



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

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

Заявки на географические указания

Номер заявки: 2020746536

Дата подачи заявки: 08.09.2021

Опубликовано: 27.09.2021

Изображение (воспроизведение) заявляемого обозначения:

"Курскхлеб"

(731) Заявитель(и):

Открытое акционерное общество "Курскхлеб"
305029, г. Курск, ул. Димитрова, 100 (RU)

Контактные данные для связи с заявителем:

Телефон: 84712530468
E-mail: kurskhleb@mail.ru

Указание товара:

хлеб и хлебобулочные изделия

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

г. Курск

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Производство Курского хлеба имеет богатую историю, которая тесно связана с историей ОАО «Курскхлеб». Так, хлебопечение в областном центре до 1928 года представляло собой сеть мелких пекарен, но это мелкокустарное производство с большими затратами ручного труда и низкой производительностью стало «задыхаться» - оно не справлялось с возросшим спросом населения на хлебную продукцию...И в 1938 году на тогдашней северной окраине Курска, неподалеку от Московских ворот, был заложен фундамент нового крупного хлебопекарного предприятия, современные механические печи которого впервые позволили выпекать хлеб почти безостановочно, непрерывным потоком. Строительство и монтаж оборудования шли высокими темпами. Уже 23 марта 1941 года, то есть буквально за несколько месяцев до начала Великой Отечественной войны, Курский хлебозавод №2 (ныне ОАО «Курскхлеб») вступил в строй и начал выпекать ржаной хлеб. Предприятие впечатляло и объемами выпуска продукции (до 43-х тонн в сутки), и мощным производством с элементами уже конвейерного типа, и высокопроизводительными тестомесильными машинами. И хотя еще целый ряд трудоемких операций не был механизирован, тем не менее новый красавец-завод, выросший как бы из мелких пекарен, стал гордостью не только для хлебопеков, но и всех курян.

В сорок первом ... Грянула война!. С первых ее дней завод начал перестраивать всю свою деятельность на военный лад. Строжайший стал режим экономии сырьевых ресурсов и

сохранности выпускаемой продукции. Изменился ассортимент изделий и объемы. Уже в июне-июле 1941 года с завода по повесткам были призваны на воинскую службу или ушли добровольцами на войну столько людей, что из четырех круглосуточно работавших смен едва смогли сформировать лишь две с двенадцатичасовым рабочим днем. У печей остались в основном только женщины да мужчины пенсионного возраста.

29 августа 1941 года Курск подвергся первой бомбардировке, потом последовали все новые и новые разрушительные налеты.

2 ноября 1941 года фашистские танки прорвались к Курску. Ожесточенные бои завязались уже на улицах города. Во исполнении директивы Комитета обороны страны второй этаж хлебозавода, где было сосредоточено тестомесильное отделение, был взорван, и наши войска оставили Курск.

7-8 февраля 1943 года наши войска в результате мощного контрнаступления освободили Курск от фашистских оккупантов и погнали их восвояси. Город стоял в руинах, еще дымилось пепелище и на месте взорванного бежавшими немцами хлебозавода...Однако нужно было экстренно налаживать жизнь, а значит, в первую очередь восстанавливать хлебозавод. Уже 19 марта 1943г. еще не вылечивший свои «раны» завод тем не менее запустил первую печь и дал городу хлеб. Хлебопеки как могли приближали Победу.

Все послевоенные годы руководство вместе с коллективом неустанно наращивало мощности, модернизировало производство, сводя к минимуму применение ручного труда, улучшая ассортимент продукции. Но при этом с самого пуска восстановленного в 1943 году завода и до наших дней все основные этапы технического перевооружения специалисты инженерной службы проводили ни разу не остановив предприятие, не допустив перебоев с поставками горожанам хлеба. В процессе реконструкции, которая началась с 1964 года, было построено административное здание, склад безстарного хранения муки с ее пневмоподачей в производственные емкости. Старые печи были заменены на более мощные ХПА-40с расстоечными шкафами, а в качестве основного топлива вместо торфа и угля стали использовать природный газ.

Очередной этап реконструкции пришелся на 90-е годы. Так, в 1995 году был расширен производственный корпус с установкой шестой технологической линии по выработке подового хлеба «Столичного», а в 1996 году закончено строительство и сдан в эксплуатацию административно-бытовой корпус.

10 апреля 1999 года - введен в эксплуатацию булочный цех.

11 ноября 1999года – предприятие отмечено премией Губернатора Курской области по качеству за 1999год.

8 июня 2000 года - открыт второй магазин «Горячий хлеб».

