

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/270625>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Товароведение

Введение 4

Глава 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество консервов детского питания разных производителей 6

1.1 История консервов детского питания 6

1.2 Состояние и перспективы развития потребительского рынка консервов детского питания 7

1.3 Факторы, формирующие качество консервов детского питания 9

1.4 Факторы, сохраняющие качество консервов детского питания 12

1.5 Характеристика основных компаний производителей консервов детского питания 14

1.6 Классификация и ассортимент консервов детского питания 15

1.7 Сравнительная товароведная характеристика консервов детского питания 20

1.8 Экспертная оценка качества консервов детского питания 22

Глава 2 Факторы, сохраняющие качество консервов детского питания в розничном торговом предприятии 29

2.1 Общая характеристика предприятия 29

2.2 Анализ финансово-хозяйственной деятельности торгового предприятия 30

2.3 Анализ маркетинговой деятельности предприятия 33

2.4 Анализ структуры ассортимента консервов детского питания в торговом предприятии 36

2.5 Составление ассортиментной таблицы с указанием основных товаропроизводителей консервов детского питания 39

2.6 Проведение анализа факторов, сохраняющих качество консервов детского питания в розничном торговом предприятии 41

Заключение 54

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 58

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 59

Введение

Питание для человека, является важнейшим моментом в его жизни, потому что именно от него напрямую зависит здоровье организма. Правильное питание необходимо для поддержания здорового иммунитета, хотя в наше время многие пренебрегают этим, питаясь «вредной» едой. Если взрослый еще может себе позволить не следить за здоровым питанием, то для детей, а особенно малышей, должно соблюдаться правило, только «здоровая и правильная еда». Благодаря консервам детского питания в ранние годы жизни ребенка, можно передать ему необходимые витамины и минералы, углеводы, которые он еще не может получать самостоятельно, питаясь едой для взрослого человека.

В наше время производство, как в мире, так и в России, консервов детского питания сделало большой шаг вперед, что позволило улучшить не только качество продукции, но и увеличить ассортимент.

Значение консервов детского питания в питании, очень высокое, потому что в раннем возрасте у детей иммунитет совсем не развит и правильно подобранное питание помогает организму ребенка окрепнуть и противостоять различным внешним факторам окружающей его среды. Фрукты и овощи являются источником углеводов, минеральных солей и витаминов, витамина С. Большое значение в питании имеют вкусовые и ароматические вещества, содержащиеся в фруктах и овощах. Они значительно улучшают вкус пищи, что способствует лучшему ее усвоению.

По консистенции и химическому составу продукты для детского питания должны соответствовать возрастным особенностям и удовлетворять потребности растущего организма.

Ежедневно в мире рождается около 400 тысяч детей, а грудное вскармливание до осознанного возраста ребенка не совсем удачное решение, к тому же многие мамы не могут по различным факторам кормить с рождения своим молоком, тут на спасение приходит консервированное детское питание. В среднем на

одного ребенка уходит 2-3 банки питания в день, если соотнести со временем в течении которого происходит вскармливание и почитать сколько тратится в среднем в день на это средств, выходит очень даже приличная сумма, которая и привлекает многих на производство консервированного детского питания.

С точки зрения коммерции, производство консервированного детского питания является очень выгодным делом, но при этом и технологически сложным. Производитель должен соблюдать все требования и нормы, не забывая о том, что именно он отвечает за факторы, формирующие качество продукции и в его интересах контролировать поставщиков и продавцов своей продукции на процесс сохранения качества его продукции. Актуальность темы заключается в том, что на всех процессах, сопровождающих товар необходимо знать и понимать, как формируется и сохраняет качество консервов детского питания, для того, чтобы реализовывать качественную продукцию.

Целью данной работы является изучить, и провести анализ факторов, формирующих и сохраняющих качество консервов детского питания в розничном торговом предприятии.

Согласно поставленной цели сформулированы следующие задачи исследования:

- Изучить технологию производства разных консервов детского питания, их ассортимент и классификацию
- Рассмотреть основных поставщиков и производителей консервов детского питания
- Представить сравнительную товароведную характеристику видов, групп, подгрупп консервов детского питания
- Изучить формирование ассортимента в торговом предприятии консервов детского питания
- Проанализировать структуру ассортимента консервов детского питания ООО «Фасоль»

Предметом исследования выпускной квалификационной работы являются консервы детского питания.

