

## 63. OPAKOVÁNÍ

### Řešení

1. Hodnocení cukrovinek provádíme **smyslovými** zkouškami a hodnotíme **vzhled, barvu, chuť, vůni a tvar**.
2. Jakostní čokoládové cukrovinky musí mít **pravidelný** tvar, stejnoměrnou **velikost**, povrch **hladký** a lesklý.
3. Náplně plněných čokoládových cukrovinek nesmí prosvítat ani **vytékat**.
4. Vzpomeňte na skladovací podmínky všech cukrovinek a uveďte je.  
**Sucho, čisto, relativní vlhkost vzduchu 60 – 70 %, teplota do 20 °C**  
**Kolísavá teplota a vlhkost škodí**  
**Ochrana před výrobky s výrazným pachem, slunečními paprsky a živočišnými škůdci.**