



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров**

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020771843

Дата подачи заявки: 14.12.2020

Опубликовано: 12.03.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:



(731) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью "Курбатовский хлеб"
309540, г. Старый Оскол, ст. Котел, промузел, площадка Транспортная, пр-д М-1, стр. 1 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 88007752450 E-mail: mail@globalpatent.ru

Указание товара:

Булки, батоны, гренки, пироги, пицца, сухари, тесто готовое, хлеб безглютеновый, хлеб из пресного теста, хлеб.

Место происхождения (производства) товара (Границы географического объекта):

пос. Курбатово, Нижнедевицкий район, Воронежская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства)

Необычайно насыщенные вкусовые качества продукту придает особая молочно-кислая закваска, которая изготавливается в пос. Курбатово уже на протяжении 10 лет. В процессе формирования сбалансированной микрофлоры закваски огромную роль играют природные факторы пос. Курбатово, а именно показатели местной воды и воздуха.

Описание характеристик товара:

Продукт имеет особые органолептические свойства: ярко-выраженный ржаной аромат, нежный кисло-сладкий вкус, без постороннего привкуса.

По консистенции продукт пропеченный, мякиш эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса. Цвет от светло-желтого до коричневого, без подгорелостей. Влажность мякиша 40-41 %. Кислотность 2,4-2,5 градусов. Массовая доля сахара 4,1 %
Массовая доля жира не более 2,7 %

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Приготавливается закваска из части рецептурной ржаной муки и стартовой основы - остатка закваски от предыдущего цикла производства. Приготовленная закваска бродит 3-4 часа до достижения 20-22 градусов кислотности и затем запускается в производство.

Для приготовления опары вносят в дежу муку пшеничную высшего сорта, дрожжи и воду согласно рецептуре и осуществляют замес на тестосмесительной машине в течение 20 минут. Затем опару оставляют бродить в течение 150-180 минут. Начальная температура 38-300 °С. Готовую опару обминают и вносят в дежу с опарой, остальное количество компонентов вносят в соответствии с рецептурой, предварительно растопив маргарин и активировав дрожжи растворением в воде при температуре 35-400С. Муку перед приготовлением опары и теста просеивают. Тесто замешивают в смесительной машине в течение 20 минут и подвергают брожению 10 минут. Затем тесто делят на тестоделительной машине и пропускают через раскаточную машину для придания формы. Тестовые заготовки укладывают на листы для выпечки. Заготовки отправляют на окончательную расстойку. Далее выпечка при температуре 200-2400 °С. После выемки из печи тестовая заготовка остывает и упаковывается по одной единице в пищевую полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354-82. Хранение и транспортировка продукта осуществляется на основе ГОСТ 31807-2012. Транспортировка осуществляется на специальных оборудованных автомобилях. Хранится на деревянных лотках, лотки устанавливаются на вагонетки.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за условиями производства осуществляется ежедневно на основе производственного контроля.

Мука пшеничная хлебопекарная в/с по ГОСТ Р 52189-2003 - допускается хранение при влажности воздуха не выше 70 %. Критерии приёмки - от каждой партии проверяется на соответствие ГОСТ 52189-2003, контроль за токсичными элементами, микотоксинами, радионуклеидами, вредной примесью, пестицидами.

Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ 171-81- допускается хранение при температуре не более +4 °С. Критерии приёмки - от каждой партии ведется контроль влажности, подъемной силы, кислотности.

Соль поваренная пищевая ГОСТ Р 51574-2000 - допускается хранение не более 5 лет при относит. влажности не более 75 %. Критерии приёмки - от каждой партии проводится контроль титр бактерий, группы кишечной палочки.

Сахар-песок ГОСТ 21-94 - допускается хранение при относит. влажности не более 70 %. Критерии приёмки - от каждой партии проводится контроль титр бактерий, группы кишечной палочки.

Маргарин ГОСТ Р 52178-2003 - допускается хранение при температуре не более +4 °С. Критерии приёмки - от каждой партии ведется контроль титр бактерий, группы кишечной палочки.

Вода питьевая ГОСТ 51232-98. Критерии приёмки - проверяется ОМЧ, ОКБ, термотолерантные колоформы бактерий. Контроль готовой продукции ведется технологом: ежедневно, осматривается внешний вид, органолептические и физико-химические показания. В булочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

Ежедневно проверяется и контролируется по готовой партии продукции влажность, кислотность, пористость, массовая доля сахара и массовая доля жира.

Норматив показателей:

Влажность мякиша 40-41 %.

Кислотность 2,4-2,5 градусов.

Массовая доля сахара 4,1 %

Массовая доля жира не более 2,7 %

В случае выявления отклонения показателей от норматива на более чем 2 %, партия продукции утилизируется.