«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ,ТИ 10.72.12-153-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. ТРУБОЧКИ И РОЖКИ ВАФЕЛЬНЫЕ.. 5
ТУ,ТИ 10.72.12-736-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РОМОВЫЕ БАБЫ.... 7
ТУ,ТИ 10.39.25-791-2026 МУССЫ, САМБУКИ.... 8
ТУ,ТИ 10.85.19-1013-2026 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ДЕСЕРТЫ ЯПОНСКИЕ.... 10
ТУ,ТИ 10.71.12-346-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ.... 11
ТУ,ТИ 10.72.12-1232-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВАФЛИ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ).... 12
ТУ,ТИ 10.72.12-364-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВАФЛИ.... 13
ТУ,ТИ 10.72.12-458-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.... 15
ТУ,ТИ 10.82.23-345-2025 ИЗДЕЛИЕ КОНДИТЕРСКОЕ САХАРИСТОЕ ВАТА САХАРНАЯ.... 17
ТУ,ТИ 10.84.12-130-2025 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ.... 18
ТУ,ТИ 10.72.12-260-2025 ИЗДЕЛИЯ ПРЯНИЧНЫЕ ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КОРЖИКИ.... 20
ТУ,ТИ 10.72.12-255-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. КЕКСЫ, МАФФИНЫ, РОМОВЫЕ БАБЫ, РУЛЕТЫ.... 22
ТУ,ТИ 10.82.23-1125-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ НЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО. БЕЗЕ, МЕРЕНГИ.... 26
ТУ,ТИ 10.82.23-1121-2025 ПАСТИЛА ХРУСТЯЩАЯ.... 28
ТУ,ТИ 10.82.22-100-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО.... 29
ТУ,ТИ 10.84.12-225-2025 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ.... 31
ТУ,ТИ 10.82.23-309-2025 ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ (НУГА, КОЗИНАКИ, ЩЕРБЕТ,ЧУРЧХЕЛА).... 33
ТУ,ТИ 10.72.12-219-2024 ИЗДЕЛИЯ КЕКСОВЫЕ.... 36
ТУ,ТИ 10.85.13-789-2024 ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД.... 39
ТУ,ТИ 10.72.12-194-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ).... 40
ТУ,ТИ 10.85.19-604-2024 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.... 43
ТУ,ТИ 10.72.12-216-2024 ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ.... 44
ТУ,ТИ 10.82.23-717-2021 ПАСТИЛА.... 45
ТУ,ТИ 10.82.23-1076-2023 РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ.... 47
ТУ,ТИ 10.72.12-086-2023 ИЗДЕЛИЕ МУЧНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ. ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ.... 48
ТУ,ТИ 10.72.12-1066-2023 ИЗДЕЛИЕ МУЧНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ. ПЕЧЕНЬЕ ФАСОВАННОЕ.... 51
ТУ,ТИ 10.81.13-439-2022 САХАР ВАНИЛЬНЫЙ.... 52
ТУ,ТИ 10.72.12-527-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ КРЕКЕРЫ И ГАЛЕТЫ.... 53
ТУ,ТИ 10.71.12-075-2017 ТОРТЫ.... 55
ТУ,ТИ 10.71.12-189-2017 ПИРОЖНЫЕ.... 62

