suhkrusiirupi segu.
3. Meetaidised saadakse suhkrusiirupi segu keetmise teel meega, millele mõnikord juurde lisatakse puuviljamarjapüreed.
4. Piimataidised valmistatakse suhkruga, siirupiga ja piima keetmise teel; mõnikord lisatakse maitse ja aroomi parendamiseks juurde kohvi või kakaod.

5. Pumatitaidised kujutavad endast pumatit, mis saadakse järgmiselt: suhkrusiirupi segu või suhkrupiima siirupit keedetakse kuni niiskusesisalduseni umbes 13%, seejärel jahutatakse kuni 35—40° ja lüüakse kiiresti vahule. Vahustamise juures sadestub küllastunud lahusest suur hulk väikseid suhkrukristallikesi, mis koos õhumullikestega ja kristallide vahele jäänud vedelikuga moodustavad endast pumati. Sagedasti pumatit värvitakse ja lisatakse sinna mitmesuguseid maitseaineid (essentse, koorevõid, kakaod, kohvi, puuviljasid jms.). Konsistentsi poolest lähenevad pumatitaidised piima- või likööriaidistele.
6. Martsipanitaidised saadakse toorete pähkli-, mandli- ja aprikoosituumade peenekshõõrumise teel koos suhkruga. Tihti keedetakse peenekshõõrutud tuumad suhkrusiirupi seguga läbi. Martsipanitaidised töödeldakse harilikult koos mitmesuguste maitset andvate lisanditega (essentsid, mesi, vein, piim, kohvi, kakao jms.).
7. Pähkliitaidised valmistatakse praetud pähkli-, mandli-, aprikoosi ja teiste õli sisaldavate tuumade peenekshõõrumise teel koos suhkruga.
8. Šokolaaditaidised koosnevad kas šokolaadi- või pähklimassist, millele on juurde lisatud kakaoaineid.
9. Või-suhkrutaidised saadakse tolmsuhkru läbi-hõõrumise teel koos kookuspähkliõliga või koorevõiga.
10. Vahustatud taidised saadakse puuvilja-marja- või piimataidiste vahustamise teel koos munavalge või teiste vahustuvate ainetega.
11. Halvaataidised valmistatakse seesami halvaa-massist (vt. peatükk «Halvaa»).
12. Kahekordsed taidised.

KARAMELLI VÄLINE VORMISTAMINE

Kuna karamellimass on hügrokoopiline, siis selleks, et seda kaitsta õhuniiskuse vastu kui ka meeldiva välimuse andmiseks mähitakse karamell kas paberisse või viimistletakse spetsiaalselt.

Karamell mähitakse kunstipäraselt kujundatud etikettpaberisse, mille all on teine kiht paberit.

Karamelli võib mähkida ka ainult etikettpaberisse, ilma aluspaberita, kuid sel juhul peab etikettpaber olema tehtud veekindlast paberist (pärgamendist või parafineeritud paberist).

Karamelli võib mähkida ka läbipaistvasse kilesse (tsellofaan) nii aluspaberiga kui ka ilma selleta.

Etikettidel peab olema tingimata märgitud ministeeriumi ja peavalitsuse nimetus, vabriku nimetus ja selle asukoht, sordi nimetus.

Karamelli mähkimiseks kasutatavad etikettpaberid peavad olema värvitud püsiva värviga ja neil ei või olla kõrvallõhna.

Karamelli mähitakse kas masinatega või käsitsi. On olemas kaks mähkimisviisi: «murdnurk» ja «keerutatud otsad».

Kui etikett pannakse kokku kahest otsast, siis nimetatakse seda «murdnurgaks», kui aga etikett mõlemast karamelli otsast kokku keerutatakse, siis seda mähkimisviisi nimetatakse «keerutatud otsteks».

Karamelli mähkimine peab olema hoolikas ja kompaktna, et karamell transportimisel ja müümisel lahti ei keerduks.

Lahtist karamelli väga sageli dražeeritakse, s. o. kaetakse tiheda tolmsuhkru kihiga, peale aga kantakse vaha, parafiini ja rasva segust õhuke läikekord.

Kõige levinumateks dražeeritud karamelli sortideks on: «Dessertpadjake», «Hiina segu», «Kirsike», «Õuna», «Värvilised kuulikesed» jms.

Dražeeritud karamellil on poleeritud, läikiv pealispind, mis kaitseb produkti niiskumise vastu.

Mõned karamellisordid, pärast nende katmist tolmsuhkruga, kaetakse (veeretatakse kokku) veel šokolaadimassiga ja alles pärast seda kantakse peale läikekord. Nii saadakse dražeeritud karamellšokolaad — «Kroket», «Šokolaadipähklike», «Pallikesed» jt.

Mõned karamellisordid glasuuritakse šokolaadiga (glasuurimise viisi kohta vt. peatükk «Glasuuritud šokolaadikomplekid»). Šokolaadiga glasuuritud karamelli hulka kuuluvad: «Nurm», «Meteoor», «Täht».

Vabrikute poolt väljalastavat niinimetatud üleriputatud karamelli toodetakse järgmiselt: lahtine karamell pannakse viltu asetatud, pöörlevasse dražeerimiskatlasse, niisutatakse

konsentreeritud suhkrusiirupiga ja katla pöörlemisel riputatakse peensuhkruga üle.

Kõige enam levinuteks üleriputatud karamellsortideks on: «Buhhaara», «Meepadjake», «Värviline padjake», «Subrovka», «Likööri segu», «Karusmarjad», «Sidrunikesed», «Apelsinikesed», «Mandariinikesed», «Õunakesed», «Pohlad» jms.

Karamelli üleriputamiseks kasutatakse ka kakaopulbrit, saades seejuures niisugused karamelli sordid nagu: «Pim-pom», «Mere-», «Mandli-» (jääkaramell), «Šokolaadist jääkompvek», «Populaarne» jt.

Tootmise ja kaubanduse praktikas jaotatakse täidisega karamell mitmesugusteks sortideks (liikideks) sõltuvalt täidise liigist; näiteks — karamell puuvilja-marjatäidisega, karamell meetäidisega, karamell pumatitäidisega jms.

Kaubanduses on kõige enam levinuteks täidisega karamelli liikideks järgmised karamelli nimetused (vt. lk. 34).

KARAMELLSAADUSTE KVALITEEDI NÄITAJAD

Karamellsaaduste kvaliteedi kindlaksmääramiseks kasutatakse organoleptilist ja tehno-keemilist meetodit.

Organoleptiliste meetoditega määratakse kindlaks karamelli pealispinna seisukord, tema värvus, kuju, täidise konsistents, aroom ja maitse.

Täidise liik	Paberiga karamell	Paberita (lahtine) karamell
1. Puuvilja-marja	«Puuvilja-marjabukett», «Viktooria», «Mitšurini», «Dessert», «Mustsõstar», «Punane sõstar», «Kirss», «Ploom», «Vaarikas», «Aedmaasikas», «Pihlakas», «Jõhvikas», «Õunad», «Pirn», «Sidrun», «Apelsin», «Karusmari», «Kukerpuumari» jt.	«Dessert-padjake», «Hiina segu», «Apelsinikesed», «Sidrunikesed», «Atlasspadjakesed», «Puuvilja-marjasegu», «Tuhkpuu», «Buhhaara» jt.
2. Likööri-	«Rummi», «Likööri», «Aromaadne», «Benediktiin», «Juubeli», «Komistaja», «Puuvilja-marjaliköör», «Jõhvika» jt.	«Subrovka», «Värviline padjake»

Täidise liik	Paberiga karamell	Paberita (lahtine) karamell
3. Mee-	«Mesipuu», «Kuldne mesi- puu», «Meekaramell», «Mesilane»	«Meepadjake»
4. Piima-	«Piima-», «Liblikas», Piima- pumati-», «Vaarikas koo- res», «Aedmaasikas koo- res», «Kohv piimaga», «Koores-», «Venis», «Zoo- loogia-» jt.	«Loošos», «Piima», «Kas- tan», «Populaarne» jt.
5. Pumati	«Sokolaadi», «Unistus», «Kis- kis» jt.	«Pumati», «Arktika», «Pim-pom» jt.
6. Pähkli- martsipani-	«Martsipan», «Rekord», «Kuldkalake», «Pähkli», «Krabid», «Viljarikas» jt.	«Sokolaadi pähklike», «Muinasjutt», «Me- teoor» jt.
7. Sokolaadi-	«Omar», «Koit», «Tormi- lind», «Sokolaad-», «Ha- nejalad», «Punane Oktoo- ber», «Vähikaelad», «Li- liput», «Vikerkaar» jt.	«Pioneer», «Täht», «Lõu- na-», «Batumi», «Vähi- kesed», «Esmeralda» jt.
8. Või-suhkru- täidised (jahutavad)	«Lumepall», «Polaar», «Su- vine»	
9. Vahustatud	«Lindude saabumine», «Pu- nane moon», «Maias- mokk» jt.	

Niiskuse, rasva, hapete, tuha, redutseerivate ainete, raasukeste ja pudenenud suhkru hulka ning muid näitajaid võib kindlaks määrata ainult tehnilis-keemilise meetodi kaudu.

Heakvaliteedilistel toodetel peab olema kuiv, mittekleepuv ja sile pealispind, ilma plekkide ja möradeta; dražeeritud ja läikega karamellil — läikiv.

Üleriputatud karamell peab olema kattermaterjaliga ühtlaselt kaetud. Karamelli kuju peab olema korrapärane, suurte jääkservadeta ja kõverusteta.

Karamell ei tohi klompidesse kleepuda. Ainult sellise karamelli juures, mida ei ole kaitsvalt töödeldud, on lubatud üksikute karamellikeste kergelt kokkukleepumine, mis raputamise juures kergesti üksteisest eralduvad.

Etikett kui ka aluspaber peavad karamelli ümbert kergesti lahti tulema. Karamelli värvus peab olema puhas ja ühtlane.

Ühes kilogrammis peab olema:

Jääkaramelli — vähemalt 120 tükki;

jäämonpansjeed — vähemalt 500 tükki,

mähitud, täidisega karamelli (ilma etiketi ja aluspa-beri kaaluta) — vähemalt 95 tükki;

lahtist karamelli täidisega — vähemalt 140 tükki.

On lubatud üksikute ühesuguse kujuga karamellikeste kõr-
valeyaldumise kaalus kuni 10% keskmisest kaalust.

Karamellsaaduste maitse ja aroom peab olema selgesti väl-
jenduv ja vastama antud sordile. Kopitanud, rasva, kibe, kõr-
benud või mõni muu ebameeldiv kõrvalmaitse on lubamatu.

Karamelli maitse sõltub suurel määral täidise hulgast. See-
tõttu on täidise ja kesta vahekord standardis ette nähtud. Pa-
berisse mähitud karamell peab sisaldama täidist vähemalt 23%,
lahtises karamellis, sõltuvalt selle suurusest ja viimistlusest,
peab olema täidist 14—25% piirides.

Standardi järgi on karamellimassi peamisteks keemilisteks
näitajateks niiskus ja redutseerivad ained. Karamellimassis ei
tohi olla niiskust üle 3% ja redutseerivaid aineid mitte üle 23%.

Karamelli täidiste koosseis on mitmekesine. Kõige näitli-
kum on täidiste kohta vee- ja rasvasisalduse norm $\left(\frac{\text{OCT}}{\text{HKПП}} 468 \right)$

Näitajad	Täidiste liik							
	puuvilja- marja	pumati-	likööri-	piima-	mee-	martsii- pani-	pähkli ja sokolaadi	või-suhkru-
Niiskusesisaldus %-des OCT-i järgi mitte roh- kem kui . . .	20	14	18	15	18	12	3	2
Rasvasisaldus %-des OCT-i järgi mitte vä- hem kui . . .	—	—	—	2	—	7	20	30

Puuvilja-marjapäidistega karamellisordid, mis valmistatakse hapete juurdelisamisega, peavad sisaldama hapet (ümberarvestatult viinakivihappele) vähemalt 0,4%, või-suhkru (jahutavate) päidistega karamell — vähemalt 0,6%. Karamellisaadused ei tohi sisaldada kahjulikke lisandeid.

PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Monpansjee ja lahtine karamell, mis väljastatakse ilma pealispinda kaitsva töötlemiseta (näiteks atlass), pakitakse plekk-, pappkarpidesse või purkidesse netokaaluga 50 g kuni 6 kg või klaastarasse netokaaluga mitte üle 1 kg.

Plekkpurgid ja -karbid valmistatakse valgest plekist; tinutamata plekist purgid ja karbid peavad olema seest kaetud konservlakiga või neile pannakse sisse paberist padrun.

Karamelli kaitsmiseks õhu mõjutuste vastu kleebitakse kaante servad panderolliga kinni.

Lahtine karamell, mille pealispind on kaitsvalt töödeldud, ja paberisse mähitud karamell pakitakse vineer- või laudkastidesse, kuid samuti ka gofreeritud karpidesse netokaaluga mitte üle 22 kg, likööripäidistega karamell aga mitte üle 12 kg.

Seoses sellega, et karamellisaadused on hügrokoopilised ja võtavad kergesti külge lõhnu, peavad nende toodete pakkimiseks kasutatavad kastid ja karbid olema mitte ainult absoluutselt puhtad, vaid ka kuivad, ilma kõrvallõhnata ning olema seest kaetud pakkepaberiga. Vineerkastid, kuhu pakitakse mähitud karamell, võivad seest olla ilma paberita.

Kastid ja karbid peavad olema tugevad, et nad kannataksid välja mitmekordset ümberlaadimist karamellisaaduste transportimisel tootmiskohast kuni jaekaubanduse organisatsioonideni.

Lahtine õlgkaramell tuleb pakkida plekkkarpidesse, -purkidesse ja klaastarasse; paberisse mähitud õlgkaramell — vineerkastidesse, kaaluga mitte üle 12 kg.

Karamellist kujundid mähitakse valgesse maispaberisse ja pakitakse ühe või mitme kaupa papp- või vineerkarpidesse.

Kondiitrisaaduste pakkimisel on lubatud järgmised kõrvalekaldumised netokaalus:

pakkimisel kastidesse ja karpidesse
netokaaluga 22 kg ± 0,5%

pakkimisel plekkpurkidesse ja vineerkastidesse netokaaluga 2 kuni 6 kg	$\pm 1,5\%$
pakkimisel plekkkarpidesse ja klaaspurkidesse netokaaluga 500 kuni 1000 g	$\pm 2\%$
pakkimisel plekkkarpidesse netokaaluga 50 kuni 500 g	$\pm 3\%$

TAARA MARKEERIMINE

Purkide ja karpide kui ka kastide etiketidel peab olema näidatud ministeeriumi ja peavalitsuse nimetus, vabriku nimetus ja selle asukoht, sordi nimetus, neto- ja brutokaal, toodangu väljalaske aeg ja hinnakirjajärgne number.

Sisemisi pakendeid omava toodangu markeerimisel on nõutav, et ära näidataks sisemiste pakendite üksuste arv, karamelli pakkimise kuupäev, samuti ka, et tehtaks pealkiri: «Hoida kuivas kohas».

Kastid ja karbid markeeritakse neile etikettidele kleepimise teel või šablooni või templi jäljendi abil.

Markeerimine peab olema tehtud loetavalt, värviga, mis ei ole ärapestav ja on lõhnata.

Plekkpurkide ja -kastide sissepoole peab olema kleebitud mark või löödud jäljend, kus on märgitud pakkija või brigadi number.

Dražee

Dražee kujutab endast ümarguse kujuga kompvekki, mis on valmistatud põhikorpuse (sisemuse) töötlemise teel keerlevates dražeekateldes šokolaadiga või suhkrusiirupi seguga koos valge tolmsuhkruga.

Sõltuvalt korpuse (sisemuse) liigist on dražeed likööri-, pumati-, želee-, puuvilja-marja-, karamelli- ja tuumadest valmistatud korpustega (dražee võib olla ka ilma korpusega (sisemuseta)).

Korpused valmistatakse järgmiselt:

1. Likööri-siirupikorpus (sisemus) — suhkrulahuse keetmise teel kuni teatava kontsentratsioonini, kuhu lisatakse juurde essentse, piiritust või veini. Kui suhkru-

siirupile lisada juurde kohviekstrakti, saadakse kohviliiköör; kui siirup valmistatakse piimaga, saadakse piimaliköör jne.

Siirup-liköör valatakse spetsiaalse valamiskannu abil kuiva tärklistekihi sisse varem valmistatud lohukestesse, seejärel riputatakse väljavalatud siirup samasuguse tärklistega üle. 6—8 tunni pärast tekib siirupi kokkupuute kohtadel tärklistega niivõrd tugev kooruke, et korpused kergesti tärklistest eralduvad.

2. Pumatist korpused (sisemused) vormitakse pumatimassist, mis valmistatakse samal viisil nagu pumatitaidised karamellsaaduste jaoks.
3. Želeekorpused (sisemused) saadakse suhkruga, siirupiga, pektiini või agar-agariga keetmise teel, kuhu lisatakse juurde toiduhappeid ja essentse; mõnikord lisatakse juurde puuvilja-marja poolvalmistoteid. Želeekorpused on oma koosseisult lähedased želeepuuvilja-marjamarmelaadile.
4. Puuvilja-marjakorpused (sisemused) kujutavad endast suhkruga ja siirupiga keedetud viljade pehmet osa, kuhu on juurde lisatud toiduhappeid ja essentse, produkt, mis on oma koosseisult lähedane puuvilja-marjatäidisega karamelli jaoks; puuvilja või nende osi, mis on keedetud siirupis ja sellest välja võetud; piiritusega läbiimmutatud terveid marju ja lõpuks kuivatatud puuvilja.
5. Karamellkorpused (sisemused) kujutavad endast jääkaramelli, täidisega karamelli või karamelli, mis sisaldab purustatud tuumasid.
6. Tuumkorpused (sisemused) on heakvaliteedilised, koorrest puhastatud ja praetud mandli- ja pähklituumad, samuti ka aprikoosi ja arahiisi kivikeste tuumad.
7. Korpused (sisemused) dražee saadakse suhkruga kristallikestele tolmsuhkruga pealehõõrumise teel. Neid kristallikesi ei saa tolmsuhkrust eraldada. Seepärast nimetatakse niisugust dražeed korpused dražeeeks.

Sõltuvalt korpuste (sisemuste) töötlemisviisist jaotatakse dražee kolme liiki: suhkruga-, šokolaadi- ja terakestega («moonidega») kaetud dražee.¹

¹ Terakesteks või «moonideks» nimetatakse väikeste terakestena valmistatud peenikest dražeed.

Suhkrudražee saadakse korpuste (sisemuste) töötlemise teel dražeeaparaadis, mis kujutab endast viltu asetatud ovaalse-ümarguse kujuga vaskkatelt, mis keerleb ümber oma telje.

