**Памятка**

**Требования к качеству хлебобулочных изделий.**

* Качество определяют на основании ГОСТов по органолептическим показателям – внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах.
* Форма изделий – правильная, соответствующая данному сорту.
* Поверхность – гладкая, без крупных трещин, порывов, пузырей.
* Цвет корки – от золотистого-желтого до светло-коричневого.
* Мякиш – хорошо пропеченный, не мягкий, не влажный на ощупь, эластичный, без комков, следов непромеса. Пористость равномерная, без пустот. После легкого надавливания мякиш должен принимать первоначальную форму. Хлебные изделия должны быть свежими и некрошливыми.
* Вкус и запах – должны соответствовать данному виду хлебных изделий, без посторонних привкусов и запахов. 