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.72.12-092-2016 ПЕЧЕНЬЕ ... 68
ТУ,ТИ 10.71.11-230-2018 КУЛИЧИ ... 83
ТУ,ТИ 10.72.12-254-2018 ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ ... 84
ТУ,ТИ 10.72.12-579-2017 ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ... 86
ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) ... 92
ТУ,ТИ 10.82.23-098-2019 ХАЛВА ... 93
ТУ,ТИ 10.82.23-716-2018 ЗЕФИР ... 95
ТУ,ТИ 10.82.23-665-2018 ЛУКУМ. РАХАТ-ЛУКУМ ... 96
ТУ,ТИ 10.72.12-578-2017 ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ... 99
ТУ,ТИ 10.72.12-403-2017 ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ... 104
ТУ,ТИ 10.82.23-231-2017 ДРАЖЕ ... 105
ТУ,ТИ 10.82.23-483-2017 КАРАМЕЛЬ ... 107
ТУ,ТИ 10.82.22-361-2017 КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ... 110
ТУ,ТИ 10.82.23-362-2017 КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ ... 112
ТУ,ТИ 10.82.23-489-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ ... 114
ТУ,ТИ 10.82.23-232-2019 МАРМЕЛАД ... 117
ТУ,ТИ 10.82.22-529-2019 ШОКОЛАД ... 120
ТУ,ТИ 10.89.19-379-2018 НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ ... 121
ТУ,ТИ 10.39.22-107-2017 КОНФИТЮРЫ ... 123
ТУ,ТИ 10.39.25-739-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ 125
ТУ,ТИ 10.89.19-745-2017 ВАРЕНЬЕ ... 126
ТУ,ТИ 10.89.19-394-2020 СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ... 127
ТУ,ТИ 10.39.22-358-2018 ПОВИДЛО «АРОМА» ... 129
ТУ,ТИ 10.71.11-116-2017 КРУАССАНЫ ... 130
ТУ,ТИ 10.82.23-1037-2022 РУЛЕТЫ МЕРЕНГОВЫЕ ... 131
ТУ,ТИ 10.82.23-660-2023 ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ ... 132
ТУ,ТИ 10.89.19-409-2018 МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ ... 133
ТУ,ТИ 10.71.12-861-2025 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» ... 135
ТУ,ТИ 10.72.12-1022-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ ... 136
ТУ,ТИ 10.71.12-1020-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ ... 138
ТУ,ТИ 10.85.19-1018-2021 ТОРТЫ СЫРОЕДЧЕСКИЕ (RAW ТОРТЫ) ... 140
ТУ,ТИ 10.89.19-1012-2021 НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (КЕТО-ДЕСЕРТЫ) ... 141
ТУ,ТИ 10.72.12-1000-2021 ПЕЧЕНЬЕ НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ (КЕТО-ПЕЧЕНЬЕ) ... 142
ТУ,ТИ 10.71.12-999-2021 ПИРОЖНЫЕ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ПИРОЖНЫЕ) ... 143
ТУ,ТИ 10.72.12-1007-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 144
ТУ,ТИ 10.71.12-1006-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ ... 145
ТУ,ТИ 10.71.12-998-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ) ... 146
ТУ,ТИ 10.72.12-860-2025 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ» ... 147

ТУ,ТИ 10.71.12-859-2025 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ» 148
ТУ,ТИ 10.89.19-920-2020 СЛАДКИЕ РОЛЛЫ 149
ТУ,ТИ 10.72.12-971-2020 ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ 150
ТУ,ТИ 10.82.23-664-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО 151
ТУ,ТИ 10.82.23-663-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО 153
ТУ,ТИ 10.51.56-950-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ 154
ТУ,ТИ 10.82.23-945-2019 ШОКОЛАД БЕЛЫЙ 156
ТУ,ТИ 10.82.22-728-2019 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО 157
ТУ,ТИ 10.39.21-780-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 158
ТУ,ТИ 10.85.19-931-2019 ТАРТЫ 159
ТУ,ТИ 10.85.19-929-2024 ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ 160
ТУ,ТИ 10.82.24-924-2019 ЦВЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАСАХАРЕННЫЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 161
ТУ,ТИ 10.72.12-922-2019 ТОРТЫ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 162
ТУ,ТИ 10.72.12-913-2024 ДЕСЕРТ «ФОНДАН» 163
ТУ,ТИ 10.89.19-912-2024 ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ» 164
ТУ,ТИ 10.71.12-273-2019 «ТРАЙФЛЫ» 164
ТУ,ТИ 10.89.19-109-2022 ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ 165
ТУ,ТИ 10.86.10-135-2019 ПЕЧЕНЬЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ 166
ТУ,ТИ 10.86.10-143-2022 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ТОРТЫ 167
ТУ,ТИ 10.82.23-837-2018 ЦУКАТЫ В САХАРЕ И САХАРНОЙ ПУДРЕ 168
ТУ,ТИ 10.51.55-756-2018 ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ 169
ТУ,ТИ 10.82.23-727-2017 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО 171
ТУ,ТИ 10.82.22-667-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО 172
ТУ,ТИ 10.82.23-666-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО 173
ТУ,ТИ 10.62.13-553-2024 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА» 174
ТУ,ТИ 10.71.12-530-2016 ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ 175

НАССР EXPERT

ТУ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-153-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. ТРУБОЧКИ И РОЖКИ ВАФЕЛЬНЫЕ (взамен ТУ 10.72.12-153-2017)**

Дата введения в действие — 24.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – трубочки и рожки вафельные (далее – продукт/продукция), представляющие собой вафельные листы, скрученные в виде трубочек или рожков, заполненные или частично заполненные начинками, глазированные, частично глазированные или без глазури, с отделкой поверхности или без отделки, произведенные на основе муки, сахара, жира с добавлением или без добавления другого пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция вырабатывается при температуре от 15 до 21° С, охлажденной и замороженной. Продукция, вырабатываемая при температуре от 15 до 21° С и охлажденная продукция, полностью готова к употреблению. Замороженная продукция готова к употреблению после дефростации.