18 августа 2000 года – при заводе открыта столовая

1 апреля 2002 года – сдана в эксплуатацию механическая мастерская.

Февраль 2003 года – построен магазин в селе Б.Долженково Курского района.

Май, 2006 года – построен новый булочный цех.

В 2010 году назрела глобальная перестройка технологических линий основного производства по выпуску формового хлеба. Руководством предприятия было принято решение о замене морально и физически устаревшей поточно - механизированной линии ХПА-40 №3 на более современное высокотехническое и экономичное оборудование. Выбор пал на экспериментальный образец Щебекинского машиностроительного завода расстойно-печной агрегат Г4-РПА-Н4П-30К. Шеф-монтажные работы по новому оборудованию закончились в январе 2011года.

Для расширения ассортимента хлеба формового (зернового, заварного с посыпками и т.д.) для новой линии в тестомесильном отделении был создан специальный участок с дешевым хозяйством.

Современнейшее оборудование было закуплено в словенской фирме «Гостол», российской «Агро-3». Использование этого оборудования позволило производить замес и выпечку хлеба небольшими партиями высокого качества, ориентируясь на разнообразные интересы и пожелания покупателей.

Хлебозавод один из первых в Черноземье вот уже более 50 лет использует при производстве хлеба муку ржаную сеяную.

Специалистами предприятия разработаны сорта хлеба с этой мукой, в том числе хлеб «Сеймский», пользующийся повышенным спросом у покупателей из-за его специфического вкуса и аромата, характерного для изделий из ржаной сеяной муки. За высокое качество хлеба «Сеймский» предприятие награждено дипломом Академии проблем качества РФ. Администрация области определила этот сорт хлеба социально значимым для населения области и контролировало

объемы его поставки и цену.

На предприятии в 2013 году разработана и внедрена международная система ХАССП, система менеджмента безопасной пищевой продукции, направленная на повышение требований к качеству хлебобулочных изделий.

В 2016 году открыто кафе, построено два фирменных магазина, по городу и области работают 50 передвижных торговых ларьков.

На международной выставке в Берлине продукция была отмечена немецкой стороной за прекрасное качество и натуральный вкус, награждена дипломом Губернатора Курской области за высокое качество продукции. Продукция пользующаяся повышенным спросом у покупателей, вошла в число лидеров «100 лучших товаров России» постоянно представляется на региональных и российских выставках, где неоднократно удостоивалось золотых и серебряных медалей.

Необходимость надежного закрепления на рынках сбыта продукции вынуждала хлебозавод приобретать транспорт для ее доставки, организовывать собственную торговлю.

С этой целью построен новый транспортный цех с авторемонтной мастерской, приобретен специализированный автотранспорт для перевозки хлебобулочных изделий. В настоящее время в цехе насчитывается более 120 машин. Сегодня до 95% продукции потребителям доставляется собственным транспортом, до 50% муки в сутки ввозится своими муковозами. В транспортном цехе трудится 210 человек.

Вот уже более 20 лет работает при хлебозаводе магазин «Горячий хлеб», так полюбившийся не только курскому, но и приезжему покупателю. Свыше 12 тысяч покупателей ежедневно без посредников и излишней «перевалки» приобретают свежайшие хлебобулочные изделия на хлебозаводе. Автомобили с надписью ОАО «Курскхлеб» можно увидеть на нашем потребительском рынке не только в городе Курске и Курской области, но и за ее пределами в Воронежской, Белгородской, Орловской областях, г.Москва.

Большое количество статей об ОАО «Курскхлеб» и об его хлебобулочной продукции в средствах массовой информации -еще раз доказывает интенсивность использования наименования «Курскхлеб», с целью информированности населения о торговой марки «Курскхлеб».

Продукция ОАО «Курскхлеб» отличается высоким качеством, вырабатывается продукция по классическим традиционным технологиям хлебопечения с ориентиром на вкусы покупателей, используется экологически чистое натуральное сырье.

Вода в хлебопекарном производстве ОАО «Курскхлеб» используется как растворитель соли, сахара и других видов сырья: для приготовления теста 40... 70 л на каждые 100 кг муки, для приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок; идет на хозяйственные нужды -- мойку сырья, оборудования, помещений, для теплотехнических целей -- производства пара, необходимого для увлажнения воздушной среды в расстойных шкафах и печах.