Объект исследования – магазин Фасоль, г.Багратионовск, ул.Утина 3

Структурно выпускной квалификационной работы состоит из введения, двух глав, заключения и списка литературы, приложения.

Глава 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество консервов детского питания разных производителей

1.1 История консервов детского питания

В целом история развития детского питания составляет чуть более 100 лет. Принято начинать отсчет с момента появления на рынках первых специализированных продуктов для детей. В середине 60-х годов XIX столетия фармацевт Генри Нестле на основе коровьего молока, муки и сахара создал заменитель женского молока. Вскоре основанная в то же время «Англо-швейцарская компания по производству сгущенного молока» также добавила к своему ассортименту искусственное грудное молоко. Спустя некоторое время появились производители смесей для искусственного вскармливания и в других странах. Первые немолочные консервы для детей появились в 1927 году. Затем появились подобные фирмы не только в США, но и в других странах, в том числе и в Советском союзе. Рос и расширялся ассортимент продукции, появилось детское мясное питание. Возраст потребителей специализированного питания постепенно начал увеличиваться, но это было пока питание для детей до года-полутора, необходимость специализации продуктов для которых ни у кого никогда не вызывала сомнений. Уже в последние десятилетия XX века начали появляться специализированные продукты для детей более старшего возраста.

Овощные и фруктовые консервы для детей изготавливают из отборных овощей и фруктов в специальных цехах консервных заводов, с соблюдением особо тщательного санитарного и лабораторного контроля. Фруктовое пюре используют как сладкие блюда и обычно перед едой не подогревают. Для улучшения вкуса можно предварительно подогреть такие, например, консервы, как пюре из яблок с рисом и пюре из яблок с молоком. Овощное пюре обязательно подогревать перед едой; их можно применять как самостоятельное блюдо для завтрака, обеда или ужина, или в виде гарнира ко второму блюду. Для приготовления из овощного пюре первых блюд достаточно их разбавить бульоном или горячей водой и прокипятить.

1.2 Состояние и перспективы развития потребительского рынка консервов детского питания

В настоящее время на рынке продуктов детского питания можно выделить несколько основных тенденций: Активная консолидация рынка. Ведущие игроки объединяют свои активы и укрупняют производство. Эта тенденция способствует дальнейшему качественному росту, так как крупное производство более эффективно и рентабельно. Крупные компании имеют возможность разрабатывать новые продуктовые рецептуры и внедрять их в производство, предлагают потребителям приемлемые цены за новую продукцию.

Развитие сегмента готовых к употреблению продуктов детского питания в порционной упаковке.

До настоящего времени продукты детского питания во всем мире были широко представлены «сухой формулой» (концентратами), но изменение стиля и темпов жизни стали стимулирующим фактором для внедрения в производство готовых к употреблению детских смесей и каш.

Удобство в использовании, гарантированная безопасность и сбалансированный состав приготовленных в промышленных условиях продуктов детского питания являются основными факторами, удовлетворяющими потребительские предпочтения мобильных родителей.

Безопасность готовых к употреблению продуктов – одно из главных преимуществ перед сухими концентратами.

Это обусловлено следующим:

- неправильное разведение сухих молочных смесей в домашних условиях чревато проблемами с перекормом ребенка, в то время как в готовой к употреблению продукции состав правильно сбалансирован;
- в открытой упаковке в сухом концентрате существует риск размножения микробов, а готовые продукты фасуются в порционные упаковки, рассчитанные на одно кормление;
- в домашних условиях в основном применяется вода из-под крана, в то время как при производстве готовых жидких смесей используется очищенная вода, нормализованная по минеральному составу.

Эти преимущества изменили структуру рынка продуктов детского питания во многих странах мира. Так, в Финляндии, например, рынок детского питания в настоящее время на 93% заполнен жидкими смесями и лишь на 7% — сухими.

В последнее время снижается инновационный потенциал традиционных видов упаковки детского питания - стекла и жести, которые все реже используются для упаковки новых продуктов.

Рост конкуренции, изменение предпочтений и стиля жизни потребителей привело к тому, что все больше детских продуктов выпускается в альтернативных упаковочных материалах, наиболее активно – в картонной упаковке, в том числе и в Tetra Brik Aseptic (TBA), представленной на рисунке 1, которая гарантирует сохранность качества продуктов. Сегодня этот формат востребован практически во всех сегментах продуктов детского питания.