АССОРТИМЕНТ: Вафельные трубочки: вафельные трубочки с фруктовой начинкой; вафельные трубочки с помадной начинкой; вафельные трубочки с кремовой начинкой; вафельные трубочки с ореховой начинкой; вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки с зефирной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки с суфле; вафельные трубочки с шоколадным суфле; вафельные трубочки с кремом; вафельные трубочки с творожной начинкой; вафельные трубочки с масляно-молочной начинкой; вафельные трубочки с белково-фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Ванильные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с кремом; вафельные трубочки «Ванильные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с масляно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с белково-фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Шоколадные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремом; вафельные трубочки «Шоколадные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с масляно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с белково-фруктовой начинкой. **Вафельные трубочки глазированные:** вафельные трубочки сахарные с вареным сгущенным молоком в глазури; вафельные трубочки сахарные с творожной начинкой в глазури; вафельные

трубочки сахарные с зефирной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с ореховой начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с кремовой начинкой в глазури. **Вафельные рожки:** вафельный рожок сахарный с фруктово-ягодной начинкой в глазури; вафельный рожок сахарный с фруктово-ягодной начинкой в глазури (вариант 2); вафельный рожок сахарный с джемом в глазури; вафельный рожок сахарный с джемом в глазури (вариант 2); вафельный рожок с кремом на сметане; вафельный рожок с заварным кремом; вафельный рожок с белково-желейным кремом; вафельный рожок с вареной сгущенкой и арахисом; вафельный рожок на белом вине с творожным кремом; вафельный рожок с белковым кремом; вафельный рожок с кремом из маскарпоне; вафельный рожок с кремом «Шарлотт»; вафельный рожок с персиковым парфе; вафельный рожок с шоколадным муссом; вафельный рожок со сгущенным молоком и орехами; вафельный рожок с банановым пудингом; вафельный рожок с лимонным курдом; вафельный рожок с кокосовым кремом.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности весовой и негерметично упакованной продукции при температуре от 15° С до 23° и относительной влажности воздуха не более 75% не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и негерметично упакованной продукции, произведенной с использованием консервантов** (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 15° С до 23° и относительной влажности воздуха не более 75% не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и негерметично упакованной продукции** при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой и негерметично упакованной продукции**, произведенной с использованием консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** при температуре от 15° С до 23° и относительной влажности воздуха не более 75% 14 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции**, произведенной с использованием консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции**, произведенной с использованием консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции, упакованной в газомодифицированной среде** при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции, произведенной с использованием консервантов** (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) и упакованной в газомодифицированной среде, при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды** при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции, произведенной с использованием консервантов** (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) и упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 150 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18° С и относительно влажности воздуха 80%-95% не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции**, упакованной с применением холодной пастеризации (HPP), в газомодифицированной среде при температуре от 0° С до 4° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции,** произведенной с применением консерванта, упакованной с применением холодной пастеризации (HPP), в газомодифицированной среде при температуре от 0° С до 4° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, после вскрытия упаковки, влияющей на срок годности продукции при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 7 суток в пределах основного срока годности. **Рекомендуемые условия дефростации:** дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0 °С до 6 °С в течение 4-6 часов (в зависимости от веса изделия). **Рекомендуемый срок годности продукции после дефростации** при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более

HACCP EXPERT

75 % не более 7 суток в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-736-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РОМОВЫЕ БАБЫ (взамен ТУ 10.72.12-736-2017)**

Дата введения в действие — 02.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – ромовые бабы (далее – продукция), представляющие собой выпеченные изделия, изготовленные на основе муки, сахара, жира, яйцепродуктов с добавлением или без добавления другого пищевого сырья, пищевых добавок, консервантов, ароматизаторов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция выпускается при температуре от 15 С до 23 С, в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная продукция готова к употреблению после дефростации.

АССОРТИМЕНТ: баба ромовая; баба ромовая с кокосовой стружкой; баба ромовая с малиной; баба ромовая с абрикосом; баба ромовая с изюмом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с миндалем с кокосовой стружкой; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желейными шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в тёмной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с фруктовой начинкой в глазури; баба ромовая с молочной начинкой в глазури; баба ромовая с карамельной начинкой в глазури; баба ромовая с шоколадной начинкой в глазури; баба ромовая с изюмом в тёмной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с курагой в тёмной глазури; баба ромовая с курагой в белой глазури. баба ромовая с вишней в тёмной глазури; баба ромовая с вишней в тёмной глазури с кокосовой стружкой; баба ромовая с вишней в белой глазури; баба ромовая с вишней в белой глазури с кокосовой стружкой; баба ромовая с фундуком в тёмной глазури; баба ромовая с фундуком в белой глазури; баба ромовая с арахисом в тёмной глазури; баба ромовая с арахисом в белой глазури; баба ромовая с миндалём в тёмной глазури; баба ромовая с миндалём в тёмной глазури с кокосовой стружкой; баба ромовая с миндалём в белой глазури; баба ромовая с миндалём в белой глазури с кокосовой стружкой; баба ромовая с ананасом в тёмной глазури; баба ромовая с ананасом в белой глазури; баба ромовая на кефире; баба ромовая в меренге; баба ромовая в банке; ромовая баба с пряным сиропом.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 21 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 18 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консерван-