Для технологических и хозяйственных нужд наш хлебозавод использует воду из городского питьевого водопровода. Вода, применяемая при производстве хлеба, удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым к питьевой воде (ГОСТ 2874-82). Вода питьевая, применяемая для приготовления теста, отвечает требованиям СанПиН 2.3.2.1078-2001.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за качеством питьевой воды осуществляется производственный контроль, государственный и ведомственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Качество воды, используемой для технологических и бытовых целей ОАО «Курскхлеб» удовлетворяет требованиям питьевой воды в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Воду, которую использует ОАО «Курскхлеб» в хлебопечении прозрачная, бесцветная, не имеет постороннего запаха и вкуса, она безопасна в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу и имеет благоприятные органолептические показатели.

Существенное значение для ряда технологических операций при производстве хлеба и хлебобулочных изделий ОАО «Курскхлеб» имеет жесткость воды.

Жесткость воды для хлебопекарного производства ОАО «Курскхлеб» не является недостатком, так как умеренно жесткая вода благоприятно влияет на реологические свойства теста, улучшая его консистенцию.

Жесткая вода улучшает реологические свойства клейковины и теста из слабой муки.

При подготовке питьевой воды, удовлетворяющей соответствующим гигиеническим требованиям, ОАО «Курскхлеб» проводит ее очистку, которая включает: осветление фильтрованием, удаление коллоидных примесей коагуляцией, умягчение воды, обеззараживание путем хлорирования или озонирования.

Вода, которую использует ОАО «Курскхлеб» играет важную роль на всех стадиях технологического процесса, определяя свойства полуфабрикатов, степень интенсивности комплекса процессов их созревания. Образование из муки и воды теста является процессом пластификации сухих, твердых гидрофильных химических соединений зерна, в котором вода выступает веществом, «расклинивающим», ослабляющим и разрушающим внутренние связи между молекулами и агрегатами с последующей заменой их водородными связями.

Вода как компонент теста

Вода является одним из основных ингредиентов теста. Соотношение воды и муки оказывает существенное влияние на основные свойства теста (вязкость, пластичность, растяжимость, упругость и т. д.) и, в конечном итоге, на качество хлеба. Таким образом, хлеб производимый ОАО «Курскхлеб» с использованием питьевой воды нашего региона является уникальным продуктом питания.

В текущем году исполнилось ОАО «Курскхлеб» 80 лет со дня основания предприятия.

Описание характеристик товара:

Хлеб «Сеймский» формовой (650г) Фирменный хлеб предприятия. Использование натуральных хлебных заквасок, муки ржаной сеяной в составе рецептуры обеспечивает вкус и аромат настоящего хлеба.

Хлеб «Дарницкий» формовой (650г) Хлеб содержит комплекс витаминов группы В, минеральные вещества, микро-и макроэлементы, природные белки и жиры, легкоусвояемые углеводы.

Хлеб «Столичный» подовый (700г) Состав продукта: мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, закваска ржаная, вода питьевая, сахар-песок, соль поваренная пищевая. Классический ржано-пшеничный хлеб, объединивший в себе всю пользу ржи.

Хлеб «Коренской» формовой (600г) Насыщенный вкус ржано-пшеничного хлеба с тонким ароматом пряностей, выдержанным в русских традициях, является неотъемлемой частью национального русского стола.

Хлеб «Слободской» (650г) Состав продукта: мука ржаная сеяная, мука пшеничная общего назначения М75-23, вода питьевая, закваска ржаная, мука ржаная обдирная, соль пищевая.

Хлеб пшеничный из муки первого сорта (300г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта, вода питьевая, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Хлеб «Бородинский» новый (450г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М75-23, мука ржаная хлебопекарная обдирная, солод ржаной ферментированный, закваска ржаная, вода питьевая, сахар-песок, пряность (тмин или кориандр), соль поваренная пищевая.

Хлеб заварной с изюмом (500г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М75-23, мука ржаная обдирная, солод ржаной ферментированный, сахар-песок, изюм, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, кунжут.

Хлеб «ЯРОВОЙ ЗАВАРНОЙ» (500г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, солод ржаной ферментированный, масло растительное, сахар-песок, манная крупа, соль поваренная пищевая, дрожжи прессованные, тмин. Имеет неповторимый аромат и вкус заварного хлеба.

Хлеб «Целебный» формовой (600г) Изделие рекомендуется для профилактики йодной недостаточности и регулирования йодного обмена, предупреждает развитие физической и умственной отсталости, связанной с нарушением функций щитовидной железы, обеспечивает устойчивость организма к неблагоприятным экологическим факторам, устраняет раздражительность, утомляемость и ослабление памяти, особенно необходимо для повседневного потребления детям, подросткам, беременным и кормящим женщинам.