Рисунок 1 – Упаковка Tetra Brik Aseptic (TBA) [38]

В разных странах мира TBA используется для упаковки готовых к употреблению жидких адаптированных молочных и кисломолочных смесей, соков и напитков, обогащенного молока и напитков на основе йогурта, десертов и фруктово-овощных гомогенизированных пюре, воды, готовых к употреблению жидких злаковых молочно-соковых смесей.

При этом растет и разнообразие форматов упаковки. Например, на рынке продуктов детского питания широкое применение получил формат Tetra Brik Aseptic 500 ml Slim с крышкой ReCap. Новое современное упаковочное решение для детских соков и фруктовых пюре – мультипак, представлен на рисунке 8 - вторичная контейнерная упаковка, включающая несколько единиц отдельно упакованного товара, которая позволяет эффективно решать самые разные задачи, необходимые для повышения конкурентоспособности продукта, в первую очередь – увеличивать его привлекательность для розничных сетей.

Рисунок 2 – Упаковка мультипак [38]

Таким образом, на основе статистических данных установлено, что на протяжении последних трех лет в России наблюдается подъем производства продукции молочной для детского питания. В 2019 году в России было произведено 316 095,0 тонн продукции молочной для детского питания, что на 1,1% больше объема производства предыдущего года.

Производство продукции молочной для детского питания в ноябре 2020 года увеличилось на 9,7% к уровню ноября прошлого года и составило 30 215,9 тонн.

Лидером производства продукции молочной для детского питания в (тонн) от общего произведенного объема за 2019 год стал Центральный федеральный округ с долей около 53,2%.

Средняя розничная цена на консервы овощные для детского питания в 2020 году выросла на 6,3% к уровню прошлого года и составила 500,9 руб./кг [31, 37].

По данным Business Consulting, рынок детского питания (без учета заменителей грудного молока – ЗГМ) растет ежегодно в среднем на 7% и к 2025 году составит \$25,6 млрд. Аналитики Nielsen констатируют, что в мире 46% продаж всего детского питания приходится на страны Европы (в т.ч. Россию) и Северной Америки. Именно Россия является крупнейшим в стоимостном выражении рынком готового к употреблению детского питания. За ней следуют Китай и США. При этом рынок РФ остается ненасыщенным по сей день.

1.3 Факторы, формирующие качество консервов детского питания

Качество продуктов для детского питания оценивают на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», согласно требованиям стандартов, на конкретный вид продукта и техническим условиям.

Основные термины [23]:

- безопасность продуктов для детского питания - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

- дети раннего возраста - дети в возрасте от рождения до 3 лет;

- дети дошкольного возраста - дети в возрасте от 3 до 6 лет;

- дети школьного возраста - дети в возрасте от 6 до 14 лет;

- продукты для детского питания - пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющие вред здоровью ребенка, в том числе:

- продукты для питания детей раннего возраста - пищевые продукты для детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет.

В соответствии с нормативными документами продукты для питания детей раннего возраста подразделяются:

- продукты прикорма - пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, его заменителям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и/или растительного происхождения с учетом возрастных физиологических особенностей.

К факторам, формирующим качество продуктов для детского питания, относят исходное сырье и технологию производства.

Сырьем для производства продуктов для детского питания на зерновой основе являются различные виды круп (гречневая, овсяная, рисовая и др.), крупяные концентраты, а также мука (пшеничная для диетического питания, рисовая, гречневая, овсяная и злаковая).

Из сопутствующих продуктов применяют сахар-песок, поваренную соль, крахмал и другие продукты.

В производстве детских зерновых продуктов применяют кукурузный фосфатный модифицированный крахмал марки Б, свойства которого не изменяются при термической обработке.

При производстве консервов для детского питания применяют почти все виды плодов и овощей. При производстве ПДП на плодоовощной основе используются высокоценные сорта плодов и овощей, отвечающие требованиям действующих стандартов. Наиболее часто указанные ПДП изготавливают из следующих видов сырья: яблоки, сливы, абрикосы, персики, черная смородина, цитрусовые, тыква, кабачки. Основным сырьем для производства ПДП на молочной основе является молоко.