тов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) и упакованной в газомодифицированной среде, при температуре от 15° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консервантов (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) и упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18° С и относительно влажности воздуха 80%-95% не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, упакованной с применением холодной пастеризации (HPP), в газомодифицированной среде при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной с применением холодной пастеризации (HPP), в газомодифицированной среде при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, после вскрытия упаковки, влияющей на срок годности продукции – не более 5 суток в пределах основного срока годности. Рекомендуемые условия дефростации: дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0 °С до 6 °С в течение 4-6 часов (в зависимости от веса изделия). **Рекомендуемый срок годности** продукции **после дефростации** при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 5 суток в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-791-2026 МУССЫ, САМБУКИ (взамен ТУ 10.39.25-791-2019)**

Дата введения в действие — 22.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муссы и самбуки (далее – мусс/самбук/продукт/продукция) – продукты переработки фруктов и ягод, изготовленные из свежих, сушеных, охлажденных и замороженных фруктов и (или) ягод одного или нескольких видов с добавлением или без добавления других продуктов переработки фруктов и (или) ягод, сахара, яичных белков, круп, желатина, агар-агара и других пищевых ингредиентов, подсластителей, загустителей, желирующих веществ, консервантов, и других пищевых добавок, и ароматизаторов, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция производится в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Муссы: мусс яблочный; мусс жимолостный; мусс абрикосовый; мусс малиновый; мусс сливовый; мусс клубничный; мусс вишневый; мусс земляничный; мусс лесные ягоды; мусс цитрусовый; мусс банановый; мусс брусничный; мусс ежевичный; мусс клюквенный; мусс смородиновый; мусс голубичный; мусс клубнично-малиновый; мусс клубнично-абрикосовый; мусс клубнично-вишневый; мусс клубнично-банановый; мусс клубнично-черничный; мусс клубнично-ананасовый; мусс клубнично-голубичный; мусс клубнично-ежевичный; мусс клубнично-брусничный; мусс клубнично-клюквенный; мусс клубнично-яблочный; мусс яблочно-банановый; мусс яблочно-грушевый; мусс яблочноапельсиновый; мусс яблочно-брусничный; мусс яблочно-вишневый; мусс яблочно-ежевичный; мусс яблочно-клубничный; мусс яблочно-крыжовниковый; мусс яблочно-жимолостный; мусс яблочно-клюквенный; мусс яблочно-калиновый; мусс яблочно-малиновый; мусс яблочно-сливовый; мусс яблочно-черничный; мусс яблочно-черносмородиновый; мусс грушево-персико-

вый; мусс грушево-крыжовниковый; мусс грушево-земляничный; мусс грушево-банановый; мусс чернично-малиновый; мусс бананово-клубничный; мусс ананасовый; мусс бруснично-клюквенный; мусс бруснично-ежевичный; мусс малиново-клубничный; мусс малиново-земляничный; мусс малиново-ежевичный; мусс лимонный; мусс «Черная смородина» с чиа; мусс «Манго» с чиа; мусс «Персик-Маракуйя» с чиа; мусс «Клубника» с чиа; мусс «Малина» с чиа; мусс «Вишня» с чиа; мусс «Груша» с чиа; мусс «Дыня» с чиа; мусс «Крыжовник» с чиа; мусс «Ананас» с чиа; мусс «Персик» с чиа; мусс «Имбирно-банановый»; мусс из печеной айвы с медом.
Самбуки: самбук яблочный; самбук жимолостный; самбук клюквенный; самбук из сухофруктов; самбук абрикосовый; самбук из кураги; самбук из хурмы; самбук малиновый; самбук фруктовый; самбук сливовый; самбук клубничный; самбук вишневый; самбук земляничный; самбук лесные ягоды; самбук цитрусовый; самбук банановый; самбук брусничный; самбук ежевичный; самбук смородиновый; самбук яблочно-банановый; самбук яблочно-грушевый; самбук яблочноапельсиновый; самбук яблочно-брусничный; самбук яблочно-вишневый; самбук яблочно-ежевичный; самбук яблочно-клубничный; самбук яблочно-крыжовниковый; самбук яблочно-жимолостный; самбук яблочно-клюквенный; самбук яблочно-калиновый; самбук яблочно-малиновый; самбук яблочно-сливовый; самбук яблочно-черничный; самбук яблочно-черносмородиновый; самбук грушево-персиковый; самбук грушево-крыжовниковый; самбук грушево-земляничный; самбук грушево-банановый; самбук чернично-малиновый; самбук бананово-клубничный; самбук ананасовый; самбук бруснично-клюквенный; самбук бруснично-ежевичный; самбук малиново-клубничный; самбук малиново-земляничный; самбук малиново-ежевичный; самбук лимонный; самбук «Ягодная пена»; самбук «Персиково-грушевый» с корицей; самбук из джема.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности не герметично упакованной продукции при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции,** произведенной с применением консерванта (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** с применением вакуума, при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** с применением газомодифицированной среды, при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** произведенной с применением консерванта и газомодифицированной среде, при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 % не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности *герметично упакованной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре от 0 ºС до 4 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %: не более 9 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) и упакованной** с применением консерванта (Униконс, сорбиновая кислота, сорбат калия и др.) при температуре от 0 ºС до 4 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %: не более 21 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) и упакованной** с применением вакуума при температуре от 0 ºС до 4 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %: не более 21 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) и упакованной** с применением газомодифицированной среды при температуре от 0 ºС до 4 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %: не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) и упакованной** с применением консерванта и газомодифицированной среды при температуре от 0 ºС до 4 ºС и относительной влажности воздуха 75-80 %: не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1013-2026 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ДЕСЕРТЫ ЯПОНСКИЕ