Батон «Умница» (300г) Изделие рекомендуется для профилактики йодной недостаточности и регулирования йодного обмена, предупреждает развитие физической и умственной отсталости, связанной с нарушением функций щитовидной железы, обеспечивает устойчивость организма к неблагоприятным экологическим факторам, устраняет раздражительность, утомляемость и

ослабление памяти, особенно необходим для повседневного потребления детям, подросткам, беременным и кормящим женщинам.

Хлеб «Овсяный» (200г) Укрепляет иммунитет, нормализует вес, выводит токсины, снижает холестерин, укрепляет нервную систему.

Батон «Южный» нарезанный (400г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, солодовый экстракт, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло растительное, соль поваренная пищевая, тмин.

Хлеб «Полесский» (400г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, смесь «Картофель-микс», вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Хлебцы «Докторские» (80г) Рекомендуется при атониях кишечника, ожирении, сердечно-сосудистых заболеваниях, для профилактики этих заболеваний и питания населения регионов с неблагоприятными экологическими условиями жизни и работы. Отруби- основной источник пищевых волокон. Они активно нормализуют обмен веществ, благотворно действуют на микрофлору кишечника.

Батон «Чайный» (400г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, масло растительное, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Батон «Нарезной» (380г) Основной классический сорт батона, вырабатывается по традиционной опарной технологии.

Батон «Постный» (350г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, масло растительное, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая.

Батон «Подмосковный» (350г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар-песок, масло растительное, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая.

Батон с изюмом (350г) Вкусный ароматный батон из хлебопекарной муки высшего сорта с добавлением изюма.

Хлеб «Горчичный» (400г) Вырабатывается с применением горчичного масла, содержащего большое количество полиненасыщенных жирных кислот и природных антиоксидантов (витамин Е). Имеет приятный вкус и практически является сдобным изделием.

Батон с кунжутом (250г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные, кунжут, соль поваренная пищевая.

Батон особый «Любительский» (350г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, маргарин, сахар-песок, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая.

Незаменимый батон для приготовления бутербродов.

Булка «Маковая» (300г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные, мак, соль поваренная пищевая.

«Плетенка» (350г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные, мак или кунжут. Плетеное изделие, посыпанное маком или кунжутом.

Булка «Городская» (200г) Булка обладает оригинальным неповторимым вкусом, хрустящей золотистой корочкой и нежнейшим мякишем. Подходит к любым блюдам. Традиционная «французская» булка.

Витушка «Домашняя» (350г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное, ванилин.

Ромашка «Сдобная» (350г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, изюм, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное, ванилин. Набор из семи сдобных булочек округлой формы, выполненных в виде ромашки, поверхность обсыпана крошкой.

Хала сдобная (350г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, ванилин. Плетеное изделие, сдобное, с нежным мякишем.

Батон «Сдобный» (200г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, ванилин.

Рожок «Любительский» (200г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Рулет «Изюминка» (300г) Рулет с надрезами, сдобный. На срезах видна начинка –повидло с изюмом. Для душевного чаепития в кругу друзей и близких.

Рулет с корицей (200г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, корица, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное. Наличие корицы с сахаром в виде начинки придает изделию оригинальный вкус и аромат.

Рулет «Майский» (150г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, изюм, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное.

Рулетик «Янтарный» (100г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, корица дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное.

Пирог «К чаю» (500г, 1000г, 1500г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, повидло, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, ванилин, желейные шарики.

Булочка «Каприз» (150г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая, яичный порошок, ванилин, молоко сухое обезжиренное, сахарная пудра.

Лепешка «Сметанная» (100г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сметана, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Сдоба «Даниловская» (100г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, фруктовая начинка, вода питьевая, смесь хлебопекарная, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные.

Булочка «Белоснежка» (80г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, начинка маковая, сахар-песок, маргарин, изюм, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, ванилин, глазурь.

Булочка «Творожная» (80г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, творог, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное. Благодаря наличию творога в рецептуре булочки имеют оригинальный вкус и аромат.

Ватрушка «Творожная» (80г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, творог, вода питьевая, творог, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, ванилин..

Крендель с сахаром. (80г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая.

Булочка «Школьная» (50г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, мак кунжут.

Пирожки домашние (с картошкой, с капустой, с повидлом, с маком) (60г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи

хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, молоко сухое обезжиренное, ванилин (мак, картошка, капуста или повидло) начинка.

Рожки с маком (50г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, мак.

Плюшка «Московская» (150г) Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, ванилин.

Булочка постная с курагой (100г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, курага, вода питьевая, сахар-песок, масло растительное, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, ванилин.