Dražeekatel täidetakse korpustega ja niisutatakse neid siirupiga; aparaadi keerlemise juures riputatakse korpused tolmsuhkruga üle. Teatud ajavahemikkude järel niisutatakse korpused uuesti siirupiga ja riputatakse tolmsuhkruga üle jne.

Tolmsuhkrut hõõrutakse peale harilikult kolm korda; pärast igakordset pealehõõrumist korpused kuivatatakse.

Pärast tolmsuhkru pealehõõrumise lõpetamist kantakse dražee pealispinnale poleer — õhuke kiht rasva, vaha ja parafiini segust. Seejuures dražee pealispind muutub hästi poleerituks ja omandab ilusa läike. Seda operatsiooni nimetatakse poleerimiseks; seda tehakse samas dražeeaparaadis.

Mitmevärviline dražee saadakse ülemise pealehõõrutud kihi värvimise teel.

Kui korpustele kiht peale hõõruda puhta küllastatud suhkrulahusega ilma siirupita, saadakse konariku pinnaga dražee, näiteks «Merekivikesed». Pärast kihi pealehõõrumist värvitakse see dražee värvidega ebaühtlaselt, pealepritsimise teel, see tõttu muutub dražee pealispind täpiliseks.

Šokolaadidražee tehakse samuti nagu suhkrudražee. Kuid et saada tumeda värvusega pealehõõrutud kihti, lisatakse tolmsuhkrule juurde kakaopulbrit.

Korpuste niisutamiseks kasutatav siirup värvitakse samuti tumedaks. Peale selle, pärast tolmsuhkru pealehõõrumist, kaetakse dražee šokolaadiglasuuri kihiga ja läigestatakse.

Terakestega dražee saadakse korpuste katmise teel väikeste mitmevärviliste või ühevärviliste terakestega, mis on valmistatud samuti nagu ilma korpusega (sisemuseta) dražee.

Dražee saabub kaubandusvõrku nii ühtsete sortidena kui ka mitmesugustes vahekordades segude kujul. Kõige sagedamini esineb müügil «Pumati-», «Lillhernes», «Merekivikesed», «Peenike segu», «Jäme segu», «Peenike likööri segu», «Vaarikas» (terakestega kaetud), «Oad šokolaadis», «Šokolaadihernekesed», «Martsipan šokolaadis» jt.

DRAŽEE KVALITEEDILISED NÄITAJAD. ORGANOLEPTILISED NÄITAJAD

Dražee kvaliteedi hindamisel pööratakse ennekõike tähelepanu tema välimusele.

Dražee pealispind peab olema kuiv, sile, läikiv. Dražeel «Merekivikesed» peab olema iseloomulik konarlik, täpilise värvusega pealispind.

Terakestega dražeel peab olema ühtlaselt kaetud korpus ja läikiv terakeste pealispind. Terakesed peavad olema ühesuurused.

Suhkrudražeel peab olema ühtlane, plekkideta värvus, sõltuvalt sordist kas ühe- või mitmevärviline.

Värvilistes sortides peab dražee olema vähemalt nelja värvusega.

Šokolaadidražeel peab olema puhas šokolaadi värvus, ilma halli või punakas-pruuni varjundita.

Sõltuvalt sordist võivad terakestega kaetud dražeel olla kas ühevärvilised või mitmevärvilised terakesed.

Dražee maitse ja aroom peavad olema selgesti väljenduvad, omased antud sordile ja värvusele.

Dražee konsistents peab olema kõva, korpuse konsistents aga — sõltuvalt selle koosseisust: liköörikorpusel — vedel, siirupitaoline; pumatikorpusel — ühtlane, peenekristalliline, želeekorpusel — želeetaoline; puuvilja-marjakorpusel — mitte suhkrustunud, pehme, karamelli- ja tuumakorpusel — tahke, habras.

Liköörikorpusetega dražee juures sagedamini esinevaks defektiks on korpuse (sisemuse) suhkrustumine.

Selliste korpusetega dražeed lubatakse müügile mitte üle 5%.

KUJU JA SUURUS

Dražee kuju on mitmesugune: kerakujuline, ümar-ovaalne ja piklik. Kokkukleepunud ja deformeerunud ühikuid võib šokolaadidražee juures kaaluliselt olla mitte üle 3%, suhkru- ja terakestega kaetud dražee juures aga kaaluliselt mitte üle 5%.

Suuruse järgi jaotatakse dražee jämedaks, keskmiseks ja peenikeseks. Jämedat dražeed peab ühes kilogrammis olema 130 kuni 250 tükki, keskmist dražeed — 250 kuni 600 tükki ja peenikest dražeed — 600 kuni 1700 tükki.

Peamised füüsikalise-keemilised näitajad on järgmised:

Niiskuse, redutseerivate ainete ja hapete sisaldus (%-des)

ОСТ
—
ГКПП 469 järgi

Dražee järgmiste korpustega (sisemustega)	Niiskusesisaldus mitte rohkem kui	Redutseerivate ainete hulk mitte rohkem kui			Hapete sisaldus (ümberarvestatuna õunahapetele)
		pealehõõrutud kihis	korpuses (sisemuses)	redutseerivate ainete üldine % dražees	
Likööri-	12	2	6	4	—
Pumati-	6	2	14	8	0,1—0,3
Puuvilja-marja-	10	2	38	35	mitte vähem kui 0,3
Zelee-	10	2	28	15	mitte vähem kui 0,5
Karamelli-	6	2	32	20	0,3—1,0
Tuuma-	4	—	—	3	—
	3	—	—	4	—

Niiskuse normi ei kohandata selliste puuvilja-marjakorpuste kohta, mis kujutavad endast värsked või piirituse sees leotatud terveid marju.

DRAŽEE PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Dražee pakitakse mitmesuguse kujuga ja mõõdetega pappkarpidesse kaaluga 50 kuni 1000 g ja vineerkastidesse kaaluga kuni 5 kg.

Standardiga on lubatud suhkrudražee pakkimine laud- või vineerkastidesse kaaluga kuni 20 kg.

Dražee karbid pakitakse laud- või vineerkastidesse netokaaluga mitte üle 40 kg.

Dražee pakkimiseks kasutatavad kastid peavad olema puhtad, kuivad ja seest pakkepaberiga kaetud.

Pakkimisel taarasse on lubatud netokaalus kõrvalekaldu-mised:

- kuni 250 g — rohkem või vähem 3% võrra,
- kuni 2 kg — rohkem või vähem 2% võrra,
- üle 2 kg — rohkem või vähem 1% võrra.

Dražeegea täidetud karpide ja kastide markeerimine on analoogiline karamelltoodetega täidetud taara markeerimisega.

Šokolaad

Šokolaad valmistatakse kakao-ubadest ja suhkrust, jättes juurde lisamata või lisades juurde piima, pähkleid, mandleid, aprikoosi või persikute kivide tuumi, vahuleid väikeste tükikestena, kohvi, puuvilju, aromaatseid aineid.

Vabrikutes puhastatakse kakao-oad kõrvalistest lisanditest, sorteeritakse suuruse järgi ja praetakse 130—140° temperatuuri juures. Praadimine parendab ubade maitset ja aroomi ja kergendab kestade (koore, kakaovella) eraldamist. Seejärel kakao-oad purustatakse, muutes nad tangudeks, eraldades üheaegselt peenendatud kesta (kakaovella). Kakao-oa tangud jahvatatakse veskites peeneks, muutes nad hõõrutud kakaoks (kakaomassiks), mis seejärel segatakse tolmusuhkruga ja koos lisanditega või ilma nendeta hoolikalt valtsimismasinales peenendatakse. Hästi läbisegatud ja kuni 28—31°-lise temperatuurini jahutatud šokolaadimass vormitakse, pannes selle mitmesuguse mõõdetega metallist vormidesse ja jahutatakse külmutusruumis +8 kuni +12°-lise temperatuuri juures.

Sõltuvalt koosseisust ja töötlemise astmest jaotatakse šokolaad kahte põhigruppi: lisanditeta šokolaad ja lisanditega šokolaad.

1. LISANDITETA ŠOKOLAAD koosneb kakaomassist, kakaoõlist, suhkrust ja aroomatsetest ainetest. See šokolaad jaotatakse kolmeks liigiks:

dessertšokolaad, mis saadakse šokolaadimassi pike-maaegsel töötlemisel spetsiaalsetes masinales, mida nimetatakse pikalthõõrujateks. Selle šokolaadi koosseisu kuulub märgatavalt suurem kogus kakaomassi ja kakaoõli kui teistesse šokolaadiliikidesse. Dessertšokolaadi gruppi kuuluvad kõrgemad sordid, mis paistavad silma kõrge töötlemisastme poolest: «Zolotoi jarlök», «Standard», «Sport», «Priima» jne.;

harilik šokolaad, mis sisaldab rohkem suhkrut ja vähem kakaomassi ja -õli kui dessertšokolaad. Šokolaadimassi töötlemise aeg on siin vähema kestusega. Harilik šokolaad lastakse müügile nimetuste all: «Teešokolaad», «Dirižaabl», «Vanilli», «Laste-», Nr. 1, 2 ja 3 jt.;

šokolaadipulber sisaldab kuni 65% suhkrut; kakaoõli sellesse juurde ei lisata;

2. LISANDITEGA ŠOKOLAAD jaotatakse kuude liiki:
 piimašokolaad — valmistatakse piimapulbri (täis-
 või kooritud piima) juurdelisamisega. Täispiima sisaldus,
 ümber arvestatult piimapulbrile, peab olema vähemalt
 12,5%. Saabub müügile nimetuste all: »Kooresokolaad»,
 «Ekstra», «Piimašokolaad», «Valgussignaal», «Mõistatus»;
 šokolaad-minjon valmistatakse peenekshõõrutud praetud
 mandlituuma, aprikoosi või persikute kivide tuuma juur-
 delisamisega vähemalt 15% ulatuses;
 pähklišokolaad valmistatakse tervete või purustatud
 praetud pähklike juurdelisamisega 25 kuni 35% ulatuses;
 pähkliid peavad olema šokolaadimassi sees ühtlaselt ära
 jaotatud. Müügile saabuvad nimetuste all: «Šokolaad pähk-
 litega», «Batoonid pähklikega», «Parašütist»;
 kohvišokolaad valmistatakse naturaalse praetud jah-
 vatatud kohvi juurdelisamisega 3,5 kuni 5% ulatuses;
 vahvlišokolaad valmistatakse vahvlipuru juurdelisa-
 misega 4,5 kuni 6% ulatuses. Vahvlipuru peab olema šo-
 kolaadimassis ühtlaselt ära jaotatud;
 puuviljašokolaad valmistatakse 5 kuni 10% puuvil-
 jade juurdelisamisega, peenekslõigatud sukaadide, kuivata-
 tud puuviljade või apelsini-sidrunikoorte kujul.

Kuju järgi on šokolaadisaadused tahvlites, tablettides, ku-
 jundites ja pulbris.

Tahvelšokolaad vormitakse täisnurksete tahvlite kujuliselt
 netokaaluga 12, 25, 50 ja 100 g.

Tablettides šokolaad valmistatakse netokaaluga mitte
 üle 10 g.

Kujundšokolaad valmistatakse mitmesuguste loomade, lin-
 dude, seedrikäbide jne. kujuliselt.

Kujundeid võidakse valmistada nii seest õõnsaid kui ka
 üleni šokolaadist, kuid samuti ka kahest vormitud poolest
 kokkukleebituna.

Seest õõnsaid kujundeid — pomme, lindude ja loomade
 kujundeid, seedrikäbisid jt. — väljastatakse mõnikord sürprii-
 sidega (ilusate laste mänguasjade kujul).

SOKOLAADI KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Šokolaadi värvus peab olema helepruunist kuni tumepruu-
 nini.

Kõikidel šokolaadiliikidel nii tahvlites, tablettides või ku-

jundite näol peab olema korrapärane, selge mustriga kuju, ilma sulanud servade ja tahkudeta, väljalöödud tükikesteta.

Šokolaadi pealispind, välja arvatud piimašokolaad ja minjon, peab olema sile, läikiv. Minjonil ja piimašokolaadil võib olla matt pealispind.

Murdekohalt peab šokolaad olema matt.

Tahvel- ja tablettšokolaadil võib alumine pool olla krobeline, samuti võib seal olla väikseid plekke, õnarusi ja õhumulle.

Šokolaadi pealispinnal ei tohi olla hallikat korda. 15—18^o temperatuuri juures peab šokolaad olema tahke, rabe; katki hammustamisel — õrn, suus sulav, keelel ei tohi olla tunda suhkru või kakaomassi terakesi.

Šokolaadi maitse peab olema meeldiv, magus, kergelt mõrkja kõrvalmaitsega ja iseloomuliku kakao aroomiga.

Lisanditega šokolaadisortidel peab maitse olema omane juurdelisatud produktidele. Šokolaadil ei tohi olla kõrvalist, tēmale mitteomast lõhna ja maitset.

Toome ära peamised keemilised näitajad

ОСТ	8680
HKПП	264

Näitajate nimetus	Lisanditeta šokolaad			Lisanditega šokolaad	
	dessert-	harilik	pulbris	piima-	minjon
Niiskust mitte enam kui (%-des)	1	2	2	2	2
Kakaomassi ja kakaoõli mitte vähem kui (%-des)	45	37	35	25	30
Suhkrut mitte rohkem kui (%-des)	55	63	65	60	55

ŠOKOLAADI PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Tahvlites ja batoonides šokolaad mähitakse algul alumiiniumist või inglistinast paberisse, seejärel mähitakse tahvlid kunstipäraselt kujundatud etikettidesse — panderollina või ümbrikuna.

Alla 50 g raskustele tahvlitele on etiketi asemel lubatud tinapaberile peale kleepida panderoll.

Mähitud šokolaaditahvlid pannakse pappkarpidesse, mahutavusega mitte üle 2,5 kg või liimitud vineerkastidesse, mahutavusega mitte üle 5 kg. Karpidesse ja kastidesse peab olema pandud pakkija number.

Tablettšokolaad pannakse väikestesse karpidesse või mähitakse ühekaupa või mitu tükki korraga alumiiniumist või inglistinast paberisse, tinapaberi peale aga mähitakse kunstipäraselt kujundatud etiketid.

Kujundšokolaad mähitakse tinapaberisse või paberisse või pakitakse pappkarpidesse (ühekaupa või mitu tükki korraga) ja liimitud vineerkastidesse ning seejärel välistaarasse.

Pulbris šokolaad puistatakse algul pärgament- või pärgamiinpaberist pakendisse, seejärel aga pakitakse papp- või plekkkarpidesse netokaaluga 125—250 g. On lubatud kõrvalekaldumine kaalus kuni $\pm 2\%$. Karbid kleebitakse panderolliga kinni. Etikettidel, panderollidel, samuti ka šokolaadikarpidel ja kastidel peab olema tingimata markeering, mis on analoogiline kondiitrisaaduste markeerimisega.

Kakaopulber

Kakaopulbriks nimetatakse toiduprodukti, mis saadakse purustatud ja osaliselt rasvast vabastatud kakaoubade peenendamise teel.

Sõltuvalt töötlemisviisist jaotatakse kakaopulber prepareerimatuks ja prepareerituks.

Prepareerimata pulbrit saadakse järgmiselt: kakao-ube töödeldakse kuni kakaomassi saamiseni, samuti nagu šokolaadi valmistamise juures. Saadud kakaomassist pressitakse hüdraulilistel pressidel osa kakaoõli välja (40—45% kakao-
massi kaalust, mis on kuni 80% massis sisalduvast õlist), mida kasutatakse šokolaadi töötlemisel, õlikook aga peenendatakse hoolikalt ja sõelutakse läbi tihedavõrguliste sõelte.

Prepareeritud kakaopulbri saamiseks kakaoterakesi või peenekshõõrutud kakaod töödeldakse süsihapu leelisega, seejärel peenendatakse, pressitakse õli välja ja sõelutakse läbi sõela. Leelise hulk ei tohi valmis produkti kaalust olla üle 3%.

Joogi valmistamisel prepareeritud kakaopulbri sadestub see märgatavalt aeglasemalt kui prepareerimata kakaopulber.

Kakaopulbri värvus peab olema helepruunist kuni tumepruunini. Prepareeritud pulbril on punakas värvivarjund.

Mida hoolikamalt on pulber peenendatud, seda parem on tema kvaliteet. Standardi kohaselt peab kakaopulber olema nii peeneks tehtud, et selle hõõrumisel sõrmede vahel ei oleks tunda terakesi, sõelumisel läbi sõela aga (1600 augukest 1 sm²) ei oleks jääk suurem kui 2% läbisõelatud hulgest.

Kakaopulbri maitse peab olema mörkjäs, aroom — kakaole omane. On lubatud pulbri aromatiseerimine vaniliiniga.

Kakaopulbri keetmisel veega peab tekkima peen segu, mis kahe minuti jooksul ei anna märgatavat sadestust.

ГОСТ-и 108—41 järgi ei või kakaopulbris olla niiskust rohkem kui 6%, tema hoidmisel üle ühe kuu aga mitte rohkem kui 7,5%, rasvasisaldus mitte vähem kui 18%, rakuskude mitte rohkem kui 5,5%.

PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Kakaopulber pakitakse:

- a) paberist pakenditesse netokaaluga mitte üle 100 g;
- b) väiksesse taarasse — plekkpurkidesse, pappkarpidesse ja õhukesest kartongist pakkidesse netokaaluga mitte üle 250 g;
- c) suurde taarasse — plekk- või vineerkastidesse, purkidesse, paberist valatud ja vineerist pütikesesse netokaaluga mitte üle 5 kg.

Plekkpurgid valmistatakse valgest või mustast plekist. Mustast plekist purgid peavad seest olema kaetud konservlakiga.

Pappkarbid valmistatakse hästi liimitud tugevast papist või valatakse paberimassist, pakid valmistatakse tihedast õhukesest papist, paberkotid — valgest või värvilisest tihedast paberist.

Kastid ja pütikesed peavad olema puhtad, kuivad ja ilma lõhnata; need valmistatakse vastupidavast, hästi kokkukleebitud lehtpuu vineerist.

Purkide, karpide, pakkide ja paberkottide sisse pannakse enne nende täitmist kakaopulbriga pärgamendist, pärgamiinist, parafineeritud paberist või tsellofaanist padrun. Sama materjaliga kaetakse seestpoolt ka suuremamahuline taara. Purkide ja karpide kaantele kleebitakse ümber panderoll või etikett.

Plekkpurkide ja pappkarpide väliskülgedele kleebitakse etiketti. Etiketi tekst ja joonistus peab olema selge. Plekkpurkil võib etiketi tekst olla trükitud vahetult plekile.