Дата введения в действие — 28.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция вырабатывается охлажденной и замороженной. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению. Замороженная продукция готова к употреблению после дефростации.

АССОРТИМЕНТ: десерт «Тайяки»; десерт «Пурин»; десерт «Итиго дайфуку»; десерт «Данго»; десерт «Варабимоти»; десерт «Фасолевое печенье»; десерт «Японский мармелад»; десерт «Огура»; десерт «Дораяки»; десерт «Сакурамоти»; десерт «Нагамаши»; десерт «Какигори» с матча и адзуки; десерт «Какигори» абрикосовый; десерт «Какигори» кофейный; десерт «Кастелла»; десерт «Медовая кастелла»; десерт «СЭМБЕЙ»; десерт «Аманатто»; десерт «Моти».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Не допускается хранить продукцию вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Продукция не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Охлажденная продукция хранится при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Замороженная продукция хранится упакованной, при температуре не выше минус 18° С и относительной влажности воздуха не более 90%.

Рекомендуемый срок годности упакованной продукции при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75 % согласно СанПин 2.3.2.1324: со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; остальная продукция – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: со сливочными кремами – не более 72 часов; с заварным кремом – 36 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 36 часов; остальная продукция – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18° С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 12 часов. Срок годности после вскрытия упаковки не должен превышать основной срок годности. **Рекомендуемые условия дефростации:** дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0 °С до 6 °С в течение 1-3 часов (в зависимости от веса изделия). **Рекомендуемый срок годности** продукции после дефростации при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 24 часов в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-346-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ (взамен ТУ 10.72.12-346-2017)**

Дата введения в действие —13.12.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рулеты бисквитные – мучные кондитерские изделия (далее – рулеты/продукт/продукция), представляющие собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками и (или) кремами, с отделкой или без отделки поверхности и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный с масляным кремом; рулет бисквитный с масляно-творожным кремом; рулет бисквитный с масляно-ореховым кремом; рулет бисквитный с кремом с какао; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосовой стружкой; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный «Шоколадный»; рулет бисквитный «Шоколадный» с маком; рулет бисквитный «Шоколадный» с орехами; рулет бисквитный «Шоколадный» с кокосом; рулет бисквитный «Шоколадный» с карамельной начинкой; рулет бисквитный «Шоколадный» с кремом; рулет бисквитный «Шоколадный» с ореховым кремом; рулет бисквитный со «Сметанным» кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный «День и Ночь»; рулет бисквитный со вкусом «Капучино»; рулет бисквитный «Мишка»; рулет бисквитный «Паутинка»; рулет бисквитный с творожным кремом; рулет бисквитный «Съешь-ка»; рулет бисквитный «Фруктовый»; рулет бисквитный с абрикосовым джемом; рулет бисквитный с клубничным джемом; рулет бисквитный с лимонным джемом; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный «Шоколадный» с маскарпоне; рулет бисквитный «Сникерс»; рулет бисквитный с заварным кремом; рулет бисквитный с кремом чиз.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения рулет – мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного (ых) полуфабриката (ов), с отделкой поверхности или без неё.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: с творогом, со сметанным кремом не более 24 часов; с начинками: сливочной, фруктовой, с цукатами не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции** при температуре от плюс 2 до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% с начинками: сливочной, фруктовой, с повидлом, с цукатами, со сгущенным молоком не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции**, произведенной с применением консерванта при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: со сливочными кремами – не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 72 часов; с начинками из крема на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие изготовитель может устанавли-

вать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-1232-2025** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ** **ВАФЛИ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)**

