

# Факторы, сохраняющие качество



*Упаковка*



Мармелад изготавливают *завернутым и незавернутым, фасованным, весовым и штучным.*

Мармелад укладывают рядами в коробки из картона массой не более 800 г, фасуют в алюминиевую фольгу массой не более 150 г, в пакеты из целлофана, полимерных пленок и коробки из полимерных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора, массой не более 600 г, в комбинированные банки массой не более 375 г.

Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки» массой до 500 г допускается фасовать насыпью в коробки. Наборы и смеси мармелада массой не более 1700 г укладывают в коробки.

Дно коробок из картона выстилают пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой, пергамином, целлофаном или полимерными материалами. Весовой мармелад укладывают рядами в ящики фанерные, из гофрированного картона массой не более 7 кг, по высоте не более 3 рядов — для формового фруктово-ягодного мармелада, 4 рядов — для формового желейного и желейно-фруктового мармелада; 8 рядов — для резного желейного мармелада. Между рядами мармелад должен быть проложен и покрыт сверху бумагой.