Молоко — физиологическая жидкость сложного состава, выделяемая молочной железой лактирующих особей женского пола. Составные части молока жир, белки и молочный сахар лактоза - находятся в нем соответственно в виде эмульсии, в коллоидном состоянии, в растворе ином состоянии.

При производстве консервов для детского питания используют цельное и обезжиренное молоко, сухое молоко (цельное и обезжиренное), сливки, сметану и коровье масло.

В структуре детского питания продукты на мясной и рыбной основе занимают весьма важное место, поскольку их питательную основу составляют животные белки, содержащиеся в наиболее благоприятном соотношении полный набор жизненно важных для растущего организма детей аминокислот.

Мясо представляет собой совокупность различных тканей - мышечной, соединительной, жировой, костной,

хрящевой, а также жидких соединительных тканей - крови и лимфы. В состав мяса входит ряд органических соединений: вода, белки, углеводы, липиды, азотистые и без азотистые экстрактивные вещества, минеральные вещества, витамины, ферменты.

Рыба является ценным продуктом питания, в состав которой входят все необходимые для нормального развития детского организма вещества. Мясо рыбы в значительной мере состоит из полноценных белков (15,0-20,0%), содержащих все незаменимые аминокислоты - лизин, лейцин, аргинин, метионин, триптофан, цистин, валин и др.

Технология производства ПДП на зерновой основе включает в себя следующие основные операции:

- подготовка сырья - включает составление однородных партий зерна, его очистку от примесей, мойку и инспектирование;
- гидротермическая обработка сырья горячей водой или паром под давлением для облегчения шелушения с мелью максимально полного отделения оболочек при минимальном дроблении ядра. Пропаренное зерно быстро просушивают и охлаждают;
- шелушение - это удаление малоценных в пищевом отношении несъедобных плотных и/или цветковых оболочек зерна на специальных рушилных машинах с последующим разделением продуктов шелушения.
- дробление проводят на рифленых катках (предусмотрено для круп мелкого размера);
- сортировка фракций (крупки) по размеру;
- упаковка и маркировка.

Полученные крупы широко используются в производстве ПДП на горновой основе - муки, каш и др.

Технология производства ПДП на молочной основе включает в себя следующие операции:

- приемка и подготовка сырья и компонентов, охлаждение и промежуточное хранение молока;
- подогрев и сепарирование молока;
- химическая обработка обезжиренного молока;
- нормализация молока;
- пастеризация молока и смесей;
- эмульгирование и гомогенизация молочно-жировой смеси.

К специальным технологическим операциям относятся: сгущение, сушка, смешивание сухой маточной основы с сухими компонентами (при производстве сухих продуктов), стерилизация, сквашивание (при производстве жидких продуктов).

Заключительными операциями технологического цикла являются расфасовка (для сухих) или розлив (для жидких) продуктов.

1.4 Факторы, сохраняющие качество консервов детского питания

К факторам, сохраняющим качество продуктов для детского питания, относят их упаковку, маркировку, условия транспортирования и хранения.

Упаковка продуктов для детского питания должна быть чистой, сухой, неповрежденной, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».

Продукты для детского питания упаковывают в потребительскую упаковку номинальной вместимостью не более 200 см³: стеклянные банки, стеклянные и полимерные бутылки, комбинированную упаковку типа тетра-пак, тетра-брик и т.д.

Маркировка продуктов для детского питания должна быть четкой, легко читаемой, написанной на русском языке и содержать всю необходимую информацию.

Так, например, маркировка питьевого молока для детского питания должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и содержать следующую информацию:

- наименование «молоко питьевое» с указанием возрастных ограничений, способа термической обработки и информации о добавленных витаминах и йоде для обогащенного продукта;
- м.д. жира (в процентах);
- состав, учитывая входящие в него компоненты;
- количество (объем);
- товарный знак (при наличии);
- дата изготовления, срок годности и условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;

- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- показатели пищевой ценности (на 100 г продукта);
- сведения о наличии компонентов ГМО;
- содержание в готовом обогащенном продукте микро- и макроэлементов, витаминов, иных применяемых для обогащения молока компонентов с указанием количества внесенных в молоко компонентов к суточной дозе их потребления и особенностей употребления молока;
- документ, на основании которого произведено молоко и может осуществляться его идентификация;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС [2, 3].