Papist pakkidele ja paberist kottidele kantakse etiketi tekst tüpograafilisel teel. Etikettide trükkimiseks kasutatav värv peab olema mittemääriv ja ilma lõhnata.

Kakaopulbriga täidetud purgid, karbid, kastid ja pütikesed pakitakse laudadest või vineerist kastidesse netokaaluga kuni 35 kg. Kakaopulbriga täidetud kotid, pakid, purgid, karbid, pütikesed ja kastid peavad olema kondiitrisaaduste kohta kehtestatud hariliku markeeringuga. Markeering peab olema selge ja loetav.

Kompvekid

Kompvekkide sortiment on äärmiselt suur. Suurem osa kompvekke on pehme konsistentsiga ja seetõttu neid nimetatakse sageli pehmeteks kompvekkideks.

Kompvekid paistavad silma kõrgete maitseliste omaduste, tunduva suhkru, rasva ja valkude sisalduse poolest; nad valmistatakse mitmekesistest kompvekimassidest, mis oma koosseisult ja valmistusviisilt on lähedased karamelli täidistele.

Kompvekke vormitakse mitmesugusel viisil, millest kõige enam levinud on kompvekimassi vormidesse valamine, laiailmäärimine, rullimine ja pressimine.

Kompvekimassi valamine toimub tärglise, peensusukru või tolmusukru kihi sisse pressitud süvenditesse. Paljudes ettevõtetes valatakse kompvekimass mehaanilisel teel, valamismasina abil, mis leiab nõukogude kondiitritööstuses laialdast kasutamist; väikestes vabrikutes kasutatakse käsitsi valamist.

Laiali määratakse kompvekimass mehaanilisel teel või käsitsi — horisontaalselt asetatud paberile, vahariidele või gummeeritud riidele. Laiailmääritud jahtunud mass lõigatakse üksikuteks tükkideks. Nii vormitakse ühekihilised (ühtlasest kompvekimassist) kui ka mitmekihilised (paljudest mitmekesistest kompvekimassidest) kompvekid.

Mõned plastilise struktuuriga kompvekimassid rullitakse kihtide kujuliselt, kihid lõigatakse üksikuteks tükkideks.

Mõnikord pressitakse kuum kompvekimass läbi spetsiaalse vormi (munstüki), saades ümarguse vöödilise pinnaga batoonide, pannkookide jne. kujulised kompvekid.

Vastavalt valmistusviisile ja viimistlusele on olemas glasuurimata ja glasuuritud kompvekke ning täidisega šokolaadi kompvekke.

Glasuurimata kompvekid valmistatakse ühest või mitmest kompvekimassist. Ühest kompvekimassist valmistatud kompvekid kannavad lihtsate kompvekkide nimetust; kahest või mitmest kompvekimassist valmistatud kompvekke nimetatakse kihilisteks.

Sõltuvalt kompvekimassi koosseisust jaotatakse glasuurimata kompvekid pumati-, martsipani- ja pähklikompvekkideks.

Pumatikompvekid valmistatakse pumatimassist, mida saadakse suhkrusiirupi vahustamise teel koos valkudega või ilma valkudeta. Suhkrulahus keedetakse vees või piimas kuni vajaliku konsistentsini, kusjuures lisatakse sinna siirupit, inverti või inverteerivaid aineid. Et pumatimassile anda vastavaid maitselisi omadusi, võib sinna juurde lisada koorevõid, kakaod, kohvi, puuviljade või marjade poolvalmistooteid, sukaade, mett, pähklite ja aprikoosi kivide tuumi.

Sõltuvalt piima olemasolust pumatimassis jaotatakse kompvekid lihtsateks ja pumati-piimakompvekkideks.

Kõige levinumate pumatikompveki sortide hulka kuuluvad: paberisse mähitud kompvekid — «Male», «Ananas», «Šokolaadi», «Premjäär», «Punaarmee» jt.; lahtised kompvekid — «Puuviljapumat», «Kreempumat», «Kiievi pumat», «Puuvilja ja jõhvikasuhkur», «Popurrii», «Šokolaadisuhkur», «Örn pumat», «Piimapumat», «Koorepumat» jt.

Martsipanikompvekid valmistatakse kompvekimassist, mis saadakse toorete mandli- ja aprikoosituumade peenekshõõrumise teel koos suhkruga; sellest massist valmistatud kompvekkidel on pehme (taignasarnane) konsistents. Kõvad tuumad keedetakse sageli suhkrust valmistatud siirupiga läbi; keedetud martsipanimassist valmistatud kompvekkidel on kristalliline struktuur.

Martsipanimassi valmistamisel võidakse sinna lisada kakaoli, kookosõli või koorevõid, puuviljade või marjade poolvalmistooteid, sukaade, pähklite või aprikoosi kivikeste purustatud tuumi, kakaod, kohvi, piima, rõõska koort ja purustatud vahvleid.

Paberisse mähitud martsipanikompvekkide hulka kuuluvad: «Aprikoos», «Metspäkel» ja lahtised: martsipanist puuviljad ja aedviljad.

Pähklikompvekid valmistatakse kompvekimassist, mis saadakse praetud päkklite, mandlite, arahiisi ja teiste õli sisaldavate tuumade peenekshõõrumise teel koos suhkruga. Pähklikompvekimassi valmistamise juures lisatakse sinna harilikult veel teatud hulk rasvaineid ja mitmesuguseid maitseaineid (piima, šokolaadi, kakaod, sukaade jne.). Pähklikompvekkide hulka kuuluvad paberisse mähitud kompvekid: «Merihobu», «Vikerkaar», «Murzilka», «Arahiisi» jt.

Kihilised kompvekid valmistatakse mitmest, kihtide viisi paigutatud kompvekimassist. Kihiliste kompvekkide hulka kuuluvad: paberisse mähitud kompvekid — «Ida», «Jõhvika» «Liidu», «Kiir», «Mai», «Tankistid», «Sport», «Stratostaat», «Kuuseke», «Helepunane lilleke», «Talv», «Langevari» jt; lahtised kompvekid — vahvlitega piimakompvekid.

Glasuuritud kompvekid saadakse, kui kompvekkikorpused (sisemused) kaetakse kõikidelt külgedelt kõige sagedamini šokolaadimassiga ja harvemini — pumati- ja karamelli-massiga.

Kompvekkikorpused (sisemused) valmistatakse kompvekimassidest samal viisil nagu lihtsad kompvekid. Korpusteks võivad olla ka täidisega karamell, sukaadid, kuivatatud puuviljad, puuviljad ja marjad (terved või poolitatud) siirupis, päkklite ja mandlite tuumad, likööri-korpused, mis on valmistatud samuti nagu dražee jaoks.

Korpuste katmine šokolaadiglasuuriga toimub kas käsitsi — lastes nad spetsiaalselt valmistatud šokolaadimassi, šokolaadiglasuuri sisse, mille temperatuur on +30 kuni +33° või masinatega — konveieril liikuvate korpuste šokolaadiga ülevaamise teel automaatselt.

Pärast glasuurimist jahutatakse kompvekid kiiresti, mitte kõrgema kui 15° temperatuuri juures. Kiire jahutamise korral korpustele jäänud vedel šokolaadikiht hangub, moodustades šokolaadist kesta.

Kaubanduses kõige enam levinud šokolaadiga glasuuritud kompvekkide hulka kuuluvad:

1. Šokolaadist korpustega (sisemustega) kompvekid:
lahtised — «Papagoi», «Alenuška», «Meremehed», «Punalaevastiku» jt.;
paberisse mähitud — «Kuldne viljapea», «Valge kummel», «Tšeljuskinalased», «Kross», «Pervomaiskie» jt.;

2. pumati-kooretäidisega kompvekid:
lahtised — «Vörkpall», «Mosaiik», «Kajakas», «Kaarik», «Palmiira», «Poolkuu»;
paberisse mähitud — «Tormilind», «Tšio-Tšio-San», «Kevad», «Rukkilill», «Kummel», «Pääsuke», «Koore-» jt.;
 3. kompvekid puuviljakorpustega:
lahtised — «Puuvilja», «Mitsuurini», «Turist», «Pat šokolaadis» jt.;
 4. likööri korpustega kompvekid:
lahtised — «Valik likööre», «Likööri pudelikesed», «Aprikoosi» jt.;
 5. kihiliste korpustega kompvekid:
lahtised — «Rombikesed», «Konjak sidruniga»;
paberisse mähitud — «Marmorine», «Teatri», «Komnoor», «Punane õis», «Maiasmokk», «Fantaasia», «Kihilised», «Pöhja», «Esmeralda» jt.;
 6. suhkru- ja puuviljapumatist korpustega kompvekid:
lahtised — «Tennis», «Viigimarja», «Polaar», «Apelsin» jt.;
 7. martsipanist ja pralineekorpustega kompvekid:
lahtised — «Tee», «Valgevene», «Ruslan» jt.;
 8. marjadest, puuviljadest ja sukaadidest korpustega kompvekid:
lahtised — «Priima», «Ploom šokolaadis», «Kirss šokolaadis», «Puuviljad šokolaadis» jt.;
- paberisse mähitud — «Suhhumi», «Säilisploom šokolaadis» jt.
- Pumatiga glasuuritakse kompvekkide korpuste kastmise teel (käsitsi või mehaaniliselt) pumatimassi sisse, mis on kuumendatud kuni 50—60° temperatuurini ja seejärel jahutatud kuni tsehi temperatuurini.
- Pumatiga glasuuritud kompvekkide kaubanduslikud sordid:
lahtised — «Pumati valik», «Piimavalik», «Metsa», «Valge

karu», «Dessertvalik», «Martsipanivalik» jt.; paberisse mähitud — «Hirv».

Karamelliga glasuuritakse korpusi käsitsi.

Karamelliga glasuuritud kompvekke valmistatakse nimetuse all «Päevalil» (paberisse mähitud) ja «Glasuuritud pähkel».

Täidistega šokolaadikompvekid. Need on väikesed, mustri- ja mitmesuguse kujuga, täidistega kompvekid; sellised kompvekid kuuluvad harilikult segukompvekkide komplekti hulka.

KOMPVEKKIDE KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Kompvekkidel on väga mitmesugune kuju: täisnurkne, rombiline, silindriline, ümargune, mitmesuguste kujundite jms. kuju.

Kompvekkide kuju peab olema korrapärane, ilma deformatsioonita, ärälöödud nurkadeta, muljutud tahkadeta jne.

Kompvekkide pealispind peab olema kuiv, mittekleepuv.

Glasuurimata kompvekid võivad olla üle riputatud või üle hõõrutud tolmsuhkruga, kakaopulbriga, dražeeterakestega, mooniseemnetega, pähkli-mandliterakestega, vahvlipuruga või võivad ka olla kondeeritud, ilustatud puuviljadega jne. Pealiriputatud või pealehõõrutud kiht peab olema kompveki pealispinna küljes tugevasti kinni.

Šokolaadikompvekkide ja šokolaadiga glasuuritud kompvekkide pinnal ei tohi olla plekke, hallikat korda, kriimustusi, pragusid.

Täidisega šokolaadikompvekkidel ja šokolaadist batonidel peab olema sile või selge mustri- ja pealispind. Glasuur peab kompvekke katma ühtlase või kergelt lainelise kihina. Ei tohi olla läbipaistvust tahke korpusega kompvekkidel või läbiimbumist vedela korpusega kompvekkidel.

Pumati- ja glasuuritud kompvekkide pealispinnal ei tohi olla nähtavaid valgeid plekke («jäneseid»).

Karamelliga kaetud kompvekid peavad olema siledad; allpool ei tohi olla palju sinna valgunud karamellimassi.

Kompvekkide värvus võib olla mitmesugune, sõltuvalt kasutatud toorainest ja värvainetest.

Enamiku kompvekkide konsistents on pehme, õrn, ainult mõnedel karamellist korpustega kompvekkidel on kõva konsistents.

Kompvekkide maitse ja aroom peab olema meeldiv, selgesti väljenduv, iseloomulik kompvekimassile, sellesse pandud lisanditele ja lõhnaainetele. Kõrvallõhn ja kõrvalmaitse ei ole lubatavad.

Kompvekkide suurus on väga mitmesugune. Ühes kilogrammis peab olema täidisega šokolaadikompvekke vähemalt 80 tükki, glasuuritud ja glasuurimata kompvekke vähemalt 65 tükki, «Kiievi pumatit» 120 tükki, «Õrna pumatit» kuni 300 tükki.

PAKENDAMINE, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Kompvekke väljastatakse paberisse mähitult ja lahtiselt. Kompvekid mähitakse kas masinatega või käsitsi kunstipäraselt kujundatud etiketti, mis on valmistatud kirjutus-, parafineeritud ja pärgamentpaberist, samuti ka läbipaistvasse tselluloidi, alumiiniumist või inglisiinast paberisse.

Kompvekkide mähis võib olla koos aluspaberiga või ilma selleta. Aluspaberina kasutatakse pärgamenti, pärgamiini, parafineeritud paberit, alumiiniumist ja inglisiinast paberit ja tsellofaani. Etiketid ja aluspaberid ei tohi kleepuda kompvekkide külge ega olla õliga läbi imbunud. Etikettidel olev värv ei tohi olla määriv ega läbi imbuda etiketi teisele poolele.

Paberisse mähitud kui ka lahtised kompvekid pakitakse pakendamatuks või pakendatakse kunstipäraselt kujundatud karpidesse valikseguna või seguna, seejärel aga pakitakse puhas-tesse, kuivadesse, kõrvallõhnadeta puukastidesse või mitmekordsete goffreeritud papist seintega karpidesse.

Kastid ja karpid, kuhu pakitakse lahtised kompvekid, peavad seestpoolt olema kaetud pärgamiiniga või parafineeritud paberiga; kastist väljaulatuvad paberiservad peavad katma kompvekkide ülemise korra. Samasugune paber pannakse ka lahtiste kompvekkide ridade vahele.

Kompvekkide mähkimiseks kasutatavatel etikettidel, kompvekkide pakendamisel kasutatavatel pakkidel-, karpidel ja välistaaral (kastidel ja karpidel) peab tingimata olema markeering.

Kastide ja karpide sisse pannakse paberileheke, kuhu kirjutatakse pakkija number ja pakkimise kuupäev.

Piimakompvekid

(tüüp Iiris)

Seda liiki kompvekke, millel on kõva ja poolkõva konsistents ja mis lähenevad oma struktuurilt karamellile, valmistatakse suhkrust ja siirupist ning piimast (lehma- ja šojapiimast) või toidukaseiinist, kuhu on juurde lisatud loomseid rasvu või kookspähkliõli.

Mitmesuguse maitse ja aroomiga kompvekkide saamiseks pannakse juurde lisandeid: naturaalkohvi, kohviekstrakti, kakaopulbrit, marja- ja puuviljakeedet ja lisandeid, pähkleid, mandleid, maitse- ja aroomaatseid aineid.

Sõltuvalt struktuurist ja konsistentsist on olemas järgmisi piimakompvekke:

a) karamellitaaolised — kõvad, amorfse (mittekristallilise) struktuuriga, sarnased jääkaramelliga («Jäälõhkuja»);

b) tiražeeritud — poolkõvad, tugevasti läbikeedetud, kristallilise struktuuriga (iiris «Priima»);

c) karamellitaaolised — poolkõvad amorfse struktuuriga, nõrgemini keedetud kui eelmised («Kuldne võtmeke», «Eri iiris»).

Karamellitaaolised, kõva ja poolkõva konsistentsiga piimakompvekid valmistatakse järgmiselt: vajaliku kõvaduseni läbikeedetud kompvekimass valatakse alumiiniumist või tinutatud plekist kapslitesse, lastakse jahtuda kuni 40—50°, mille järel saadud kihid rullitakse ja lõigatakse üksikuteks, neljakandilise kujuga tükkideks. Tavaliselt nimetatakse neid kompvekke valatud või jääiiristeks.

Tiražeeritud iiris valmistatakse samuti nagu karamellitaaoline iiris, erinevus seisneb ainult selles, et läbikeedetud kompvekimass enne seda, kui ta valatakse kapslitesse, segatakse juurdelisatud ärälõigetega. Segamise juures, ilma kuumendamata toimub suhkrust kristalliseerumine, mille tõttu on kompvekkidel pehmem konsistents kui karamellitaaolistel kompvekkidel.

$\frac{\text{OCT}}{\text{HKIII}}$ 482 arwab piimakompvekkide hulka kompvekid «koorevenis», eraldades need iseseisvasse gruppi. Koorevenis on vähe läbikeedetud amorfse struktuuriga kompvekimass, sisaldades suurendatud hulga piima ja rasva, kuulub kompvek-

kide jaesortide hulka, kuna selle säilitamise aeg ei ületa 5 päeva.

Iirise tüüpi piimakompvekke väljastatakse mähises ja lahtiselt. Lahtised kompvekid pakitakse karptaarasse netokaaluga 50 kuni 500 g ja kasttaarasse — netokaaluga kuni 7 kg. Nii taara kui ka lahtiste kompvekkide ridade vaheline katmine parafineeritud või pärgamentpaberiga on kohustuslik.

Sojapiimast valmistatud iiris peab kandma nimetust soja-iiris.

Halvaa

Halvaaks nimetatakse kondiitrisaadust, mis saadakse vahustatud karamellimassi ja vahustuvate ainete segamisel peenekshõrutud õliseemneliste tuumadega.

Karamellimass on jaotatud halvaa sisse väljavenitatud niidikeste kujuliselt, mille tõttu halvaal on kihilis-kiuline ehitus.

Suhkrustumise ärahoidmiseks valmistatakse karamellimass halvaa jaoks suurema karamelliirupi-sisaldusega kui harilikult.

Kuum karamellimass vahustatakse vahustamismasinates koos seebijuure keeduleemega, mille järel hoolikalt segatakse õliseemneliste peenekshõrutud tuumadega.

Segamise juures venitatakse karamellimass pikkade peenikeste niitide kujuliseks, mille vahele jääb õliseemneliste peenekshõrutud tuumade mass, mis takistab kuumade karamelliniitide ühinemist.

Halvaa valmistatakse lisanditega ja ilma lisanditeta; lisanditeks võivad olla: vaniliin, pähklid, mandlid, puuviljad jne.

Sõltuvalt halvaa valmistamiseks kasutatavast õliseemneliste massist jaotatakse halvaa tahhiini- (seesami-), pähkli-, arahiisi- ja päevalillehalvaaks. Sõltuvalt lisanditest kannab halvaa nimetusi: vanilli-, pähkli-, puuvilja-, šokolaadihalvaa jne.