Дата введения в действие — 10.11.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на вафли (далее – вафли/продукт/продукция) – мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из муки, с добавлением или без добавления сахара, и (или) растительных масел, другого пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, без добавления ингредиентов, запрещенных для употребления во время православных постов и постных дней. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли листовые (вариант 2); вафли листовые (вариант 3); вафли листовые (вариант 4); вафли со вкусом ананаса; вафли с ягодами; вафли «Монастырские»; вафли с халвой; вафли арахисовые; вафли фруктовые; вафли со вкусом апельсина; вафли «Ароматные»; вафли «Кофейные»; вафли «Миндаль»; вафли «Малиновые»; вафли «Медовые»; вафли со вкусом миндаля; вафли на дрожжах; вафли «Орешки»; вафли «Ореховые»; вафли с ореховой начинкой; вафли песочные; вафли с ягодным вкусом; вафли с начинкой со вкусом клубники; вафли с начинкой со вкусом лимона; вафли с начинкой со вкусом фисташки.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 60 суток; вафли листовые – не более 90 суток; Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 90 суток; вафли листовые – не более 150 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 6 месяцев; вафли листовые – не более 7 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 8 месяцев; вафли листовые – не более 10 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 9 месяцев; вафли листовые – не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 6º С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 12 месяцев; вафли листовые – не более 15 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия герметичной упаковки или упаковки с

применение газомодифицированной среды: вафли с начинками – не более 60 суток; вафли листовые – не более 90 суток; Срок годности после вскрытия упаковки не должен превышать основной срок годности.	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-364-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВАФЛИ (взамен ТУ 10.72.12-364-2017)**

Дата введения в действие — 10.11.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на вафли (далее – вафли/продукт/продукция) – мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из муки, с добавлением или без добавления яиц и (или) сахара, и (или) жира, другого пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли листовые (вариант 2); вафли листовые (вариант 3); вафли листовые (вариант 4); вафли со вкусом ананаса; вафли со вкусом апельсина; вафли «Ароматные»; вафли «Артек»; вафли «Бельгийские»; вафли «Бельгийские» (вариант 2); вафли «Березка»; вафли бисквитные; вафли «Венские»; вафли «Венские» (вариант 2); вафли «Венские» классические; вафли «Василек»; вафли «Весенние»; вафли «Восточные»; вафли «Восход»; вафли «Десертные»; вафли «Диетические» с глюкозой; вафли «Динамо»; вафли «Днепровские»; вафли «На здоровье» с глюкозой; вафли «Земляничка»; вафли «Запорожские»; вафли «Каймак»; вафли «Карагандинские»; вафли «Карнавальные»; вафли «Космические»; вафли «Кофейные»; вафли «Лакомка»; вафли «Лесная быль»; вафли со вкусом лимона; вафли «Льежские»; вафли «Миндаль»; вафли «Малиновые»; вафли «Маринка»; вафли «Маричка»; вафли «Медовые»; вафли со вкусом миндаля; вафли «С молоком»; вафли «Московские»; вафли со вкусом мяты; вафли «Невские»; вафли «Нежные»; вафли «Новинка»; вафли на дрожжах; вафли на йогурте; вафли «Осень»; вафли «Осенние»; вафли «Орешки»; вафли «Ореховые»; вафли с ореховой начинкой; вафли с начинкой пралине в шоколадной глазури; вафли с ванильной начинкой; вафли «Переяславские»; вафли песочные; вафли песочные (вариант 2); вафли «Пионерские»; вафли «По-Гамбургски»; вафли «По-Калифорнийски»; вафли «Праздничные»; вафли «Прохладительные»; вафли «Радуга»; вафли «Ракушки»; вафли «Рот Фронт»; вафли «Светлячок»; вафли сдобные; вафли «С кремом»; вафли с начинкой со сливками; вафли с кремом со сливками; вафли с начинкой с сыром; вафли «Снегурочка» с глюкозой; вафли «Снежинка»; вафли «Спартак»; вафли «Таежные»; вафли «Творожные»; вафли «Украинские»; вафли «Фруктовые»; вафли «Хрустящие»; вафли «Школьные»; вафли «Шоколадные»; вафли «Штирийские»; вафли «Южные»; вафли с ягодным вкусом; вафли «Отличные»; вафли с вареным сгущенным молоком «Трубочки»; вафли «Венские» с начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с начинкой «Малина»; вафли «Венские» с начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с начинкой «Черника»; вафли «Венские» с начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с клюквенной начинкой; вафли «Венские» с джемом «Абрикос»; вафли «Венские» с суфле; вафли «Венские» с суфле в темной глазури; вафли «Венские» с суфле в белой глазури; вафли «Венские» с суфле в молочной глазури; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Малина»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Черника»; вафли «Венские» с суфле и

начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с суфле и джемом «Абрикос»; вафли с вареным сгущенным молоком; вафли «Австрийские»; вафли «Австрийские» с карамельной начинкой; вафли «Австрийские зефирюшки»; вафли «Бельгийские» (3 вариант); голландские вафли с карамелью со вкусом топленого молока в темном шоколаде; голландские вафли с карамелью в темном шоколаде; вафли «Австрийские зефирюшки» (вариант 2); вафли «Австрийские» (вариант 2); вафли «Австрийские» с карамельной начинкой (вариант 2); вафли «Бельгийские» (вариант 4); вафли с начинкой со вкусом клубники; вафли с начинкой со вкусом лимона; вафли с начинкой со вкусом фисташки; вафли с начинкой со вкусом йогурта; вафли «Льежские» (вариант 2).