Каравай Свадебный (800г) Состав продукта: мука пшеничная общего назначения М55-23, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, яичный порошок, ванилин.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

В ходе производства хлебобулочных изделий осуществляются следующие этапы:

1. Приемка сырья.

Сырье проходит тщательный отбор (проводятся испытания, как в собственной лаборатории, так и в аккредитованных лабораториях. Качество сырья и готовой продукции должно быть подтверждено протоколами испытаний.

2. Хранение сырьевых компонентов проводят в соответствии с требованиями нормативных документов.

Технологическая блок-схема приготовления нарезных батонов

1. прием и хранение сырья
2. подготовка сырья
3. дозирование сырья
4. замес опары, W-44 %, E-26-29 °C, t 7 мин
5. мука 65 %, вода, дрожжи
6. брожение опары 210-240 мин, T26-29 °C, K-3
7. вода, солевой р-р, сахар, горчичное масло, подсолнечное масло
8. замес теста W-41-42 %, t 7 мин
9. мука 35 %
10. брожение теста T-29-32 °C t 20 мин, K-2,5-3
11. деление, округление
12. предварительная расстойка
13. формование (закатка)
14. окончательная расстойка t-60 мин T-35-40 °C
15. нарезка
16. выпечка E260-290 °C, t-23
17. хлеб куски
18. результат удовлетворительный
19. охлаждение
20. упаковка
21. укладка
22. лотки, упаковочные материалы, вагонетки, контейнера
23. отправка в экспедицию
24. транспортировка

Технологическая блок-схема приготовления формового хлеба

1. Тесто
2. формовка теста 20 мин
3. растительное масло
4. расстойка 51 мин
5. формы
6. пар, увлажнение пекарной камеры
7. выпечка 50 мин T-260 °C (в центре мякиша 96-98 °C)
8. смазка форм, колеровка
9. результат удовлетворительный

10. хлеб куски
11. готовая продукция, охлаждение, укладка, упаковка
12. транспортировка
13. лотки, упаковочные материалы, вагонетки, контейнера.

Транспорт, предназначенный для перевозки хлеба, имеет санитарный паспорт о пригодности для перевозки данной продукции. Транспортные средства периодически подвергаются санитарной обработке. В магазинах хлеб до реализации хранят в чистых, сухих, хорошо освещенных, вентилируемых помещениях. Оптимальная температура для хранения хлеба в магазинах - 20-25 °С, но она не должна снижаться ниже 6 °С, относительная влажность воздуха - 75-80 %. В таких условиях хлеб меньше высыхает и одновременно в достаточной степени предохранен от излишнего увлажнения корки и плесневения. Для хранения и транспортирования хлебобулочные изделия укладывают на лотки или в корзины. Наиболее перспективным видом тары являются контейнеры, использование которых сокращает ручной труд, улучшает санитарно-гигиенические условия хранения и реализации хлебобулочных изделий, повышает культуру обслуживания покупателей.

Реализация хлеба в розничной сети осуществляется только в упакованном виде и имеет следующую информацию: о наименовании изделия, наименование и место нахождения предприятия-изготовителя, состав хлебобулочного изделия, дата изготовления и условия хранения, показатели пищевой ценности, сведения о наличии ГМО, срок хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия массой 0,4 кг и более (кроме изделий в упаковке изготовителя) могут разрезаться на 2 или 4 равные части и продаваться без взвешивания. Срок реализации в магазине с момента выемки из печи для ржаного хлеба из сеяной муки - 24 ч, для остальных видов хлеба - 36 ч; пшеничный хлеб - 24 ч. Булочные изделия массой 0,2 кг - 16 ч, более 0,2 кг - 24 ч (в соответствии с ГОСТом 27844-88). Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий производится по органолептическим (внешнему виду: цвету, форме, поверхности; со стоянию мякиша: пористости, пропеченности, промесу; вкусу и запаху) и физико-химическим (влажности, кислотности и пористости) показателям. Для штучных изделий с фиксированной массой устанавливаются допустимые отклонения от массы, которые определяются в остывшем хлебе через 6 - 14 ч после выпечки. Так, для большинства видов изделий массой более 0,2 кг допустимые отклонения от установленной массы нормируются $\pm 2,5\%$, изделий массой до 0,2 кг - $\pm 3\%$. Отклонения определяются по средней массе, полученной при взвешивании 10 шт. изделий.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, в ОАО «Курскхлеб» разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Для обеспечения безопасности хлеба, в процессе его производства (изготовления) разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.