HALVAA KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Tahhiinihalvaa värvus on kreemikas, pähklihalvaal — helekollane, arahiisihalvaal — kreemikas kuni kollakas-hallini, päevalillehalvaal — hallikas-rohekas; kakaomassi või kakao pulbri lisandiga halvaa peab olema helepruunika värvusega. Halvaa pealispind ei tohi olla kleepuv. Murdekohalt on halvaa kiulis-kihilise ehitusega. Halvaal peab olema mõõdukalt rasvane, õrn, kuid mitte pudenev konsistents.

Halvaa maitse ja lõhn peab olema meeldiv, antud halvaa-tüübile vastav, ilma kibedaks tõmbunud rasva ja läppunud kõrvaimaitseta ja ilma kõrvallõhnata. Halvaa peeneksärimisega ei tohi hammaste all tunda rudinat.

HALVAA PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Halvaa pakitakse plekkpurkidesse või niinepuust karpidesse netokaaluga 200 kuni 1000 g või plekkkarpidesse ja tihedatesse vineerkastidesse netokaaluga 5 kuni 20 kg. Purgid, niinepuust karbid, plekk-karbid ja kastid kaetakse seestpoolt pärgamendiga.

Plekkpurgid pakitakse vineer- või laudkastidesse netokaaluga kuni 40 kg. Pakitud halvaa markeerimine on analoogiline keediste taara markeerimisega.

JAHUST KONDIITRISAADUSED

Jahust kondiitrisaaduste valmistamiseks kasutatakse jahu, suhkrut, rasvasid, mune, piima ja teisi toidu- ja maitseaineid. Taigna kergitamiseks kasutatakse keemilisi kobestajaid (söögisooda ja süsihapu ammoonium). Kõrge temperatuuri mõjul need ained lagunevad, eraldades gaasi, mis kergitavadki taigna.

Jahust kondiitrisaaduste gruppi kuuluvad biskviidid, praänikud, galetid (mere- ehk matkakuivikud), vahvlid, dessertküpsised, tordid ja koogid.

Biskviit

Biskviidiks nimetatakse küpsist, mis on küpsetatud või-taignast ja välja vormitud mitmesuguste laperguse kujuga üksiktoodetena.

Biskviidi tootmine koosneb järgmistest operatsioonidest: tooraine (jahu, suhkur, siirup, rasvaine, munad, piim), kuhu on lisatud maitseaineid ja keemilisi kobestajaid, segatakse mehaanilisel viisil, taigen rullitakse õhukeseks, ühtlaseks kihiks, millest pressitakse välja üksikud, mitmesuguse kujuga tükitooded, mis pannakse metallplaatidele (trafaretidele) ja juhatakse konveierit mööda 240—270° temperatuuriga ahju. 3—4 minuti pärast on biskviit valmis, ta võetakse ahjust välja, raputatakse plaatide küljest lahti, jahutatakse ja pakitakse.

Sõltuvalt valmistusviisist ja taigna iseloomust on olemas järgmisi biskviiditüüpe: suhkru-, poolsuhkru-, liht- ja segu-biskviidid.

Suhkrubiskviit küpsetatakse muredast (pehmest), mitteelastsest, kergesti murduvast taignast, mis sisaldab tunduval hulgal rasva ja suhkrut; valmistatakse jahust, millel on vähe liimseid omadusi.

Suhkrubiskviit on paremaid biskviidisorte. Tal on mure, õrn struktuur ja hea maitse. Suhkrubiskviidi pealispind on alati mingisuguse mustriga kaunistatud.

Valmistatakse järgmisi suhkrubiskviidi sorte: kõrgema sordi jahust — «Rot-Front», «Oktoober», «Pervomaiski», «Laste», «Langevari» jt. esimese sordi jahust — «Suvi», «Turist», «Tee segu nr. 4», «Punane Oktoober», «Kabe» jt.; teise sordi jahust — «Laevastiku», «Segu nr. 5» jt.

Pool-suhkrubiskviit küpsetatakse elastsest taignast, mis sisaldab tunduval hulgal rasva, keskmisel hulgal suhkrut; valmistatakse jahust, millel on selgesti märgata liimseid omadusi.

Pool-suhkrubiskviitide tüübi hulka kuuluvad: biskviit kõrgema sordi jahust — «Leningradi», «Balti», «Laste»; esimese sordi jahust — «Maria», «Tšeljuskinlane»; teise sordi jahust — «Ukraina».

Lihtbiskviit küpsetatakse vähesel määral rasva ja suhkrut sisaldavast elastsest, vintskest ja vetruvast taignast, mis on tehtud tugevate liimsete omadustega jahust. Väljastatakse järgmisi lihtbiskviidi sorte: kõrgema sordi jahust — «Moskva», «Segu nr. 110», «Ida segu»; esimese sordi jahust — «Artek», «Segu nr. 7 ja nr. 12»; teise sordi jahust — «Segu nr. 1, nr. 2, nr. 3» jt.

Segabiskviit saadakse suhkru-, poolsuhkru- ja lihtbiskviidi kokkusegamise teel. Sealjuures peab segu sisaldama suhkrubiskviidi sorte vähemalt 30%.

Üksikud biskviidisordid kaetakse valge või värvilise gla-suuriga, mis koosneb tolmsuhkrust ja munavalgest. Mõnikord tehakse kahe biskviidi vahele kompvekimassist vahekiht. Nii-sugust biskviidisorti nimetatakse kihiliseks küpsiseks.

Sõltuvalt jahusordist jaotab $\frac{\text{ОСТ}}{\text{HKПП}}$ $\frac{8677}{261}$ biskviidid kahte gruppi (alatüüpi) A ja B.

Alatüüpi A kuuluvad kõik biskviidiliigid, mis on küpsetatud 30%-lise väljatulekuga nisujahust.

Alatüüpi B kuuluvad kõik biskviidiliigid, mis on küpsetatud 72% või 75%-lise väljatulekuga nisujahust.

Sõltuvalt kvaliteedilistest näitajatest võib biskviit olla kõrgema, esimese ja teise sordi biskviit ja murd.

BISKVIIDI KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Biskviite valmistatakse mitmesuguses kujus: täisnurkseid, ruudukujulisi, ümargusi, ovaalseid, kujundtooteid, kangikeste ja batoonide kujulisi.

Biskviidi kuju peab olema korrapärane, servad ühetasased või mustriaga; biskviit peab olema terve te nurkadega, mitte kaardunud, rebestamata pinnaga.

Standardiga $\frac{\text{OCT}}{\text{HKПП}} \frac{8677}{251}$ on biskviidi jaoks kindlaks määratud järgmised maksimaalsed mõõted.

Ruudukujuline biskviit — pikkus ja laius mitte üle 65×65 mm. Täisnurkne biskviit — pikkus 90 mm, laius 60 mm.

Ümargune biskviit — diameeter 70 mm.

30%-lisest jahust küpsetatud biskviidi paksus võib olla kuni 7 mm, kui ühe biskviidi pind on vähem kui 30 cm^2 .

7 mm, kui ühe tüki pind on vähem kui 30 cm^2 .

sõltumata selle suurusest, ja 30%-lisest jahust küpsetatud biskviidi paksus, kui ühe tüki pind on suurem kui 30 cm^2 — on 8 mm.

Standardiga on lubatud sellise biskviidi pikkuseks, mis valmistatakse batoonide kujuliselt, omapärase krobeline pealispinnaga või lainelise pinnaga kangikeste kujuga, kuni 70 mm, paksus kuni 15 mm.

Biskviit peab olema hästi läbi küpsenud, ilma kõrbenud kohtadeta, mitte sisaldama läbisegamata jahu jälgi, jahutompe, kõrvalisi lisandeid, hallitust, jahu- või teraviljakahjureid ja nende jälgi.

Biskviidi maitse ja aroom peavad olema meeldivad, omased hästi läbiküpsetatud magusatele jahusaadustele. Ei ole lubatavad mõrkjas, läppunud, õline ja muu ebameeldiv kõrvalmaitse ja lõhn.

Seoses biskviidi hügrooskoopilisusega ei ole tema niiskuse piirnormi kaubandusvõrgus kindlaks määratud; kuid ta peab olema kuiv ja mure. Vabrikutest väljastamisel ei tohi biskviidi niiskus ületada järgmisi norme.

Laperguse kujuga, suhkru- ja poolsuhkrubiskviitides, alltüüp A — 6%.

Laperguse kujuga lihtbiskviidis, alltüüp A—7%.

Laperguse kujuga suhkru- ja poolsuhkrubiskviitides, alltüüp B—7%.

Laperguse kujuga lihtbiskviidis, alltüüp B—8%.

Batoonide või kangikestekujulises biskviidis (kõik tüübid ja alltüübid) — 10%.

Murdbiskviidis (kõik tüübid ja alltüübid) — 10%.

BISKVIIDI SORDITUNNUSED

Kõrgema sordi biskviit peab olema ühetasane, korrapärase kujuga.

Pakkides ja karpides kaaluga kuni 400 g ei või olla rohkem kui üks ühelt poolelt rebestatud pinnaga biskviit, suuremates pakkides ja karpides —mitte rohkem kui kaks biskviiti, lahtises biskviidis — mitte üle 3%.

Esimeses sordis on lubatud ühelt poolelt rebestatud pinnaga¹ biskviit, milline rebestus aga ei riku biskviidi korrapärasest kuju.

On lubatud nurkade ja servade mustri väikeste vigastustega biskviiti mitte suuremal hulgal kui 2 tükki paki või karbi kohta, lahtise biskviidi kohta— mitte rohkem kui 5% kaalust.

Teises sordis võib olla kaardu tõmbunud, deformeerunud nurkade ja servade mustri vigastustega, kahelt poolt ja enam rebestatud pinnaga biskviite.

Ettenähtud normidest kõrvalekaldumine pikkuses, laiuses ja diameetris võib kõrgema sordi kohta olla mitte üle ± 2 mm ja esimese sordi kohta mitte üle ± 3 mm.

Kõrvalekaldumine paksuses võib kõrgema sordi kohta olla mitte üle $\pm 0,5$ mm, esimese sordi kohta ± 1 mm.

Teise sordi kohta ei ole pikkuse ja laiuse kohta kõrvalekaldumise piire kehtestatud.

Kõrgema sordi biskviidi esikülje värvus peab olema ühtlane, antud sordile omane.

Natuke tumedam värvuse toon on lubatud reljeefse mustri ja küljemustri väljaulatuvate osade juures.

Biskviidi pealne pool peab olema ilma viirgudeta ja pundunud kohtadeta, selge pressijäljendiga. Kangide ja batoonide kujulistel biskviitidel võib olla pealispinnal iseloomulik krobelisus ja reljeefsed triibud.

¹ Rebestuseks nimetatakse küpsetamise juures oma külgede või servadega külgekleepunud biskviidi murde jälge.

Teise sordi biskviitide juures on lubatav esikülje ebaühtlane värvus, pruuniks küpsenud, kuid mitte kõrbenud ääred, ebaselge pressijäljend, konarlik pealispind, väiksed viirud ja lohud.

Teise sordi biskviitide alumisel poolel on lubatavad mitte-sügavad õhuvulli augud, kuid ei ole lubatavad rebenenud augud, mis on saanud biskviidi kinnikleepumisest plaatide külge. On lubatavad küpsetatud suhkru ja jahu väikeste terakeste olemasolu alumises pooles (mitte rohkem kui viis ühe biskviidi kohta); plaatide ja lõuendi äärte ja jätkukohtade jäljed, mis ei mõjuta biskviidi kuju.

Teises sordis on lubatavad biskviidid kahvatu esiküljega, kuid läbiküpsenud; tugevasti pruuniks küpsenud, kuid mitte kõrbenud, samuti ka igasuguse suuruse ja iseloomuga pundunud kohad.

Teise sordi biskviitide alumisel poolel võivad olla sügavad õhuvullide augud igasuguses suuruses, sealhulgas ka rebenenud augud, alumise poole küljes võib olla küpsetatud taigna, põlenud suhkru tombukesi jms. (rohkem kui 5 ühe biskviidi kohta). Samuti võib olla ka plaatide ja lõuendi äärte ja jätkukohtade jälgi, mis deformeerivad biskviiti, kuid ei riku tüki terviklikkust.

Kõikide biskviidisortide koorukese värvus peab olema tumedam kui keskkoha värvus.

Kõrgema sordi biskviidil peab olema murdekoht ühtlaselt poorne, tühemikkudeta.

Kangide ja batoonide kujuga biskviitide juures on lubatud igasuguse kuju ja suurusega poorid.

Teise sordi biskviidil võib murde kohal olla ebaühtlane poorsus, kuid ilma pundunud kohtade ja vesiviiruta.

Murdunud biskviiti võib olla kõrgemas sordis, väikeses pakendis mitte rohkem kui üks tükk, lahtises biskviidis mitte rohkem kui 5%; esimeses sordis, väikeses pakendis mitte rohkem kui 2 tükki, lahtises —mitte üle 10%; teises sordis mitte üle 15%.

Biskviit, mis ei vasta ükskõik missugusele eelloetletud kõrgema sordi tunnusmärkidele, kuulub esimesse sorti, mis ei vasta aga esimese sordi tunnusmärkidele — teise sorti. Biskviit, mis ei vasta teise sordi tunnusmärkidele, samuti ka murdunud biskviit (mitte vähem kui $\frac{1}{4}$ tervest tükist) kuulub murru hulka.

Biskviit pakitakse pakkidesse netokaaluga 125 ja 250 g, papp- või vineerkarpidesse netokaaluga 250 g kuni 1 kg, gofreeritud karpidesse — 3 kuni 5 kg, kastidesse 5 kuni 15 kg, murdbiskviit aga pakitakse kastidesse netokaaluga 10 kuni 25 kg.

Pakkidesse ja karpidesse pakitakse kõrgema ja esimese sordi biskviit.

Biskviit peab olema pandud pakkidesse, karpidesse ja kastidesse mustri- ja ühele poole. Biskviiti võib pakkida karpidesse ka segamini, tingimusel et ülemine kiht oleks pandud mustri- ja ülespoole sellise arvestusega, et oleks näha kõik sordid, millest segu on koostatud. Murd pakitakse kastidesse segamini.

Biskviidi pakkimisel pakkidesse mähitakse ta pärgamendi või pärgamiini sisse ja kleebitakse ümber trüki- või pärgamentpaberist kunstipäraselt kujundatud etikett, pärast seda kleebitakse pakk mõlemast otsast vabriku markidega kinni. Mõnikord pannakse etiketi ja aluspaberi vahele kartong.

Enne pakkimist kaetakse karbid seestpoolt pärgamendiga. Kui karbis jääb üle vaba ruumi, täidetakse see paberist laastudega või paberist padjakesega. Karpidele kleebitakse peale etikett ja seotakse värviline pael ümber.

Biskviidiga täidetud pakid ja karbid pakitakse puhastesse, kuivadesse, kõrvallõhnadeta vineer- või laudkastidesse netokaaluga mitte üle 40 kg. Kastid kaetakse seestpoolt puhta tiheda pakkepaberiga.

Enne kui kastidesse pakitakse kaaluga müüdavaid suhkruga poolsuhkrubiskviite, kaetakse kastid seestpoolt pärgamiiniga või parafineeritud (ilma lõhnata) paberiga.

Lihtbiskviidi pakkimisel on lubatav kastide katmine seestpoolt tiheda pakkepaberiga.

Iga kasti pandud biskviidirea vahele pannakse kartongi või kokkukeeratud paberi riba, horisontaalsete biskviidikordade vahele aga pannakse pärgamiin, parafineeritud (ilma lõhnata) või tihe pakkepaber.

Biskviiti võib pakkida ka gofreeritud karpidesse netokaaluga mitte üle 5 kg. Karbid kantakse kõikidelt külgedelt paberiga ja pannakse vineer- või laudkastidesse, jättes need seest paberiga katmata.

Karpide, pakkide ja kastide sisse pannakse pakkija number. Pakitud biskviidil peab olema järgmine markeering:

- 1) pakkidel ja karpidel netokaaluga kuni 3 kg: nimetus, tüüp, alatüüp, ministeeriumi ja vabriku nimetus, pakkeühiku netokaal;
- 2) kartongist ja gofreeritud karpidel, samuti ka vineerkastidel mahutavusega 3 kuni 10 kg (sisemine pakkimine): nimetus ja sort, pakkeühiku netokaal, pakkimise kuupäev;
- 3) biskviit suuremas taaras, kaasa arvatud välispakend: taara hinnakirjajärgne number, ministeeriumi ja vabriku nimetus, biskviidi nimetus ja sort, pakkide või karpide arv, neto- ja brutokaal, pakkimise kuupäev;
- 4) välistaaral peab samuti olema ära näidatud hinnakirjajärgne järjekorranumber.

G a l e t i d (mere- ehk matkakuivikud) (toiduks kasutatavad)

Galettideks nimetatakse tooteid, mis on valmistatud nisu-jahust, kuhu on juurde lisatud pärmil või keemilisi kobestajaid, soola ja vähesel hulgal suhkrut. Kõrgema sordi jahust valmistatavatele galettidele lisatakse juurde rasva.

Galettide töötlemine toimub biskviiditsehkhides samadel tootmisvahenditel kui biskviit.

Ekspeditsioonidel, rännakutel ja reisidel kasutatakse galette tihti leiva asemel, kuna nad võivad säilida palju kauemat aega kui leib ja kuivikud.

Sõltuvalt jahusordist jaotatakse galetid vastavalt ГОСТ-ile 1009 — 41 nelja tüüpi:

1-ne tüüp — galetid kõrgema sordi jahust,

2-ne tüüp — galetid esimese sordi jahust,

3-as tüüp — galetid teise sordi jahu ja rukkipüüli segust, kusjuures teise sordi jahu on 25% ja rukkipüüli 75%,

4-as tüüp — galetid rukkipüulist.

Kvaliteediliste näitajate järgi jaotatakse iga tüüpi galetid kahte sorti: esimene ja teine.

Galetid peavad olema korrapärase, täisnurkse kujuga; külgede pikkus 65×65, paksus aga 1-sel tüübil — 10 mm, 2-sel — 9 mm, 3-ndal ja 4-ndal — 8 mm.

Galeti pealispind peab olema sile (pealmine pool augukestega); esiküljel on lubatav üksikute väikeste lõhkemata vullikeste olemasolu, alumisel küljel — küpsetatud taigna sissepressitud purukesi.

Teises sordis on lubatavad galetid, millel on veidi krobeline ja tähniline pealmine pind ja mille alumisel poolel on küpsetatud taigna tombukesi, pundunud kohti ja plaatide ning lõuendi äärte ja jätkukohtade mittemäärduvad jälgi.

Galettide värvus peab olema ühtlane (õlgkollasest kuni pruuni värvuseni).

Teises sordis on lubatavad ebaühtlase värvusega, vähese poorsusega, väikeste pundunud kohtadega galetid; 1-se* tüübi galettidel on lubatav ebaühtlane kihilisus.