Транспортирование продуктов для детского питания осуществляется специализированными транспортными средствами на основании правил перевозок пищевых продуктов, характерных для данного вида транспорта.

Условия и сроки хранения ПДП зависят от их вида и упаковки. Поскольку почти все ПДП консервируются сушкой, пастеризацией или стерилизацией, они относятся к продуктам среднего или длительного срока хранения. Исключение составляют лишь жидкие молочные и кисломолочные продукты, относящиеся к скоропортящимся.

Так, например, питьевое молоко для детского питания хранят в помещениях с относительной влажностью не более 75 % без доступа прямых солнечных лучей: стерилизованное и ультра пастеризованное при температуре от 0 до 25°C, пастеризованное – при температуре не выше 8°C.

Срок годности продуктов для детского питания устанавливает изготовитель.

1.5 Характеристика основных компаний производителей консервов детского питания

Около 72% рынка детского питания в России приходится на долю импортной продукции. Основные поставщики – Швейцария, Нидерланды и Германия, а также Польша и другие страны ЕС. Однако тенденция на увеличение доли российских товаров растет с каждым годом.

В основном российские производители представляют на рынок соки, пюре, каши, а также молочную продукцию и питание для прикорма. Очень низкая доля российских товаров в категории продуктов для питания грудничков – всего около 10%. 90% этого рынка занято продукцией иностранных производителей. Это связано со сложностью производства, а также с недостатком сырья для производства сухих и жидких смесей для питания грудничков.

Самыми известными производителями на российском рынке являются:

ОАО «Детское питания Истра-Нутриция»;
 ЗАО «Компания «Нуритек»;
 ООО «Нестле Россия»;
 ООО «Завод детского питания «Фаустово»;
 ООО «Компания Юнимилк»;
 ОАО «Сады Придонья»;
 ООО Ивановский комбинат детского питания;
 ООО «Вимм-Билль-Данн продукты питания»;
 АО «Прогресс»;
 ЗАО «Пищевой комбинат Линфас»;
 Дмитровский молочный завод;
 ООО «МолАгроТорг»;
 ГК «Арком»;
 ООО ТД «Доброго Здравья» и др.

Самыми популярными брендами продукции, представленными российскими поставщиками, являются «Фрутоняня», «Агуша», «Бабушкино лукошко», «Тёма» и др.

Крупнейшие производители детского питания (отечественные и зарубежные компании):

«Нутриция». Эта голландская компания специализируется на производстве смесей, которые имитируют грудное молоко. Научные лаборатории несколько десятилетий занимаются исследованием материнского молока и создают продукты для детей с особыми потребностями и патологическими заболеваниями. По оценкам экспертов, компания занимает первое место на рынке детского питания в 13 европейских странах. В России продукция фирмы известна под брендами «Топ-Топ» и «Малышка»;
 «Нестле». Крупный швейцарский концерн, который производит молочные смеси и продукты прикорма под

брендами «Nan», «Gerber», «Nestogen», «Nestle». Продукция компании относится к премиальному сегменту и широко известна в европейских странах;

«ХИПП». Немецкий производитель имеет заводы в Германии, Австрии и России, на которых выпускаются смеси, пюре, каши и чай

«Нутритек». Это российская группа компаний, которая занимается производством молочных смесей, лечебного детского питания и детской воды. Продукция выпускается под брендами «Винни», «Nutrilac», «Крошка». В данный момент фирма испытывает финансовые трудности;

«Вимм-Билль-Данн». Российский холдинг с двадцатипятилетней историей выпуска соков, молочных продуктов и детского питания. С 2011 года компания была поглощена концерном «PepsiCo». Премиальный бренд на территории России – «Агуша». Под этой маркой выпускаются все виды детского питания;

«Прогресс». Новый игрок на рынке детского питания – отечественная компания, которая занимается выпуском профильной продукции, в том числе прикорма для новорожденных и детей до года. На рынке присутствует более 100 наименований товаров под марками «Малышам» и «ФрутоНяня».

Рейтинг производителей детского питания составлен на основе потребительского мнения, товарного ассортимента, узнаваемости и обороту производства. Чтобы выпускать лучшее детское питание, фирмы производители модернизируют оборудование, проводят лабораторные исследования и изобретают новую рецептуру.