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения В настоящих технических условиях использованы термины и определения, установленные в ГОСТ 14031: **вафли:** Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней), содержанием муки не менее 90% и массовой долей влаги не более 5%. **сдобные вафли:** Мучное кондитерское изделие выпеченное, толщиной не более 20 мм (с учетом граней), на основе муки, сахара и жира, содержанием муки не менее 50%, массовой долей влаги не более 20%, массовой долей общего сахара не более 40%, массовой долей жира не более 25%. Примечание Разновидностью сдобных вафель являются мягкие "бисквитные" вафли, толщиной от 25 до 30 мм (с учетом граней), массовой долей влаги более 10%, массовой долей общего сахара более 20%. **вафли (сдобные вафли) с начинкой:** Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, состоящее из вафель (сдобных вафель), прослоенных или заполненных начинкой(ами), массовая доля вафель в котором составляет не менее 20% от массы кондитерского изделия. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 60 суток; вафли листовые – не более 90 суток; вафли сдобные – не более 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 90 суток; вафли листовые – не более 150 суток; вафли сдобные – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 6 месяцев; вафли листовые – не более 7 месяцев. вафли сдобные – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 8 месяцев; вафли листовые – не более 10 месяцев; вафли сдобные – не более 120 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 9 месяцев; вафли листовые – не более 12 месяцев; вафли сдобные – не более 150 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: вафли с начинками – не более 12 месяцев; вафли листовые – не более 15 месяцев; вафли сдобные – не более 9 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки или упаковки с применение газомодифицированной среды: вафли с начинками – не более 60 суток; вафли листовые – не более 90 суток; вафли сдобные – не более 15 суток. Срок годности после вскрытия упаковки не должен превышать основной срок годности. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями

HACCP EXPERT

производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-458-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ (взамен ТУ 10.72.12-458-2017)**

Дата введения в действие – 07.10.2025 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рулеты бисквитные – мучные кондитерские изделия (далее – рулеты/продукт/продукция), представляющие собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками и (или) кремами, с отделкой или без отделки поверхности. Продукция производится с применением консервантов и (или) антиокислителей, и (или) комплексных пищевых добавок, служащих для продления свежести продукции и увеличения срока годности. Продукцию с кремами и отделками на основе кремов вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах, вырабатывают при температуре от 6о С до 25оС, охлажденными и замороженными. Не замороженная продукция полностью готова к употреблению, замороженная продукция готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный с масляным кремом; рулет бисквитный с масляно-творожным кремом; рулет бисквитный с масляно – ореховым кремом; рулет бисквитный с кремом с какао; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосовой стружкой; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный «Шоколадный» рулет бисквитный «Шоколадный» с маком; рулет бисквитный «Шоколадный» с орехами; рулет бисквитный «Шоколадный» с кокосовой стружкой; рулет бисквитный «Шоколадный» с карамельной начинкой; рулет бисквитный «Шоколадный» с кремом; рулет бисквитный «Шоколадный» с ореховым кремом; рулет бисквитный со «Сметанным» кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный «День и Ночь»; рулет бисквитный со вкусом «Капучино»; рулет бисквитный «Мишка»; рулет бисквитный «Паутинка»; рулет бисквитный с творожным кремом; рулет бисквитный «Съешь-ка»; рулет бисквитный «Фруктовый»; рулет бисквитный «Шоколадно-банановый»; рулет бисквитный «Шоколадно-вишневый»; рулет бисквитный с вишневым джемом; рулет бисквитный с клубничным джемом; рулет бисквитный с джемом из черной смородины; рулет бисквитный с малиновым джемом; рулет бисквитный «Мозаика»; рулет бисквитный с начинкой «Варенка».