2., 3. ja 4-nda tüübi galetid peavad murdekohalt olema poor-
sed, ilma lõhnata ja läbisegamatuse jälgedeta, 1-se tüübi galetid — kihilised.

Murdunud ja mõranenud galette võib olla esimeses sordis mitte üle 8%, teises sordis — mitte üle 20%.

Maitse ja lõhn peavad olema omased hästi läbiküpsenud galettidele, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata.

Galetid peavad olema tugevad, kuid mitte kõvad; nad peavad kiiresti ligunema (3—4 minuti jooksul). Galettide niiskus ei tohi ületada 11%.

PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Galetid, mis on pakendatud pakkidesse netokaaluga mitte üle 300 g, pakitakse plekkpurkidesse netokaaluga kuni 5 kg või puhastesse kindlatesse kastidesse netokaaluga mitte üle 35 kg. Lahtiselt müüdavad galetid pakitakse kastidesse netokaaluga mitte üle 35 kg. Kastid peavad olema puhtad, kuivad, tugevad, mis kaitsevad tooteid säilitamisel ja transportimisel määrdumise ja riknemise eest. Galettide markeerimine on samasugune nagu biskviidil.

Vahvlid

Vahvlitel on õhukeste plaadikeste või õhukeste seintega kujundite välimus. Vahvlid on väga poorsed, mille tõttu nad on tunduvalt kergemad teistest jahust kondiitrisaadustest. Vahvlite pealispind on kargjas või rihveldatud.

Vahvlite jaoks valmistatakse taigen 30%—72%- või 75%-lise väljatulekuga nisujahust, kuhu lisatakse munakollast, suhkrut, tärklis, rasva, piima, keemilisi kobestajaid ja maitseaineid.

Kogu tooraine koos juurdelisatud veega segatakse ja lüüakse segamis-vahustamismasinates hästi vahule. Saadud vedel taigen küpsetatakse spetsiaalsel metallist pliitvormidel.

Sõltuvalt taigna koosseisust ja valmistusviisist jaotatakse vahvli-lehekesed $\frac{\text{ОСТ}}{\text{HKПП}} \frac{8679}{268}$ kohaselt kolme tüüpi: suhkru-, poolsuhkru- ja harilikud vahvlid.

Suhkruvahvlite valmistamisel lisatakse 100 kg jahule juurde 40—55 kg suhkrut ja vähemalt 4,5 kg rasva, 50 l piima ja 5 l munakollast.

Poolsuhkruvahvlite valmistamisel lisatakse samale hulgale jahule juurde 10—25 kg suhkrut, 2 kg rasva, 5 l piima.

Harilikke vahvleid võib valmistada ilma suhkru ja rasvata.

Suhkruvahvlid väljastatakse täidiseta (vanillivahvlid) ja täidisega. Tädistega vahvlite valmistamiseks keeratakse valmisküpsetatud vahvli-lehekesed kuumalt torukeseks (kuumalt on nad plastilised), jahutatakse (jahtumisel nad muutuvad kõvaks) ja täidetakse täidisega.

Poolsuhkru- ja harilikud vahvlid valmistatakse ainult täidisega, lamedate nelinurkade, kolmnurkade või mitmesuguste figuuride: teokarpide, pähkli, pulgakeste kujuliselt. Kõige enam levinud täidised on: pähkli-, puuvilja-marja-, kreemitäidised (valmistatud tolsuhkru ja rasva vahustatud segust) jt.

Lamedaid täidisega vahvleid valmistatakse täidise määrimise teel vahvlilehtedele, mis seejärel kokku pannakse ja lõigatakse nelinurkseteks või kolmnurkseteks tükkideks. Lamedatel vahvlitel on tihti kolm kihti vahvleid ja kaks kihti täidist.

VAHVLITE KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Sõltuvalt kvaliteedilistest näitajatest jaotatakse vahvlid kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

Täidisega vahvlid peavad olema kompaktselt kokku kleepunud. Esimeses sordis on lubatav mitte rohkem kui 10% mitte-kompaktselt kokkukleepunud vahvleid ja sama hulk vahvleid vigastatud nurkadega ja ebaühtlaselt lõigatud.

Kujundvahvlite juures on lubatav kuni 10% muljutud või ilma täidiseta vahvleid.

Vahvlite pind peab olema ühtlaselt mõlemalt poolt rihveldatud või selge vormi mustriga, mõradeta ja vedelikku mitte

läbilaskev, täidis peab olema ühtlaselt jaotatud kogu pinnale ja mitte ulatuma üle ääre.

Vahvlite pealpool küljes ei tohi olla täidise jälgi. Esimeses sordis on lubatud ebaühtlaselt jaotatud täidisega vahvlid ja kuni 10% vahvleid täidise jälgedega pealpool küljes.

Vahvlite värvus peab olema ühtlane — kreemist kuni helepruunini, plekkideta ja kõrbenud kohtadeta.

Esimeses sordis on lubatavad kergelt pruunistunud vahvlid.

Maitse ja lõhn peavad olema meeldivad, omased antud vahvliliigile, ei tohi olla tunda kibedust, õlisust ja kopitust.

Vahvlite suurus: lamedate, plaadikujuliste vahvlite pikkus mitte üle 120 mm, täidisega torukeste pikkus — mitte üle 200 mm. Täidiseta vahvli paksus — kuni 6 mm, ühe täidisekihiga — kuni 7 mm, kahega — kuni 10 mm ja mitmekihiliste vahvlite paksus kuni 20 mm.

Kujundvahvlite jaoks suurust kindlaks ei määrata.

Täidise hulk peab olema valmistoodangu kaalust 55 kuni 75%, vahustatud täidise hulk aga — 40 kuni 60%. Esimese sordi vahvlitel võib täidist olla vähem 10% võrra.

Täidisel peab olema normaalne konsistents, selle niiskus peab vastama täidise liigile.

Vahvlilehtede niiskus ei tohi ületada 4,5%.

VAHVILITE PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Vahvlid pakitakse pakkidesse, karpidesse ja kastidesse.

Pakkidesse pakitakse vahvlid netokaaluga 50, 100, 150 ja 250 g. Vahvlid asetatakse ühesuguse mustriga ühele poole, mähitakse pärgamendi või pärgamiini sisse ja kinnitatakse kunstipäraselt kujundatud etiketiga (etiketid võivad olla kas üleni, vöökujulised või pealekleebitud).

Karpidesse asetatakse vahvlid ridadena ühele poole lapiti või serviti. Väikesed kujundvahvlid pakitakse segamini asetatult.

Kartongist või valgest plekist valmistatud karbid netokaaluga 100, 250, 500 ja 1000 g, peavad seest olema kaetud puhta pärgamiiniga või pärgamendiga, vahvlite ridade vahele aga peab olema asetatud samasugune paber.

Enne vahvlite pakkimist kastidesse kaetakse nad seestpoolt samuti pärgamiiniga või puhta pakkepaberiga. Kujundvahvlid — sordid: pähkliid, teokarbid ja teised — pakitakse kastidesse segamini asetatult netokaaluga kuni 4 kg; täidi-

seta, lameda kujuga vahvlid asetatakse serviti või lapiti netokaaluga kuni 12 kg ja täidisega lameda kujuga vahvlid samuti serviti või lapiti netokaaluga kuni 15 kg.

Pakkimise juures on lubatav kõrvalekaldumine netokaalus kuni 500 g mitte rohkem kui ± 5 g, pakkimise juures üle 500 g mitte rohkem kui $\pm 1\%$.

Vahvlid markeeritakse kondiitrisaaduste kohta kehtestatud tavalisel kombel.

Präänikud

Präänikud valmistatakse 30%-, 72%- ja 75%-lisest jahust ja suhkrust, keemiliste kobestajatega, kuhu lisatakse veel juurde essentse ja vürtse.

Präänikute valmistamise tehnoloogiline protsess on lähedane biskviitide tootmise protsessile. Präänikud erinevad biskviitidest selle poolest, et nad sisaldavad suure hulga suhkrut, kuid ei sisalda rasva.

Sõltuvalt tootmisviisidest ja tooraine koosseisust jaotatakse praänikud seitsmesse tüüpi:

1. Keedupräänikud sukaadiga sisaldavad sukaadi 8 kuni 10% (sukaadpräänikud jt.).
2. Keedetud meepräänikud sisaldavad 20 kuni 25% mett (mee-, Moskva batoonid, meepräänikud, buhaara pirukas jt.).
3. Lihtsad keedupräänikud, mille hulka kuuluvad vene, täidisega krimmi praänikud jt.
4. Keedupräänikud raasmetega, sisaldavad praänikute ja koogiraasmeid, mida on pandud taigna sisse kuni 30% jahu kaalust. Väljastatakse nimetuste all: laste batoonid, suhkrupräänikud jt.
5. Toorpräänikud piparmündiga valmistatakse jahust ja suhkrust, kuhu on lisatud piparmündi essentsi.
6. Toorpräänikud meega sisaldavad 20 kuni 25% mett.
7. Lihtsad toorpräänikud väljastatakse nimetuste all ananasi-, sidruni-, vanilli-, glasuuritud, Moskva, Leningradi, Dneprovski, lõuna, puuviljapräänikud jt.

Keedupräänikud valmistatakse taignast, mis saadakse jahu segamisel kuuma (70—75°) suhkru- või meesiirupiga.

Keedetud taigen, mis sisaldab niiskust ligemale 20% ja suhkrut ligemale 40%, peab pikemat aega seisma umbes +10° temperatuuriga ruumis. Seismisprotsess parendab maitset, aroomi, taigna poorsust, samuti ka temast saadavate präänikute struktuuri.

Pärast seismist lisatakse taignale maitse- ja aroomaalseid aineid ja segatakse uuesti.

Toorpräänikud valmistatakse veega või külma suhkrusiirupiga segatud taignast. Saadud taignat enne küpsetamist rullitakse ja vormitakse.

Keedupräänikud erinevad toorpräänikutest sellega, et nad pikema aja jooksul ei muutu kõvaks ega kuiva ära. Keedupräänikutel on pruunikas värvus.

Präänikud võidakse valmistada täidisega ja täidiseta. Täidiseta präänikuid väljastatakse kõiki tüüpe, täidisega aga ainult 2., 3., 6. ja 7. tüüpi präänikuid.

Täidiseta präänikuid väljastatakse nii väliselt kaunistatult (kaetud pealt glasuuri või mustriaga) kui ka kaunistamatult.

Täidisega präänikud peavad olema tingimata väliselt kaunistatud.

Sõltuvalt kvaliteedilistest näitajatest jaotatakse standardi järgi kõik präänikud kõrgemaks ja esimeseks sordiks.

PRÄÄNIKUTE KAUBATEADUSLIK ISELOOMUSTUS

Präänikute kuju peab olema korrapärane, antud sordile omane, mitte laialivalguv. Lõigataval präänikul (piparkoogil) peavad servad olema selgepiiridelised, on lubatavad mõned üksikud ühepoolsed rebestused.

Teises sordis võib olla laialivalgunud või kokkutõmbunud kujuga präänikuid.

Präänikute ülemine pool peab olema ühetasane, mitte kõrbenud, ilma pundunud kohtade ja lohkedeta, ühtlase värvusega (glasuuritud präänikud — marmorivärvusega, piparmündipräänikud — valged või kergelt roosaka värvusega). Präänikute kaunistus (glasuur, pealeriputatud kiht jm.) peab olema ühtlane, ei tohi olla katmatuid kohti.

Standardiga on lubatav kuni 10% präänikuid, millel on väiksed, mitte üle 2 sm² suurusega ja 1—2 mm sügavusega muljutused ja lohukesed.

Präänikud peavad olema hästi läbiküpsenud, sisu värvus ühtlane, kooruke veidi tumedam. Alumise koorukese paksus ei tohi kõrgema sordi präänikutel olla üle 2 mm ja esimese sordi präänikutel üle 3 mm. Sisu sees ei tohi olla taignatompe või teisi halvasti segamise jälgi; sisu ei tohi katsudes olla niiske.

Präänikute maitse ja aroom peavad vastama nende nime-tusele (piparmündi, sidruni, vaarika).

Präänikutes oleval täidisel peab olema vastavate puuvil-jade ja marjade maitse ja aroom, kõrbenud kõrvalmaitseta ja ebameeldiva lõhnata.

Kõiki tüüpe kaalupräänikuid valmistatakse väikseid, kesk-misi ja suuri. Väikseid präänikuid peab ühes kilogrammis olema vähemalt 50 tükki, keskmisi 30 kuni 45 tükki, suuri 20 kuni 29 tükki.

Tükiviisi müüdavate präänikute ja suurte, pätsikujuliste präänikute kaal ei ole kindlaks määratud.

Standardiga on präänikute jaoks kindlaks määratud järg-mised niiskuse, suhkru ja naturaalmee normid (vt. lk. 69).

Esimese sordi sukaadpräänikud peavad sisaldama sukaadi vähemalt 8% ja kõrgema sordi sukaadpräänikud vähe-malt 10%.

Kui I tüüpi (sukaadiga) präänikutes on sukaadi vähem kui 8%, siis kuuluvad nad II või III-ndasse tüüpi. Täidist peab präänikutes olema vähemalt 15%, vahekihiga präänikutes aga vähemalt 5%.

Kõrbenud, läbi küpsemata, ilmse vesiviiruga, määrdunud, kõrvalmaitse ja -lõhnaga, läppunud, hallitanud, märjaks ligu-nenud või kõrvaliste lisanditega, suurendatud leelisusega präänikud kuuluvad praagi hulka ja neid müügile ei lasta.

PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Präänikud pakitakse puhastesse, kuivadesse, kõrvallõhna-deta vineer- või laudkastidesse netokaaluga:

- a) täidiseta präänikud — kuni 30 kg,
- b) täidisega präänikud — kuni 20 kg.

Kastid peavad olema hästi kokku löödud, kasti nurgad aga üle löödud plekiga või kasti otsad üle mähitud traadiga.

Pakkimisel pannakse täidisega või sukaadiga präänikute horisontaalsete ridade vahele paber. Präänikutega täidetud taara markeerimine — harilik kondiitrisaaduste markeerimine.

Kvaliteedi näitajad	Keedupräänikud				Toorpräänikud		
	sukaadiga (I tüüp)	meega (II tüüp)	lihtsad (III tüüp)	raasmetega (IV tüüp)	piparmündi- (V tüüp)	mee- (VI tüüp)	lihtsad (VII tüüp)
Niiskusesisaldus täidise- ta präänikutes ja täi- disega präänikute kor- pustes mitte rohkem kui	14,5	14,5	14,5	14,5	15	14,5	14,5
Niiskusesisaldus täidises mitte rohkem kui	20	20	20	20	20	20	20
Suhkrusisaldus prääniku- te üldkaalust mitte vä- hem kui	38	38	38	35	33	35	35
Tärglisesiirupi-sisaldus suhkruliste ainete üld- koguse suhtes mitte rohkem kui	25	25	50	50	—	25	25
Naturaalmee-sisaldus mitte vähem kui	ei ole kohus- tuslik	20—25	ei ole kohus- tuslik	ei ole kohus- tuslik	ei ole kohus- tuslik	20—25	ei ole kohus- tuslik

Leelisus — mitte üle 2^o kõikide präänikute liikide kohta.

VÕITAIGNAST JAHUST KONDIITRISAADUSED

Võitaignast (pehmete) jahust kondiitrisaaduste hulka kuuluvad koogid, tordid, keeksid, baabad jms., sisaldades suure hulga rasva, suhkrut ja mune.

Pehmed jahust kondiitrisaadused paistavad silma tunduva niiskuse poolest, mis ulatub üksikute liikide juures kuni 30—35%.

Kuna pehmed jahust kondiitrisaadused sisaldavad suure hulga rasva, suhkrut ja valkaineid, riknevad nad ruttu: lähivad käärima, muutuvad kibedaks, hallituvad, eriti kõrgema kui +20^o C temperatuuri juures. Seetõttu võidakse selliseid saadusi tavalistes tingimustes (s. o. spetsiaalsetes külmruumides) säilitada mitte üle 3—5 ööpäeva, üksikuid liike aga 12 tunnist kuni ühe öö-päevani.

KONDIITRISAADUSTEGA KAUPLEMISE ORGANISEERIMINE JA TEHNIKA

Fondide planeerimise kord ja jaotuskavade esitamine hankijatele

Tarbijate kooperatiivide oblasti-, krai- ja vabariiklikele liitudele eraldatavad kondiitrisaaduste fondid kinnitatakse valituse poolt.

Kinnitatud kondiitrisaaduste fondid hõlmavad kõiki kondiitrisaadusi, välja arvatud keedis, džemm, povidlo ja želee: need kaubad eraldatakse kaubanduslikele organisatsioonidele eraldi.

Rajooniliitudele määratakse kondiitrisaaduste fondid kindlaks tarbijate kooperatiivide oblasti-, krai- või vabariiklike liitude poolt, kooperatiividele aga tarbijate kooperatiivide rajooniliitude juhataste poolt.

Kooperatiividele kondiitrisaaduste fondide kindlaksmääramisel on vaja arvesse võtta kooperatiivide jaekäive, antud kooperatiivi poolt teenindatav elanikkonna kontigent ja üleminevad kaubavarud.

Eesmärgiga tõsta hankijate vastutust kondiitrisaaduste õigeaegse hanke ja hangitava toodangu kvaliteedi ja sortimendi eest on Tsentrosojuzi ja NSV Liidu Toiduainetetööstuse Ministeriumi vahel sõlmitud põhitingimused kondiitrisaaduste hangeteks Toiduainetetööstuse Ministeriumi turustusbaaside ja ettevõtete (Kondiitritööstuse Peavalitsuse, rajoonitööstuse, Vitaamiinitööstuse, Leivatööstuse Peavalitsuse, Konservitööstuse Peavalitsuse jne.) poolt.

Nendesse tingimustesse on sisse võetud punktid kaupade üleandmise korra, kvaliteedi, sortimendi ja hangitavate kaupade pakkimise ning hankija ja ostja vastutuse kohta.

Vastavuses põhitingimustele sõlmivad tarbijate kooperatiivide oblasti-, krai- ja vabariiklikud liidud ja tarbijate kooperatiivide rajooniliidud (viimased võetakse osalepinglasteks) NSV Liidu Toiduainetetööstuse Ministeriumi süsteemi väljekontorite, baaside ja ettevõtetega otselepingud kondiitrisaaduste hankimiseks.

Kondiitrisaaduste hankimine peab toimuma ranges vastavuses otselepingutele, kas ärasaatmisega raudteel või veeteed mööda või väljastamise teel hankija väljebaasidest — ladudest.