1.6 Классификация и ассортимент консервов детского питания

Продукты для детского питания (ПДП) — специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста. В соответствии с товароведной (учебной) классификацией группа ПДП подразделяется на подгруппы в зависимости от основного сырья, информация представлена на рисунке 3.

Продукты на зерновой основе вводятся в рацион питания детей первого года жизни, с 6 месяцев как основной источник углеводов - крахмала, клетчатки, гемицеллюлозы и т.д. Их товароведная классификация осуществляется по виду сырья, из которого они изготовлены, и способу технологической обработки.

1. О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011 [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/902299529>, свободный;

2. О безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011 [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/902320560>, свободный;

3. Пищевая продукция в части ее маркировки ТР ТС 022/2011 [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://docs.cntd.ru/document/902320347>, свободный;

4. Виноградова, Н. И., Семенова, О.С. Рациональная организация процесса продажи товаров в сфере розничной торговли // Экономика и бизнес [Текст]: Таврический научный обозреватель – 2017. – 6 с.;

5. Донскова, Л. А. Безопасность потребительских товаров [Текст]: учебное пособие / Л. А. Донскова, Н. М. Беляев, Б. Тохирен; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 147 с.;

6. Селиванова, М. В., Романенко, Е. С., Барабаш, И. П., Есаулко, Н. А., Сосюра, Е. А., Айсанов, Т. С. Технология хранения и переработки плодов и овощей [Текст]: учебный практикум – Ставрополь: Ставропольское издательство «Параграф», 2017. – 80 с.;

7. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте ГОСТ 8.579-2002 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200036324>, свободный;

8. Консервы, гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения ГОСТ 24283-80 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200022762>, свободный;

9. Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста. Общие технические условия ГОСТ 32218-2013 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200105454>, свободный;

10. Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для детского питания. Термины и определения ГОСТ 57573-2017 [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<https://docs.cntd.ru/document/1200146367>, свободный;

11. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования ГОСТ 51074-2003 [Электронный

ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200035978>, свободный;

12. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ГОСТ Р 53959-2010 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53959-2010>, свободный;

13. Система защиты от фальсификации и контрафакта ГОСТ Р 57881-2017 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200157538>, свободный;

14. Belyaev, N.M. Food market in the conditions of the new economy: current trends, opportunities and threats / Belyaev, N.M., Donskova, L.A.// 2nd International Scientific conference on New Industrialization: Global, national, regional dimension (SICNI 2018) – 2019/ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://doi.org/10.2991/sicni-18.2019.95>, свободный;

15. Детское питание: тренды и инновации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.retail.ru/tovar_na_polku/detskoe-pitanie-innovatsii-i-trendy-/, свободный;

16. Детское питание: ассортимент, производство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.prod-expo.ru/ru/articles/detskoe-pitanie/#:~:text=Ассортимент%20детского%20питания%2C%20который%20представлен,доли%20рынка%20всего%20>

свободный;

17. Классификация ассортимента и пищевая ценность продуктов детского питания [Электронный ресурс] – Режим доступа:

https://studref.com/623885/tovarovvedenie/klassifikatsiya_assortimenta_pischevaya_tsennost_produktov_detskogo_pitaniya, свободный;

18. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2)

[Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://classifikators.ru/okpd>, свободный;

19. Официальный сайт Роспотребнадзора [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://www.66.rosпотребнадзор.ru/>, свободный;

20. Официальный сайт ООО магазин «Фасоль» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://5ka.ru/>, свободный;

21. Рынок детского питания в России. Текущая ситуация и прогноз 2021-2025 гг. [Электронный ресурс]. –

Режим доступа: <https://alto-group.ru/otchet/rossija/324-rynok-detskogo-pitaniya-v-rossii-tekuschaja-situacija-i-prognoz-2020-2024->

[,gg.html#utm_source=direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=54397014&utm_content=9553888335&utm_term=premium](https://alto-group.ru/otchet/rossija/324-rynok-detskogo-pitaniya-v-rossii-tekuschaja-situacija-i-prognoz-2020-2024-gg.html#utm_source=direct&utm_medium=cpc&utm_campaign=54397014&utm_content=9553888335&utm_term=premium)

свободный;

22. Упаковка для продуктов детского питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<https://www.tetrapak.com/ru/solutions/packaging>, свободный.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/270625>