

Τους θερινούς μήνες στις Μεσογειακές χώρες, παρατηρείται μειωμένη διακίνηση των σοκολατοειδών προϊόντων λόγω των υψηλών θερμοκρασιών με αποτέλεσμα τη χαμηλή έως μηδενική εμπορική κίνησή τους.

Τα κουφέτα, δηλαδή ζαχαρώδη προϊόντα με επικάλυψη από ζάχαρη, προσφέρουν ένα τεράστιο πλεονέκτημα:

η επικάλυψή τους εξασφαλίζει την ορθή διατηρησιμότητα σε συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι και 25°C.

Το γεγονός αυτό καθιστά εφικτή τη διακίνησή τους κατά την περίοδο του καλοκαιριού στη Νότια Ευρώπη υπό συγκεκριμένες συνθήκες (κλιματιζόμενος αποθηκευτικός χώρος, T: 18-25°C). Το παραπάνω γεγονός αποτελεί εμπορικό πλεονέκτημα για όλα τα καταστήματα διακίνησης ζαχαρωδών προϊόντων, καθώς καθιστά εφικτή τη διακίνησή τους όλο τον χρόνο.

Απλή προϋπόθεση για την εξασφάλιση αυτού του συγκριτικού πλεονεκτήματος είναι οι συνθήκες διατηρησιμότητας που αναφέρονται αναλυτικά παρακάτω.

ορθές πρακτικές / συνθήκες διατηρησιμότητας

Οι ορθές πρακτικές διαχείρισης & διατήρησης των ζαχαρωδών προϊόντων είναι απαραίτητες για την παράδοση προϊόντων με βέλτιστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Οι παράγοντες που επηρεάζουν και παράλληλα καθορίζουν το χρόνο διατηρησιμότητας είναι:

παράγοντας θερμοκρασία

Διατήρηση προϊόντων που περιέχουν σοκολάτα σε θερμοκρασία 18-25°C.

Σημείωση: Τα προϊόντα δε πρέπει να διατηρούνται σε αποθηκευτικούς χώρους όπου παρατηρούνται μεγάλες μεταβολές στη θερμοκρασία.

παράγοντας υγρασία

Διατήρηση προϊόντων σε αποθηκευτικό χώρο με μέγιστη σχετική υγρασία 60-65%.

Σημείωση: Τα προϊόντα δε πρέπει να διατηρούνται σε αποθηκευτικούς χώρους όπου παρατηρούνται μεγάλες μεταβολές στη σχετική υγρασία.

παράγοντας γενικές συνθήκες αποθήκευσης

- Αποφυγή έκθεσης των προϊόντων σε επαφή με το ηλιακό φως, κατά συνέπεια να είναι αποθηκευμένα σε σκιερό χώρο.
- Αποφυγή αποθήκευσης των δεδομένων προϊόντων σε χώρους με ξένες οσμές.

Οι περισσότερες αλλοιώσεις στα προϊόντα προέρχονται από τις αυξομειώσεις της θερμοκρασίας και ως αποτέλεσμα μπορεί να παρατηρηθούν τα παρακάτω στην επιφάνεια του προϊόντος:

- Λιπαρή ύλη (βούτυρο κακάο ως υπο-συστατικό της σοκολάτας) με πιθανότητα αποχρωματισμού,
- Υγρασία [π.χ. αποθήκευση προϊόντος σε ψύξη (0-4°C) και κατόπιν έκθεσή του σε θερμοκρασίες υψηλές (22-25°C)],
- Ραγίσματα &
- Αποχρωματισμός της μαύρης σοκολάτας (σε προϊόντα της κατηγορίας «Dragées Σοκολάτας»).



συνθήκες διατηρησιμότητας καθ' όλη την τροφική αλυσίδα

Η γνώση για τον τρόπο διατηρησιμότητας των ζαχαρωδών προϊόντων και ειδικότερα όλων εκείνων που περιέχουν σοκολάτα (μαύρη ή γάλακτος ή λευκή) πρέπει να είναι διαθέσιμη καθ' όλη την τροφική αλυσίδα, από τον παραγωγό, κατόπιν στον έμπορο και τέλος στον τελικό καταναλωτή. Κύριο μέλημα της Κουφετοποιίας Χατζηγιαννάκη είναι η συνεχής και συστηματική ενημέρωση / εκπαίδευση των πελατών της σε ζητήματα Συνθηκών Διατηρησιμότητας, με στόχο την εξασφάλιση όλων των ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων μέχρι τον τελικό καταναλωτή.

Αυτό θα ήταν αδύνατο χωρίς τη συμβολή των πελατών μας, όχι μόνο στην ορθή διατηρησιμότητά τους αλλά **κυρίως στην ενημέρωση του τελικού καταναλωτή!**

διάρκεια διατηρησιμότητας

Με την προϋπόθεση ότι τηρούνται τα παραπάνω, σημειώνεται ότι τα προϊόντα έχουν διάρκεια ζωής που κυμαίνεται από 12 έως 24 μήνες, αναλόγως τη σύνθεσή τους.

Σημείωση: η ημερομηνία ανάλωσης αναγράφεται σε κάθε συσκευασία.

Ο χρόνος ζωής καθώς και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων δε μεταβάλλονται όταν οι παραπάνω συνθήκες διατηρησιμότητας εφαρμόζονται στο ακέραιο.

Στη περίπτωση που υπάρξει οποιαδήποτε αλλοίωση των προϊόντων παρότι τηρούνται οι προδιαγεγραμμένες συνθήκες συντήρησης, τότε η εταιρία αναλαμβάνει την ευθύνη αντικατάστασης των προϊόντων κατόπιν ελέγχων και την επίλυση του προβλήματος. Σε κάθε περίπτωση, η επικοινωνία μεταξύ των πελατών και της εταιρίας είναι πολύτιμη και συμβάλει στην αέναη προσπάθεια βελτίωσης των προϊόντων.

μικρές χρήσιμες συμβουλές!

- Διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας στους αποθηκευτικούς χώρους καθ' όλη την ημέρα & το βράδυ για ολόκληρη την εβδομάδα **(και το Σαββατοκύριακο)**.
- Η μεταφορά των προϊόντων, ειδικότερα κατά τους θερινούς μήνες, θα πρέπει να γίνεται με οχήματα που διαθέτουν κλιματισμό, ακόμα και για το μικρό χρονικό διάστημα των δέκα λεπτών.
- Παρακαλούμε μην τοποθετείται τα προϊόντα που περιέχουν σοκολάτα στο πορτ-μπαγκάζ του αυτοκινήτου.
- Παρακαλούμε μην τοποθετείτε τα προϊόντα σε ψυγείο (0-4°C) &
- Παρακαλούμε μην τοποθετείτε τα προϊόντα σε απευθείας έκθεση στον ήλιο (π.χ. βιτρίνες) ακόμα και εάν ο χώρος είναι κλιματιζόμενος.
- Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια κατά την επαφή σας με οποιοδήποτε προϊόν, διότι η απευθείας επαφή με το χέρι αυξάνει την πιθανότητα επιμόλυνσής του.