Kondiitrisaadused tuleb hankida jaotuskavade kohaselt, mis

esitatakse hankijatele tarbijate kooperatiivide rajooniliitude poolt tarbijate kooperatiivide oblasti-, krai- või vabariiklike liitude kaudu, tähtaegadeks, mis on ette nähtud kondiitrisaaduste kohta sõlmitud otselepingutes või nende saaduste hanke põhitingimustes.

Jaotuskavades peab olema tingimata ära näidatud üksikutele kaubanduslikele organisatsioonidele tarbijate kooperatiivide (rajooniliidule, rajoonikooperatiivile või kooperatiivile) hankimisele kuuluvate kondiitrisaaduste kogus, toodete sortiment, hanke tähtajad, veose saaja ja maksja nimetus, nende täpsed postiaadressid, sihtjaam või sihtsadam, panga asukoht, kelle kaudu peab toimuma arve tasumine, ja maksja arveldusarve number.

Kondiitrisaaduste koguseline ja kvaliteediline vastuvõtmine

Kui ostja saab kondiitrisaadused vahetult hankija laost, siis on ta kohustatud kohapeal kontrollima taara korrasolekut, kas pole määrgumise jälgi, brutokaalu ja kohtade arvu, kas vastab spetsifikatsioonis tähendatud sortiment trafaretil näidatud sortimendile.

Raudteel või veeteel väljasaadetud kondiitrisaaduste saamisel peab veose saaja aga tingimata saabunud veosed üle vaatama ja kontrollima vaguni plommide rikkumatust ja selgust, peab jaama kaaludel kontrollima veose brutokaalu ja kontrolli tulemused ära märkima raudtee saatekirja pöördele, millele on võetud sihtjaama (-sadama) kaaluja allkiri.

Samuti on veose saajal vaja kontrollida kohtade arvu, taaral tähendatud saate markeerimisnumbrite vastavust raudtee (veete) saatekirjas tähendatutele, taara ja pakendi puutumast ja allesolekut, kontrollida, kas taaral ei ole märjaks liginemise, avamise ja vigastuste jälgi jms.

Kui kontrollimisel avastatakse, et plommid ei ole küllaldaselt selged või selgub kohtade puudujääk, kaaluvahe, saate markeerimisnumbrite mittevastavus nende numbritega, mis on tähendatud raudtee (veete) saatekirjas, samuti kui kaup on niiskunud või vigastatud (avamise jälgede ja muude defektidega) ja kui vagun on antisanitaarses seisukorras jms., siis peab veose saaja nõudma sihtjaamalt (-sadamalt) kauba üleandmist sisemise järelevaatuse teel ja kommertsakti koostamist.

Kui kaup on märjaks liginenud, on aktis vaja ära märkida

märjaksligunemise põhjused (vaguni tehniline mittekorrasolek jms.).

Jaama keeldumise korral tunnistada vaguni faktilist mittekorrasolekut on ostja kohustatud nõudma tehnilise ekspertiisi tegemist või vastava järelevaatusakti koostamist.

Sel juhul, kui sihtjaam keeldub veose ülekaalumisesest seoses sellega, et veos saabus saatja kaaluga, peab veose saaja nõudma, et jaam teeks saatekirjale märkuse selle kohta, et veos saabus saatja kaaluga korras vagunis, veose ärasaatnud jaama tervete plommidega ja et veos on välja antud kaalu kontrollimata. Sel juhul brutokaal kontrollitakse ostja laos.

Kondiitrisaaduste kvaliteedi seisukord, netokaal, tükkide arv (pakendatud ja tükisaaduste) ja iga koha sisemine sortiment tehakse kindlaks nii samalinnalise kui ka teiselinnalise käibe korral ostja laos, lepingus või nende saaduste hanke põhitingimustes ettenähtud tähtaegadeks.

Kuid kondiitrisaaduste netokaalu ja kvaliteedi kindlaksmääramise tähtajad ei tohi ületada nende saaduste iga liigi garanteeritud säilitamise tähtaegu, kuna pikemaajasel säilitamisel kondiitrisaadused on oma hügrokoopilisuse tõttu võimelised kas kaotama osa niiskust või imema seda õhust, kuid sellest muutub nende kaal ja halveneb kvaliteet.

Sel juhul, kui samalinnalise hankija poolt saadud kondiitrisaaduste netokaalu, hulga, kvaliteedi ja sortimendi kontrollimisel ostja poolt avastatakse, et tooted on mittevastavas kvaliteedis ja sortimendis või kauba kaal ja kogus ei vasta tafaletis, spetsifikatsioonis või faktuuris tähendatud netokaalule ja kogusele, tuleb selle kohta tingimata koostada akt. Akti koostamiseks peab olema hankija välja kutsutud. Hankija mitteilmumisel lepingus või kondiitrisaaduste hanke põhitingimustes kindlaksmääratud tähtajaks tuleb akti koostamisest osavõtmi- seks juurde kutsuda kaubandusosakonna või mõne teise erapooltu organisatsiooni esindaja.

Puudujäägi kohta peab olema aktis ära näidatud järgnev:

- 1) akti koostamise aeg ja koht;
- 2) akti koostanud isikute nimed, ära näidates nende ameti- ja töökohad;
- 3) teate kuupäev ja number, millega hankija välja kutsuti ja teate kätteandmise aeg hankijale, kui akt koostatakse ilma hankija esindaja juuresolekuta;
- 4) kauba saabumise kuupäev ostja lattu, ära näidates selle, et kaup saabus vahetult hankija laost;

- 5) ostja ja hankija täpne nimetus, kaupade väljastamise kohta antud hankija saatekirjade ja arve-faktuuride kuupäevad ja numbrid;
 - 6) ülevaatuses esitatud kauba nimetus, selle kauba valmistanud ettevõtte nimetus, valmistamise aeg, pakkija number, ostja laos kindlakstehtud tegelik bruto-, taara- ja netokaal, samuti ka hankija saatekirjas tähendatud ja trafaretil olev bruto-, taara- ja netokaal.
- Tükikauba puudujäägi akteerimisel näidatakse 6-ndas punktis loetletud andmete asemel läbivaadatud kauba nimetus, tegelik kaubaühikute (tükkide) arv, brutokaal ja ühe tüki kaal, samuti ka faktuuris, spetsifikatsioonis või trafaretil tähendatud ühikute (tükkide) arv ja hankija saatekirja järgne brutokaal;
- 7) taara täitmise aste, samuti ka puudujäägi ulatus (taara kaaluvahe, riisumine teel jne.).

Mittevastava kvaliteediga või sortimendiga kauba saamisel raudteega või veetranspordiga või sel juhul, kui tegelik netokaal ei vasta saatedokumendis tähendatud kaalule, on veose saaja kohustatud sellest hankijale viivitamatult teatama.

Kui hankija ei ilmu akti koostamiseks kohale tähtajaks, mis on kindlaks määratud lepingus või kondiitrisaaduste hanke põhitingimustes, akteerib ostja kauba puudujäägi ja mittekvaliteetsuse kauba ekspertiiside büroo esindaja kohustuslikul osavõtul, kus teda aga ei ole, siis sanitaararsti või kaubandusosakonna esindaja kohustuslikul osavõtul.

Aktis peab olema näidatud:

- 1) akti koostamise aeg ja koht;
- 2) akti koostanud isikute nimed, ära näidates nende ameti- ja töökohad;
- 3) kauba ärasaatmise aeg saatejaamast (-sadamast), tema saabumise aeg sihtjaama (-sadamasse) ja veose saaja lattu;
- 4) hankija-veosesaatja, kauba ostja ja veose saaja nimetus ja arve-faktuuri ning transpordidokumendi (raudtee- või laevanduse saatekirja) numbrid ja kuupäevad;
- 5) kauba nimetus, markeerimine, pakkimine, pakendi seisukord ja hoiutingimused;
- 6) brutokaal ärasaatmisel vastavalt raudtee (laevanduse) saatekirjale, ära näidates, kelle kaaluga on kaup vedamiseks vastu võetud (veose saatja või raudtee kaaluga) ja kas ehk polnud märkust taara mittekorrasoleku kohta;

- 7) sihtjaamas kindlakstehtud brutokaal, vihjega kommersaktile või mõnele teisele sihtjaama agendi poolt allakirjutatud dokumendile veose ülekaalumise kohta või ülekaalumisest keeldumise kohta koos selle keeldumise motiividega;
- 8) veose saaja laos ülekaalumisel kindlakstehtud bruto- ja netokaal ja taara ning pakendi seisukorra kirjeldus ja taara täitmise aste;
- 9) taaral (pakendil) asuva saate-markeerimisnumbri vastavus saatja (hankija) arves ja raudtee või laevanduse saatekirjas tähendatud saate-markeerimisnumbrile;
- 10) kasti- või pakkeliipiku olemasolu.

Netokaalu kindlakstegemiseks on vaja võtta vähemalt 5% kaubaga kaste, need ära kaaluda, seejärel vabastada ja uuesti ära kaaluda. Kui netokaal ei vasta saatedokumendis tähendatud kaalule, tuleb kontrollida kogu saabunud kaubapartii netokaalu.

Kui on avastatud lahkuminek tegeliku kaubakaalu ja trafaretil või spetsifikatsioonis tähendatud kaalu vahel, tuleb aktile juurde lisada spetsifikatsioon või kastilipik või siis see lahkuminek näidatakse ära aktis.

Kondiitrisaaduste kvaliteet määratakse kindlaks organoleptilise meetodiga, s. o. värvuse, lõhna, maitse, konsistentsi, välimuse jms. järgi (kondiitrisaadused ei tohi olla muljutud, purunenud, katsudes niisked, mähitud saadustel peavad aluspaber ja etikett olema kuivad ja mitte kleepuma).

Kauba mittekvaliteetsuse kohta akti koostamisel peab ostja võtma akteeritava kauba proovid kolmes eksemplaris akti koostamisest osavõtivate isikute juuresolekul.

Selleks on vaja avada vähemalt 5% kaste ja võtta igast kastist mitmest kohast, võimalikult pealt, keskelt ja põhjast proovid, need segada ja panna kolme puhta, kuiva klaaspurgi sisse, millel on lihvitud klaasist või kummist korgid. Iga proovi kaal peab olema vähemalt 250 g.

Proovide külge kleebitakse etiketid, millel peab olema tähendatud kondiitrisaadused valmistanud ettevõtte nimetus, saaduste liik, väljastamise ja proovide võtmise kuupäevad. Proovid pitseeritakse ja kinnitatakse akti koostamisest osavõtnud isikute allkirjadega.

Üks proovidest saadetakse üheaegselt aktiga hankijale, teine jääb ostja juurde. Kolmas proov hoitakse ostja juures ekspertiisi juhuks.

Kauba mittekvaliteetsuse kohta koostatud akt peab sisaldama samuti täpse kvaliteediliste defektide kirjelduse, nende iseloomu ja nende defektide tekitamise põhjused.

Väljapraagitud kaup võetakse saaja poolt vastutavale hoiule ja hankija on kohustatud lepinguga või põhitingimustega kindlaksmääratud tähtajaks andma selle kauba kohta korraldusi ja hüvitama ostjale-veosesaajale, selle esimesel nõudmisel, väljapraagitud kauba mahalaadimisega, vedamisega, säilitamisega ja üleandmisega seosesolevad kulud.

Kui aktid koostatakse hankija esindaja juuresolekuta, siis on vaja samuti ära märkida hankijale saadetud teate kuupäev ja number.

Sel juhul, kui mõni akti koostamisest osa võttev esindaja ei ole nõus selle üksikute punktidega, peab see esindaja üksikasjaliselt põhjendama oma eriarvamust.

Akti koostamisel netokaalu puudujäägi kohta tuleb silmas pidada, et hankija vastutab kauba puudujääkide eest järgmistel juhtudel:

- a) samalinnalise käibe korral: kui ei ole lahkuminekuid brutokaalus (kaalukaubas), mis on kindlaks tehtud hankija laos ja ostja laos;
- b) teiselinnalise käibe korral: kui ei ole lahkuminekuid brutokaalus, mis on kindlaks tehtud sihtjaamas (-sadamas) ja veose saaja laos ja tingimusel, et pakend on terve;
- c) hankija kannab tükikauba puudujäägi eest vastutust tingimusel, et puuduvad lahkuminekud brutokaalus, mis on kindlaks tehtud hankija laos (samalinnalise käibe korral) või teiselinnalise käibe korral — sihtjaamas (-sadamas) ja ostja laos, kui kauba pakend on terve.

Pretensioonide esitamise kord

Pärast akti koostamist kauba puudujäägi, selle mittekvaliteetsuse, sordile mittevastavuse, samuti ka markeeringu puudumise jms. kohta peab ostja lepingus või hanke põhitingimustes tähendatud tähtaegadeks esitama hankijale pretensiooni, millele juurde lisada aktide ja teiste põhjendavate dokumentide koopiad, peale nende, mis on hankijal juba olemas.

Need dokumendid peavad olema hankijale saadetud tagastatava allkirjaga tähitatud kirjaga või temale üle antud allkirja vastu laialikanderaamatus.

Kui ostja sai kauba mitte hankijalt, kellega on sõlmitud leping kondiitrisaaduste hankimiseks (näiteks mitte Kondiitri-

tööstuse Peavalitsuse baasidest), vaid selle kauba valmistatud ja äralaadinud ettevõttelt (näiteks mõnest Kondiitritööstuse Peavalitsuse vabrikust), ja kui ilmneb, et see kaup on mittevastava kvaliteediga või mittevastavas sortimendis, markeerimata, või kui netokaal ja tükkide arv (tüki- või pakendatud kauba korral) ei vasta hankija saatedokumentides tähendatud kaalule ja hulgale, peab ostja üheaegselt pretensiooni saatmisega hankijale saatma sellest pretensioonist ära kirja koos kõigi seda põhjendavate dokumentidega kauba valmistanud ja ära saanud ettevõttele.

Kui hankija ei rahulda lepingus või kondiitrisaaduste hanke pöhitingimustes ettenähtud tähtaegadeks pretensiooni ega teata selle mitterahuldamise põhjusi või kui põhjused osutuvad põhjendamatuks, peab ostja esitama Riikliku Arbitraaži kaudu hankijale hagi kauba eest makstud summa tagastamiseks, samuti ka trahvide ja kahjude sissenõudmiseks.

Kondiitrisaaduste hind ja arvelduskord

Kondiitrisaaduste hankimine tööstuse ladude, baaside ja varustuskontorite poolt peab kaubandusorganisatsioonidele toimima vööndite hindadega, mis on kindlaks määratud kondiitrisaaduste jaehindade hinnakirjadega, franko-vagun-sihtjaam (-sadam). See tähendab, et kulud mis on seotud kondiitrisaaduste kohaletoimetamisega kuni saatejaamani (-sadamani), nende laadimisega vagunisse ja kohaletoimetamisega kuni sihtjaamani (-sadamani) tasutakse veose saatja poolt, kulud aga, mis on seotud sihtjaamas (-sadamast) mahalaadimisega ja kondiitrisaaduste kohaletoimetamisega kauplustesse, tasutakse ostja poolt.

Sel juhul, kui mõni kaubanduslik organisatsioon selle tõttu, et hankija ei ole täitnud ostja jaotuskavu kondiitrisaaduste väljasaatmiseks raud- või veeteedel, on sunnitud kaubad välja võtma hankijate baasidest ja vabrikute ladudest oma transpordiga, on hankija kohustatud hüvitama sellele organisatsioonile autovedude maksumuse kuni sihtjaamani (-sadamani) autovedude ühtsete tariifimäärade järgi, äravedamise korral hobu- transpordiga aga — hobuvedude ühtsete tariifimäärade järgi, sõltumatult hankija lao või vabrikulao kaugusest kuni sihtjaamani (-sadamani).

Kulude kattedeks, mis on seotud kondiitrisaaduste väljaladimisega vagunist (või laevast) ühes nende kohaletoimetamisega sihtjaamast (-sadamast) kuni jaekaubanduse organisatsioonideni, säilitamisega jms., annavad tööstusettevõtted või

tööstuse turustusbaasid, vastavalt kondiitrisaaduste jaehindade hinnakirjale nr. 5 ja 6, maal asuvatele tarbijaskooperatiivsetele jaekaubanduse organisatsioonidele kaubanduslikud mahahindlused jaehindadest 12 kuni 25% ulatuses, sõltuvalt veose saaja asukohast, ja linnas asuvatele tarbijaskooperatsiooni jaekaubanduse organisatsioonidele 6,5% kuni 25% ulatuses, ja nimelt:

- a) kõikidele maal asuvatele tarbijaskooperatiivsetele jaekaubanduse organisatsioonidele, välja arvatud Kaug-Põhja rajoonides, samuti ka kaug- ja mägirajoonides asuvatele, on ette nähtud mahahindlus 12% ulatuses; kaug- ja mägirajoonides asuvatele tarbijaskooperatsiooni jaekaubanduse organisatsioonidele — 15 kuni 20%; tarbijaskooperatsiooni jaekaubanduse organisatsioonidele, mis asuvad Kaug-Põhja rajoonides — 20 kuni 25%¹;
- b) linnas asuvatele jaekaubanduse organisatsioonidele, välja arvatud Kaug-Põhja rajoonides, samuti ka kaug- ja mägirajoonides paiknevatele — 6,5%, linnas asuvatele jaekaubanduse organisatsioonidele, mis paiknevad kaug- ja mägirajoonides — 12,2%; linnas asuvatele jaekaubanduse organisatsioonidele, mis paiknevad Kaug-Põhja rajoonides — 12,2% kuni 25%.

Arveldus hangitud kondiitrisaaduste eest peab reeglina toimuma vaikiva aktsepti korras.

Sisemise puust taara (kästid, liuad, keedise, džemmi ja povidlo alt vabanenud tunnid jms.) ja pakkematerjalide maksumus on sisse võetud kondiitrikaupade omahinda ja seda ei tule ostjatelt sisse nõuda kauba jaemaksumusest eraldi.

Ainult sel juhul, kui kondiitrisaadused on välja saadetud ostjate tellimise järgi tehtud erilises taaras, makstakse spetsiaalse standardtaara maksumuse vahe ostja poolt lisaks kauba jaemaksumusele.

Kondiitrikaubad (peale tortide, keekside, džemmide, keedise ja povidlo), mis on pakendatud karpidesse, pakkidesse, rullikesse, paberist, tsellofaanist pakikesse või kotikesse, samuti ka plekist (kaaluga kuni 250 g) ja klaasist purgid müüakse etiketidel tähendatud ühtsete hindadega.

Tuubidesse pakendatud lahtine karamell, kompvekid ja iiris tuleb müüa hinnakirjahindadega, mis on kindlaks määratud vastavate mähises kompveki- ja karamellisortide kohta.

Kolmekilogrammiline ja suurema mahutavusega plekkpur-

¹ Vaata lk. 91, raamatu lõpus.

kidesse taarastatud kondiitrikaubad hangitakse tööstuse poolt ostjatelt peale jäehindade selle taara maksumust sisse nõudes.

Purkidesse, klaasidesse ja tsellofaani pakendatud keedis, džemm, povidlo ja želee tuleb müüa nende kaupade kohta keh-testatud hinnakirjajärgse võõndi jäehindadega, suurendades neid järgmiste summade võrra (ühe kg kohta):

	Keedis džemm, želee	Povidlo
Pakendatud purkidesse mahutavusega 800 kuni 1500 g	54 kop.	45 kop.
Pakendatud purkidesse mahutavusega kuni 800 g	81 kop.	60 kop.
Pakendatud tsellofaani sisse	—	60 kop.

Järgneva ümberarvestusega tegelikule kaalule ja hindade ümardamisega kindlaksmääratud korras.

Keedise, džemi, želee ja povidlo hankimisel klaastaaras nõutakse ostjatelt sisse selle taara tagatismaksumus kindlaksmääratud ulatuses.

Plekk- ja klaastaara tagastamisel hankijale on viimane kohustatud ostjale taara tagatismaksumuse tagastama.

Kondiitrisaaduste vedamine ja säilitamine

Seoses sellega, et kondiitrisaadused on väga õrnad, haprad, hügrokoopilised ja et neil on omadus vastu võtta mitmesuguseid lõhnu, tuleb nende vedamisel ja säilitamisel silmas pida teatud kindlaid eeskirju.

Peale- ja mahalaadimisel tuleb kaste ettevaatlikult asetada, aga mitte loopida; kondiitrisaaduste peale- ja mahalaadimine peab toimuma varju all, mis kaitseb taarat vihma ja lume eest. Kui kaup on välja laaditud lahtise taeva alla, tuleb ta viivitamatult lattu viia.

Kaste ja karpe on keelatud panna märjale maale või platvormile, lume peale, märgadele alustele jne.

Kondiitrisaadusi tuleb vedada kinnistes vagunites, laevaruumides, kinnistes veomasinates ja veokites.

Kondiitrisaaduste lühikesed veod on lubatavad lahtise transpordiga tingimusel, et kaubaga kastid ja karbid kaetakse hoolikalt pealt ja külgedelt terve presendiga, mis kaitseb kaupa vihma, lume, tolmu ja päikesekiirte eest. Transpordivahendid, millel veetakse kondiitrisaadusi (vankrid, veoautod jms.), peavad olema kuivad, puhtad, kõrvallõhnata.

Kui vankrite ja veoautode platvormid ei ole küllaldaselt kuivad, tuleb nad enne kondiitrisaaduste pealelaadimist katta presendiga, õlgedega, laastudega jne.

Vankrite ja veoautode platvormide katmiseks kasutatavad materjalid peavad olema kuivad, puhtad ja kõrvallõhnata.

Kategooriliselt on keelatud kondiitrisaadusi vedada nendel transpordivahenditel, millel veeti naftat, petrooleumi, bensiini, sütt, prahti ja muid teravalt lõhnavaid ja määrduvad esemeid. Samuti on keelatud kondiitrisaaduste vedu koos toorete või niiskete esemetega. Kondiitrisaaduste niiskumisest hoidumiseks ei soovitata neid vedada koos vedelikkudega.

Väga külmi kondiitrisaadusi ei tohi viia sooja ruumi, kuna kiire temperatuuri muutuse korral sadestub pinnal niiskus ja nad hakkavad kiiresti riknema (suhkrulised — mäguma ja tilkuma, jahulised — hallitama, kibedaks tõmbuma jne.).

Kondiitrisaadusi tuleb hoida puhastes, kuivades, hästi tuulutatavates ruumides, kus ei ole kõrvallõhnu ja mis ei ole nakatunud aidakahjuritega (pütukatega).

Tarbkooperatiivide rajooniliitude ja kooperatiivide ladudes peavad kastid ja karbid kondiitrisaadustega olema paigutatud riiulitele või riiulalustele; kui ei ole riiuleid ja riiulaluseid, tuleb kondiitrisaadustega taara alla panna restid või laud. Ei ole lubatud kondiitrisaadusi panna vahetult põrandale.

Kastid ja karbid kondiitrisaadustega tuleb paigutada virnadena sellise arvestusega, et virnade vahe, samuti virnade ja seinaga vahe oleks vähemalt 70 sm. Kastide ja karpide ridade vahele tuleb samuti jätta 5-sentimeetrilised vahed õhu ringvooluks.

Kondiitrisaadusi ei tohi asetada niiskete seinte, veevärgi- ja kanalisatsioonitorude ja teiste niiskekestõmbuvate kohtade lähedale, samuti ka ahjude, ahjupinkide, suitsulõõride jne. kõrvale.

Kondiitrisaadusi on keelatud hoida koos vedelate, rõskete, niiskete või iseloomulike lõhnadega produktidega, mis mõjuvad kahjustavalt kondiitrisaaduste kvaliteedile.

Kondiitrisaadusi tuleb väljastada tarbijate kooperatiivide rajooniliitude ladudest kooperatiividele, kooperatiividest kauplustele aga vastavalt nende saabumise aegadele, s. o. varem saadud saadused tuleb realiseerida esmajärjekorras. Et saabumisaegu mitte segi ajada, on vaja asetada iga sissetulnud kondiitrisaaduste partii eraldi ja kinnitada neile lipik, kuhu on märgitud partii saabumise aeg.

Kondiitrisaaduste kvaliteedi säilitamine sõltub ka temperatuurist ja õhu relatiivsest niiskusest.

Kondiitrisaaduste säilitamise tingimused ja tähtajad

Kondiitrisaaduste liigid	Õhu relatiivne niiskusa laoruumides mitte rohkem kui (%-des)	Temperatuur (suurte kõikumisteta) mitte rohkem kui (kraadides)	Kondiitrisaaduste säilitamise garantiitähajad
I. Karamell	72	+20	15 päeva kuni 8 kuud
Sellest:			8 kuud
a) jääkaramell, pakitud plekk- või klaastaarasse	72	+20	
b) jääkaramell, karamell puuvilja-, marja- ja puumatitäidisega, mähitud	72	+20	6 kuud
c) karamell piima-, martsipani- ja teiste rasvasisaldavate täidistega, mähitud	72	+20	4 kuud
d) lahtine karamell, mille pealispind on kaitsvalt töödeldud, ja karamell karastava täidisega	72	+20	3 kuud
e) mähitud karamell — õlgkaramell ja kujundid	72	+20	15 päeva
II. Kompvekid	75	+18	3 päeva kuni 6 kuud
Sellest:			
a) karamellitaoline ja dražeeritud iiris	75	+18	6 kuud
b) venise tüüpi piimakompvekid	75	+18	5 päeva
c) muud piimakompvekid	75	+18	3 kuud
d) täidiseaga šokolaadikompvekid	75	+18	3 kuud
e) šokolaadi valiksegud	75	+18	kuni 2 kuud
f) teatri valiksegu	75	+18	kuni 15 päeva
g) šokolaadiga glasuuritud kompvekid:			
mähitud	75	+18	kuni 4 kuud
lahtised	75	+18	kuni 3 kuud

Kondiitrisaaduste liigid	Õhu relatiivne niiskusa laoruumides mitte rohkem kui (%-des)	Temperatuur (suurte köikumisteta) mitte rohkem kui (kraadides)	Kondiitrisaaduste säilitamise garantiitähajad
sellest:			
piiritusega läbiimmutatud marjad šokolaadis, ploomid, datlid, säilisploomid ja apelsin šokolaadis	75	+18	kuni 1 kuu
šokolaad likööriga (pudelikesed jms.)	75	+18	kuni 10 päeva
h) pumatiga glasuuritud:			
mähitud	75	+18	kuni 1 kuu
lahtised	75	+18	kuni 15 päeva
i) karamelliga glasuuritud (võõbatud, pätkel, päevalill jt.)	75	+18	kuni 10 päeva
j) ilma glasuurita:			
mähitud	75	+18	kuni 2 kuud
lahtised	75	+18	kuni 1 kuu
sellest:			
martsipanist puuviljad, aedviljad, kujundid	75	+18	kuni 10 päeva
jõhvikad tolmsuhkrus	75	+18	kuni 5 päeva
koorepumatist kompvekid	75	+18	kuni 3 päeva
III. Dražee	70	+18	2 kuni 4 kuud
Sellest :			
a) šokolaadidražee	70	+18	3 kuud
b) šokolaadidražee liköörise korpusega	70	+18	2 kuud
c) suhkrudražee	70	+18	4 kuud
IV. Puuvilja-marjasaadused			
1. Puuvilja-marjamarmelaad	65—80	+10+20	2 kuni 3 kuud
a) tükkmarmelaad	65—80	+10+20	3 kuud
b) kihiline marmelaad	65—80	+10+20	2 kuud

Kondiitrisaaduste liigid	Ohu relatiivne niiskus laoruumides mitte rohkem kui (%-des)	Temperatuur (suurte köikumisteta) mitte rohkem kui (kraadides)	Kondiitrisaaduste säilitamise garantiitähajad
2. Zeleemarmelaad	65—80	+10+20	2 kuni 3 kuud
a) tükkarmelaad	65—80	+10+20	3 kuud
b) tükkideks lõigatav armelaad	65—80	+10+20	2 kuud
3. Vahustatud pastilaa	70—85	+10+20	1,5—3 kuud
a) liimpastilaa seefir ja lõigatav, liimita pastilaa — tükkpastilaa	70—85	+10+20	1,5 kuud
b) keedetud pastilaa — tükk- ja liidupastilaa, liimita pastilaa — belevi	70—85	+10+20	3 kuud
V. Sokolaad	75	+18	3—6 kuud
Sellest:			
a) dessert- ja harilik šokolaad, mähitud tinapaberisse	75	+18	6 kuud
b) šokolaad, mähitud — ilma tinapaberita, šokolaadipulber ja šokolaad lisanditega	75	+18	3 kuud
VI. Kakaopulber	75	+20	3 kuud kuni 1 aasta
Sellest:			
a) kakaopulber, pakendatud paberist pakkidesse, kastidesse ja püikestesse	75	+20	3 kuud
b) kakaopulber, pakendatud kartongist karpidesse ja pakkidesse	75	+20	6 kuud
c) kakaopulber, pakendatud plekkpurkidesse	75	+20	1 aasta
VII. Biskviit	70—75	+18	3 kuud
VIII. Präänikud	70—75	+17+19	5 kuud
IX. Galetid			6 kuud kuni 2 aastat

Kondiitrisaaduste liigid	Õhu relatiivne niiskus laoruumides mitte rohkem kui (%-des)	Temperatuur (suurte kõikumisteta) mitte rohkem kui (kraadides)	Kondiitrisaaduste säilitamise garantii-tähtajad
a) galetid pakkides — I tüüp ja kaaluga müüvad — II, III ja IV tüüp, mis on pakitud kastidesse	70—75	+17—19	6 kuud
b) kaaluga müüvad I tüüpi galetid, pakitud kastidesse	70—75	+17—19	3 kuud
c) kaaluga müüvad II ja III tüüpi galetid	70—75	+17—19	2 aastat
X. Vahvlid	70—75	+10—15	1 kuni 5 kuud
a) vahvlid täidiseta	70—75	+10—15	5 kuud
b) vahvlid täidistega — praline ja kreemitäidisega	70—75	+10	3 kuud
c) vahvlid martsipanist täidistega	70—75	+10	1 kuu
d) vahvlid puuviljatäidistega	70—75	+15	3 kuud

Standardis on kondiitrisaaduste kohta ette nähtud temperatuur ja õhu relatiivne niiskus, mille juures kondiitrisaadused kõige kauemat aega säilitavad oma hea kvaliteedi. Need hoiutingimused on toodud tabelis (vt. lk. 80).

Kondiitrisaaduste garanteeritud säilitamise aeg arvestatakse alates nende valmistamise ajast.

Kõikide kondiitrisaaduste liikide üheskoos säilitamisel peab laoruumide temperatuur olema mitte alla +10° ja mitte üle +18° C, kõikumistega 1 või 2°.

Õhutemperatuuri järsud kõikumised põhjustavad toodangu rikkumise. Ruumide relatiivne niiskus ei tohi olla alla 50 ja üle 70—75%.

Ladusid ei tohi tuulutada röske, uduse ilmaga või kohe pärast vihma. Sellest suureneb ruumi relatiivne niiskus.

Kondiitrisaaduste säilivusele mõjub negatiivselt mitte ainult õhu suurendatud relatiivne niiskus, vaid ka ülemäärane kuiv õhk, põhjustades toodangu kahanemist kuivamisel ja kõvaks muutmist.

Suurt kahju võivad kondiitrisaadustele tekitada närijad ja putukad-kahjurid, kellega tuleb pidada alalist võitlust; vajaduse korral tuleb ruume desinfitseerida.

Desinfektsioon tuleb läbi viia selliste vahenditega, mis ei mõjuku kahjustavalt kondiitrisaaduste kvaliteedile.

Kondiitrisaaduste loomulik kadu

Kondiitrisaaduste auto-hobuvedudel, ladudes säilitamisel ja jaemüügil on paratamatu nende osaline kadu. Need kaod on tingitud toodete kuivamisest (auramine), tuuldumisest, varisemisest, väljanõrgumisest, läbiimbumisest jms. Selliseid kaodusid nimetatakse kauba loomulikuks kaoks.

Eriti suurt kondiitrisaaduste kadu on märgata suvel kuivade, palavate ilmadega.

NSV Liidu kaubanduse rahvakomissari käskkirjaga nr. 75 — 20. IV 1942. a. on loomuliku kao katteks kindlaks määratud vastavad normid.

Neid norme iseloomustavad järgmised näitajad:

Kondiitrisaaduste loomuliku kao normid auto-hobuvedude korral (%-ides)

Kondiitrisaaduste liigid	Aasta aeg	Vedude korral kaugusega				Üle 100 km suurendatakse kao norme iga järgneva 100 km kohta (%-ides)
		kuni 10 km	kuni 25 km	kuni 50 km.	kuni 100 km.	
1. Karamell, monpansjee, pehmed kompvekid, pehmete kompvekkide tüüpi ida maiustised	suvi	0,02	0,03	0,05	0,07	0,03
	muu aasta-aeg	0,01	0,02	0,04	0,06	0,02

Kondiitrisaaduste liigid	Aasta aeg	Vedude korral kaugusega				Üle 100 km suurendatakse kao norme iga järgneva 100 km kohta (0/0-ides)
		kuni 10 km	kuni 25 km	kuni 50 km	kuni 100 km	
2. Kaalubiskviidid, präänikud	suvi	0,02	0,03	0,05	0,08	0,03
	muu aasta-aeg	0,01	0,02	0,04	0,06	0,02
3. Keedis, povidlo, džemm	suvi	0,02	0,03	0,05	0,07	0,02
	muu aasta-aeg	0,01	0,02	0,03	0,05	0,01
4. Halvaa, marmelaad, pastilaa, seefir	suvi	0,04	0,06	0,08	0,10	0,05
	muu aasta-aeg	0,02	0,03	0,05	0,08	0,03

Kondiitrisaaduste loomuliku kao normid säilitamisel ladudes ja baasides

Kondiitrisaaduste liigid	Säilitamise aeg päevades kuni	Harilikukudes ladudes suvel, kao %	Külmutusruumides, jäähoidlates ja talvel harilikukudes ladudes kao %
1. Lahtine ja jäämonpansjee, lahtine karamell, dražeeritud karamell ja dražee	6	0,03	0,02
	15	0,05	0,04
	30	0,07	0,06

Kondiitrisaaduste liigid	Säilitamise aeg päevades kuni	Harilikudes ladudes suvel, kao %	Külmutsruumides, jäähoidlates ja talvel harilikudes ladudes kao %
2. Jääkaramell mähises ja täidisega karamell mähises	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,05	0,04
3. Pehmed kompvekid ja iiris	6	0,04	0,02
	15	0,06	0,04
	30	0,08	0,06
4. Marmelaad	6	0,05	0,03
	15	0,10	0,06
	30	0,15	0,10
5. Pastilaa	6	0,10	0,08
	15	0,15	0,10
	30	0,20	0,15
6. Kaalubiskviit	6	0,03	0,01
	15	0,03	0,01
	30	0,03	0,01
7. Präänikud	6	0,08	0,06
	15	0,12	0,10
	30	0,15	0,12
8. Keedis, džem, povidlo	6	0,05	0,03
	15	0,08	0,05
	30	0,10	0,08
9. Halvaa	6	0,20	0,15
	15	0,30	0,20
	30	0,40	0,30
10. Kaaluga müüdav kakao	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,05	0,03
11. Kaaluga müüdivad vahvlid	6	0,02	0,01
	15	0,03	0,02
	30	0,05	0,03

Märkus: Kondiitrisaaduste säilitamisel suveajal kauem kui 1 kuu suurenevad loomuliku kao normid 0,02% võrra iga järgneva säilitamise kuu kohta. Talvel suurenevad kao normid järgnevatel kuudel 0,01% võrra.

Kondiitrisaaduste loomuliku kao normid linna ja maa
jaekaubanduses

	Suveajal kao %	Muul aastaajal kao %
1. Pehmed kompvekid mähises, lahtine karamell, kaaluga müüdavad küpsised	0,40	0,30
2. Lahtised pehmed kompvekid, iiris, sukkaadid, glasuuritud puuviljad ja kuivkeedis, kaaluga müüdavad vahvlid	0,50	0,40
3. Kaaluga müüdav marmelaad, patid, pastilaa, seefir, praänikud, kihiline ja kaaluga müüdavad rulaadpraänikud, kaaluga müüdav povidlo ja džem, ülevalatud pähkliid suhkrus, pehme kompveki tüüpi ida maiustised	0,60	0,50
4. Karamell mähises, monpansjee, dražee ja dražeeritud karamell, karamelli ja monpansjee tüüpi ida maiustised	0,30	0,25
5. Kaaluga müüdav tort ja kaneeliga biskviit	0,70	0,60
6. Keeks	0,80	0,70
7. Kaaluga müüdav kakao	0,30	0,20

Kehtestatud loomuliku kao normid kondiitrisaaduste kohta on piirnormid ja neid kasutatakse ainult neil juhtudel, kui saaduste kaalu faktilisel kontrollimisel esineb raamatuliste jääkidega võrreldes puudujääk, mis on fikseeritud kontrollaktidega.

Ladudes säilitamise ja auto-hobuvedude korral arvatakse loomuliku kao normide hulka kuivamine, tuuldumine, varisemine ja tolumine; loomuliku kao normide hulka jaekaubanduses arvatakse kaod, mis tekivad kaupade säilitamisel jaekaubanduse ettevõtte abiruumis ja kaupade väljastamisel vahetult tarbijale. Kadu, mis tekib kaupade riknemisest, praagist, taara enamkaalumisest, ei arvata loomuliku kao normide hulka. Loomulik kadu kantakse kuludesse selle faktilise suuruse järgi. Nende mahakannete suurus ei tohi ületada kindlaksmääratud norme. Loomuliku kao mahakandmine peab toimuma jääkide inventeerimise, kaupade ümberarvestuse, revisjoni jne. ajal ja peab olema vormistatud vastavate aktidega, mis on kinnita-

tud kõrgemalseisva organisatsiooni juhataja või selleks volitatud isiku poolt.

Auto-hobuvedude korral kantakse loomuliku kao normid maha tegeliku ulatuse suuruses, mis on kinnitatud vastava aktiga. Nende mahakannete suurus ei tohi ületada kindlaksmääratud norme.

Jaekaubanduses määratakse loomuliku kao normid kindlaks teatud kindla mahahindluse protsendi näol jaekäibest, sõltumatult saaduste säilitamise ajast kaupluses, ja neid rakendatakse ainult aruandeperioodi vältel müüdud kaupade kohta.

Kadude arvestamisel ei tule jaekäibesse sisse arvata kaupu, mis on välja antud oma kauplustele ja ladudele, kaupu, mis on tagastatud hankijatele ja lattu, kaupu, mis on aktidega maha kantud rikkumise, praagi, kauba taara külge jäämise, taarasse imbumise jms. tõttu, samuti ka kauba kadu teel selle toomisel kauplustesse.

Kui jaorganisatsiooni poolt on kondiitrisaadused üle antud teisele kauplusele või laole, kasutatakse kao norme, mis on kindlaks määratud kaupade laos säilitamise korral.

Tükitoodete kohta ja jaekaubanduse ettevõtetesse pakendatult saabunud toodete kohta ei rakendata loomuliku kao norme.

Kondiitrisaaduste paigutamine ja müük kaupluses

Kaupluses peab reeglina olema vähemalt kaks põhiruumi: müügisaal ja abiruum, mis peab koosnema laoruumist ja teenistuslik-elutarbelise otstarbega toast.

Kondiitrisaaduste säilitamisel laoruumis on vaja kinni pidada režiimist, mis on kirjeldatud peatükis «Kondiitrisaaduste vedamine ja säilitamine.»

Kondiitrisaadused tuleb laoruumis paigutada kõrvuti niisuguste kaupadega, mis ei rikuks nende kvaliteeti. Kondiitrisaaduste jaoks on parimateks kõrvuti paigutatavateks kaupadeks delikatesskaubad, konservid, puuviljad.

Kategooriliselt on keelatud kondiitrisaadusi säilitada koos teravat, spetsiifilist lõhna andvate kaupadega (petrooleum, bensiin jms.); samuti ei ole soovitatav kondiitrisaadusi säilitada liha, kala, aedviljade, tubakasaaduste ja gastronoomia-kaupade läheduses.

Müüja töökoht peab olema sisustatud müügileti ja kappidega, milles võivad olla kondiitrisaaduste tagavarad ja müüjale vajalikud instrumendid, inventar ja pakkematerjal.

Müügilett tehakse harilikult 90 sm kõrge ja niisama lai, müügileti pikkus on 2 meetrit ühe töökoha kohta; läbikäik müügileti ja kapi vahel on 90 sm.

Et ostjaid tutvustada olemasoleva kondiitrisaaduste sortimendiga ja saaduste hindadega, on tarvis sisustada vitriinväljapanek.

Kõige sobivam väljapanek on letipealne, mis kujutab endast müügileti piiramist klaasiga ostjate poolsest küljest. See klaasiga piiratud osa tehakse harilikult 45—50 sm kõrge, arvates müügileti pinnast, või 135—140 sm põrandast.

Vitriinis peavad kondiitrisaadused olema ilusasti paigutatud. Kõige ette, kohe klaasi juurde, tuleb panna kujundšokolaad, šokolaadist batoonid, väikesed šokolaaditahvlid; nende järel soovitatakse panna poolviltu asendisse mitmesuguses valikus šokolaadi ja kompvekke karpides, millel on kaaned pealt ära võetud (saaduste paremaks säilitamiseks tuleb karp katta tsellofaaniga). Karbid võib seada kahte ritta: teine rida tuleb paigutada esimesest kõrgemale. Karpide keskele võib panna suured šokolaaditahvlid.

Nende kaupade järel soovitatakse järjekorras paigutada ilusasti vaasidesse pandud paberist mähitud kompvekid ja karamell, lahtised kompvekid ja karamell, vahvlid, küpsised, praänikud jms. Iga kondiitrisaaduste liik paigutatakse vitriini nii, et ta oleks ostjatele hästi näha.

Kondiitrisaaduste naabrusesse võivad pandud olla niisugused kaubad, nagu näiteks suhkur, tee, kohv, konservid ja teised kaubad, mille naabus ei halvenda kondiitrisaaduste kvaliteeti.

Letipealses vitriinis asuv iga kondiitrisaaduste liik peab olema varustatud lipikuga, millel peab olema selgesti tähendatud kauba nimetus ja selle hind; lipik kirjutatakse materiaalselt vastutava isiku poolt alla.

Lipikud võib kinnitada lipikuhoidjate külge või riputada peenikese traadi külge, mis on tõmmatud risti üle klaasist vitriini seinte.

Müüja peab kondiitrisaadusi sisaldavad kastid avama väga ettevaatlikult. Kastide avamiseks peavad olema spetsiaalsed instrumendid (pihid, haamer ja naelatõmbaja), mille kasutamine aitab saadusi ja taarat tervetena hoida. Kastid tuleb avada ülevalt poolt (ülemine pool tehakse kindlaks markeeringu järgi).

Kastidest väljavõetud kaaluga müüdav kaup paigutatakse tema jaoks määratud kappidesse; klaaspurgid keedisega, džem-miga ja povidloga pühitakse hoolikalt üle; valikšokolaadi ja kompvekkide karpidel korraldatakse paelad ja nad pannakse samuti kappidesse või paigutatakse ilusasti riulitele.

Vabanenud kastidele tuleb kaas oma endisele kohale tagasi panna, asetada naelad olemasolevatesse aukudesse ja kergelt kinni lüüa.

Sellised kastid võib üle anda tööstusettevõtetele või baasi-dele teistkordseks kasutamiseks kauba pakkimisel.

Kondiitrisaaduste müümiseks peavad olema mitte üle 5 kg kandejõuga osuti- või lauakaalud ja nende juurde komplekt kaaluvihite, arvelaud, pühkmehari, varras tšekkide jaoks, noad, tangid, mitmesuguse suuruse ja kujuga kühvlid, metallist koo-gilabidad, mitmesuguse suurusega labidakesed ja lusikad po-vidlo, keedise ja džemmi väljastamiseks; samuti on hea omada kummist peaga puust labidakesi, et puhastada tünne külge-jäänud kaubast seestpoolt.

Kaalud, samuti ka kaaluvihid kuuluvad mitte harvemini kui üks kord kahe aasta jooksul kontrollimisele ja tembelda-misele. Kaalud peavad olema müügiletile õigesti paigutatud.

Müüja peab hoidma instrumendid ja inventari alaliselt ühes kohas ja paigutama nad nii, et mitte teha liigseid liigutusi. Soovitatakse paigutada kaup paremale poole (kõige enam nõu-tav — kaaludele lähemale), tühjad pakid aga vasakule.

Saanud ostjalt tšeki, peab müüja nimetama kõvasti tšekil oleva summa, kauba nimetuse ja kaalu ning samaaegselt kont-rollima tšeki numbrit ja kuupäeva, leppešifrit, tšekil oleva summa vastavust väljastatava kauba maksumusele; seejärel aga torkama tšeki varda otsa ja väljastama kauba.

Kaup väljastatakse täis kaaluga; see saavutatakse sel-lega, et kaalu vastaspoolele pannakse samasugune taara nagu see, milles kaup väljastatakse.

Keedise, džemmi ja povidlo väljastamisel ostja taara sisse tuleb see ära kaaluda ilma kaubata, kaalumise resultaat öelda ostjale ja alles pärast seda täita kaubaga ja uuesti üle kaa-luda. Ostja taara sisse on lubatud kaupa väljastada ainult sel tingimusel, kui taara on puhas.

Pakendita kaupu on keelatud kätega puudutada: säärast kaupa tuleb võtta kühvlitega, labidatega või tangidega.

Müüja peab leti taga töötama puhtas kitlis. Kui müüjal on oma töökohalt vaja ära minna, peab ta tingimata kitli

seljast ära võtma, tagasi tulles aga käed puhtaks pesema ja uuesti kitli selga panema.

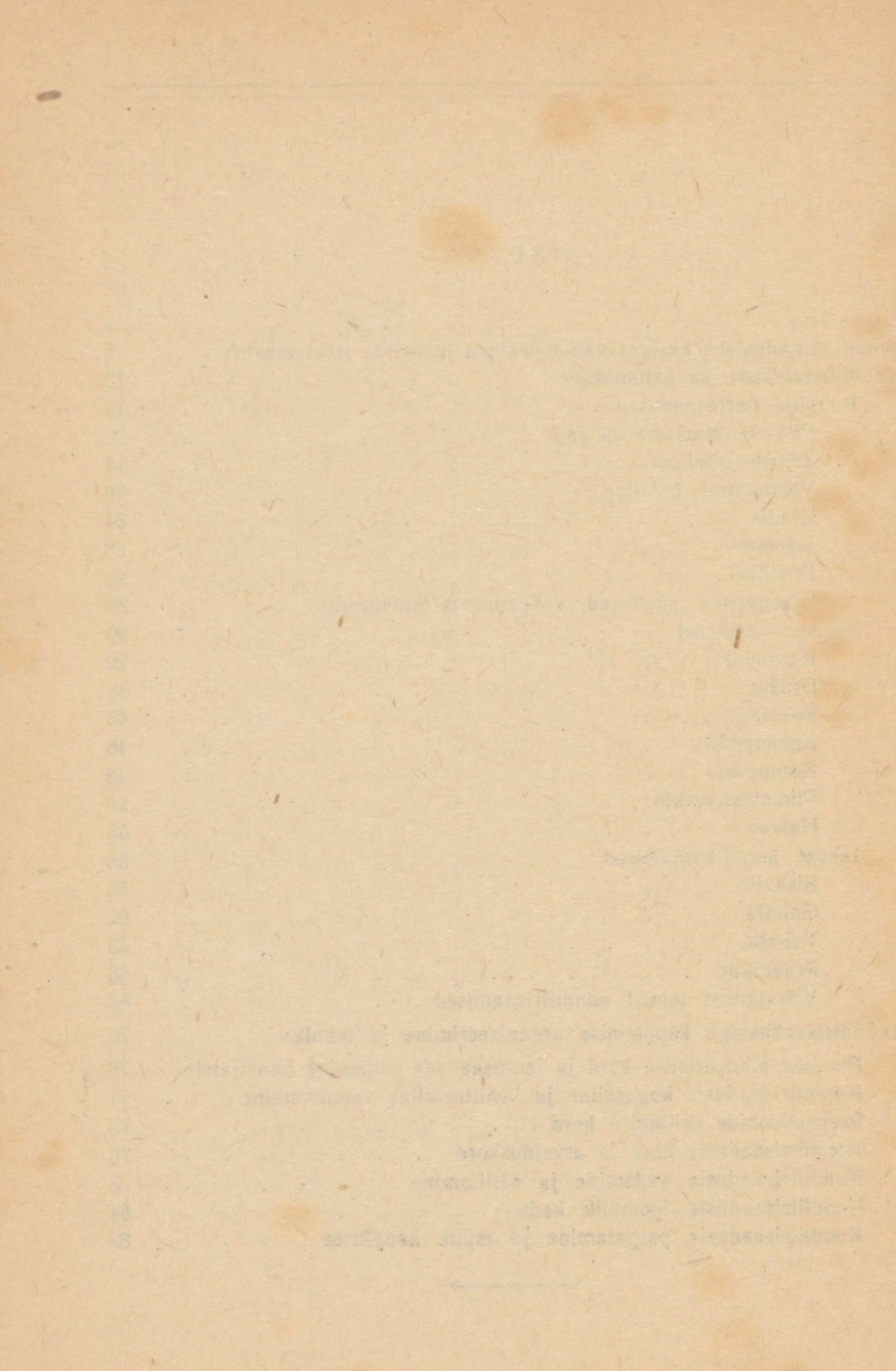
Kõik instrumendid, kaalud ja kaaluvihid, mida müüja kasutab, tuleb hoida puhtad; selleks on vaja töö lõppedes kühvleid, labidakesed ja tangid kuuma veega puhtaks pesta (soodalahusega hästi üle loputada) ja puhta rätikuga ära kuivatada, kaalud ja kaaluvihid aga harjaga või kuiva lapiga üle puhastada.

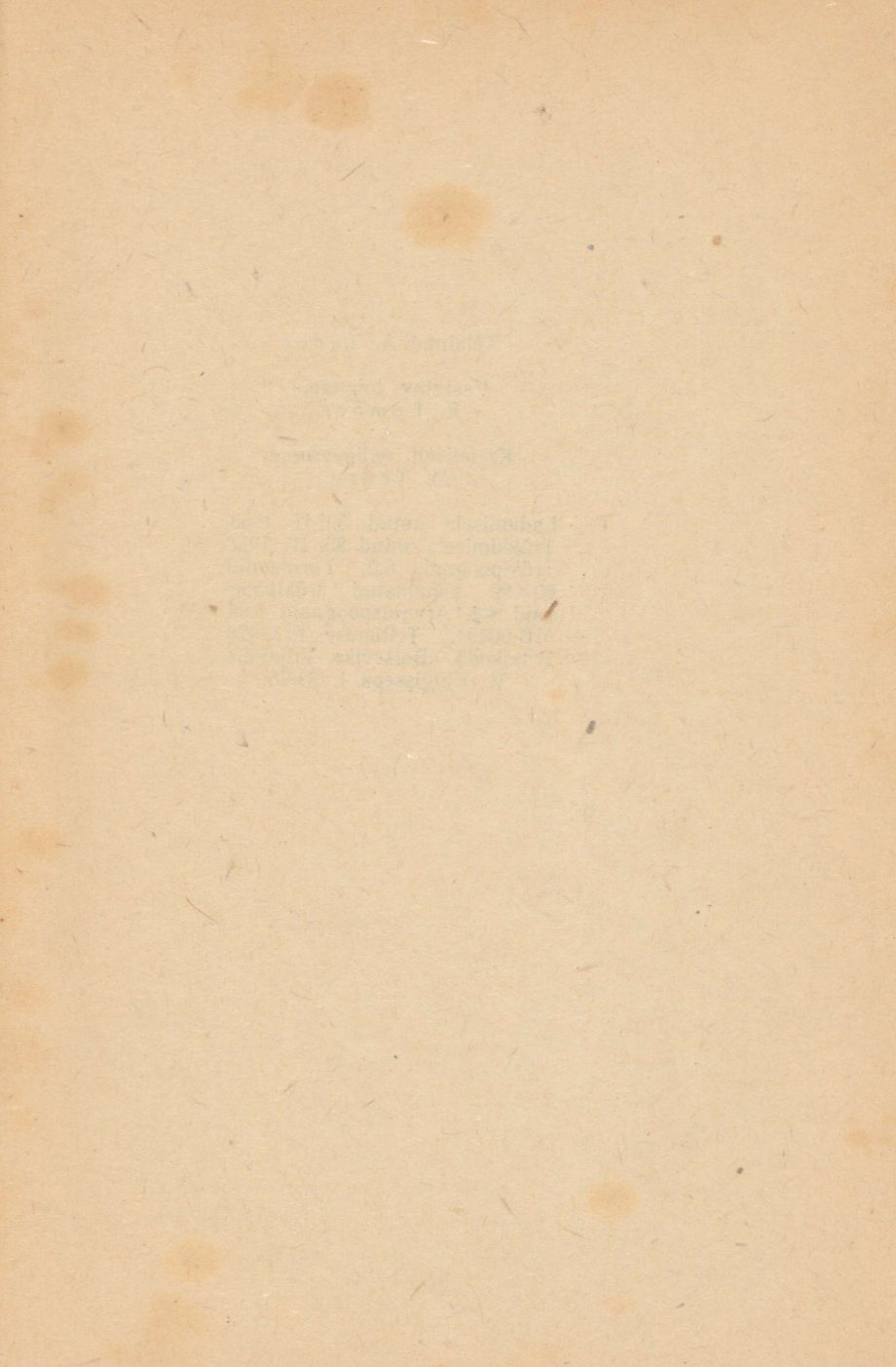
Pärast kauplemise lõpetamist tuleb kiirestiriknevad kondiitrisaadused viia jahedasse abiruumi, need aga, mis jäävad töökohale, sulgeda kappidesse.

Toimetaja märkus: Vastavalt NSV Liidu Kaubandusministeeriumi ja NSV Liidu Rahandusministeeriumi juhendile nr. 0197/681, 29. aprillist 1952. a. «Kaubanduslike mahahindluste arvestamise kohta», väljastatakse hankijate poolt toidu- ja tööstuskaubad, milledele on määratud erinevad hinnad linna- ja maakaubandusvõrgule, tarbijaskooperatiivse süsteemi kaubandusvõrgule ainult maahindadega ja hinnaalandustega.

SISUKORD

	lk.
Eessõna	3
Kondiitrisaadusteks kasutatavad toorained ja nende iseloomustus	5
Kondiitrisaaduste kaubatundmine	13
Puuvilja-marjasaadused	13
Puuvilja-marjamarmelaad	13
Zelemarmelaad	18
Vahustatud pastilaa	20
Keedis	24
Džemm	26
Povidlo	28
Glasuuritud puuviljad, sukaadid ja kuivkeedis	28
Karamellsaadused	29
Karamell	29
Dražee	38
Šokolaad	43
Kakaopulber	46
Kompvekid	48
Piimakompvekid	54
Halvaa	55
Jahust kondiitrisaadused	56
Biskviit	56
Galetid	62
Vahvlid	63
Präänikud	66
Võitaignast jahust kondiitrisaadused	69
Kondiitrisaadustega kauplemise organiseerimine ja tehnika	70
Fondide planeerimise kord ja jaotuskavade esitamine hankijatele	70
Kondiitrisaaduste koguseline ja kvaliteediline vastuvõtmine	71
Pretensioonide esitamise kord	75
Kondiitrisaaduste hind ja arvelduskord	76
Kondiitrisaaduste vedamine ja säilitamine	78
Kondiitrisaaduste loomulik kadu	84
Kondiitrisaaduste paigutamine ja müük kaupluses	88





TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00894941 6