HACCP EXPERT

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 6° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Охлажденную продукцию хранят при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Замороженную продукцию хранят при температуре минус 18° С и относительной влажности воздуха от 80 % до 95 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной и весовой продукции при температуре от 6° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции при температуре от 6° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 6° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 %: рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной и весовой продукции при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах – не более 120 суток; остальной продукции – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах – не более 6 месяцев; остальной продукции – не более 45 суток; **Рекомендуемый срок годности продукци**и, упакованной с применением газомодифицированной среды при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75%: – рулеты с фруктовой начинкой, с маком, цукатами, орехами, мармеладом, начинкой и (или) кремом на кондитерском жире и (или) на растительных маслах не более 8 месяцев; остальной продукции – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности упакованной**, замороженной продукции при температуре не выше минус 18° С и относительной влажности воздуха 80-95% не более 12 месяцев. **Рекомендуемые условия дефростации:** дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0° С до 6° С в течение 6-12 часов (в зависимости от веса изделия). **Рекомендуемый срок годности продукции** после дефростации при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 15 суток в пределах основного срока годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-345-2025** **ИЗДЕЛИЕ КОНДИТЕРСКОЕ** **САХАРИСТОЕ ВАТА САХАРНАЯ** **(Взамен ТУ 10.82.23-345-2017)**

Дата введения в действие – 18.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вату сахарную – сахаристое кондитерское изделие (далее – продукт/продукция), изготовленное из сахара с добавлением или без добавления вкусоароматических пищевых добавок и красителей. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: вата сахарная; вата сахарная со вкусом банана; вата сахарная со вкусом клубники; вата сахарная со вкусом ежевики; вата сахарная со вкусом апельсина; вата сахарная со вкусом мяты; вата сахарная со вкусом арбуза; вата сахарная со вкусом «Пина-колада»; вата сахарная со вкусом «Бабл-гам»; вата сахарная со вкусом яблока; вата сахарная со вкусом «Тутти-Фрутти»; вата сахарная со вкусом малины; вата сахарная со вкусом винограда; вата сахарная со вкусом лимона; вата сахарная со вкусом вишни; вата сахарная со вкусом «Кола»; вата сахарная со вкусом «Вишня-кола»; вата сахарная со вкусом «Лесные ягоды»; вата сахарная со вкусом ванили; вата сахарная со вкусом черной смородины; вата сахарная ассорти.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых, сухих складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 12° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при температуре от 12° С до 25° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции** после вскрытия герметичной упаковки – не более 12 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ	ТУ,ТИ 10.84.12-130-2025 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ (взамен ТУ 10.84.12-130-2018)

Дата введения в действие — 07.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на кремы на растительных маслах (далее – продукт/продукция), изготавливаемые на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания, а также для переработки на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению и использованию.

АССОРТИМЕНТ: крем на растительных маслах с м.д.ж. 10%, 18%, 20%, 23%, 25%, 28%, 30%; крем на растительных маслах «Карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Шоколадно-карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с шоколадно-карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Шоколадно-ореховый» с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с шоколадно-ореховым ароматом, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Ванильно-сливочный» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах с ванильно-сливочном ароматом, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах «Ванильный со вкусом сгущенки» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах ванильный с ароматом сгущенки, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах «Шоколадный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом шоколада, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Банановый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом банана, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Лимонный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом лимона, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Клубничный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом клубники, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Малиновый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом малины, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Вишневый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом вишни, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Ванильный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ванильным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Сырный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с сырным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Творожный» с м.д.ж. 10%, 18%, 23%, 28%; крем на растительных маслах с творожным ароматом, с м.д.ж. 10%, 18%, 23%; крем на растительных маслах «Молочный» с м.д.ж. 10%, 18%, 23%; крем на растительных маслах с молочным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Сливочный» с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах «Сливочный» для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах «Сливочный» кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах со вкусом йогурта, с массовой долей жира 10%, 12%,

18%, 23%; крем на растительных маслах со вкусом сметаны, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом творога, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%, 23%; крем на растительных маслах со вкусом шоколада, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом сгущенного молока, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом топленого молока, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом крем-брюле, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах с фруктовым вкусом, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом варенки, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%; крем на растительных маслах со вкусом молочной карамели, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом сыра, с массовой долей жира 18%, 20%, 23%; крем на растительных маслах с творогом, с м.д.ж.18%, 23%, 28%; крем на растительных маслах с йогуртом, с м.д.ж.18%, 23%, 28%.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 09.10.2025 г. крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 2); крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 3); крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 4).

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 0° С до 20° С – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить плотно закрытым в темном прохладном месте, при температуре от 0° С до 10° С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 30 суток. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-260-2025** **ИЗДЕЛИЯ ПРЯНИЧНЫЕ ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КОРЖИКИ** **(взамен ТУ 10.72.12-260-2017)**

Дата введения в действие — 04.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на пряничные изделия: пряники, коврижки, коржики (далее – продукт/продукция) – мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из различных сортов муки и их комбинаций, сахара и (или) меда, патоки, с добавлением или без добавления пряностей и другого сырья. Продукцию производят ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. В зависимости от технологии производства и рецептуры пряничные изделия могут быть сырцовыми и заварными, с начинками или без начинок, глазированные или без глазури.

АССОРТИМЕНТ: Пряники из муки высшего сорта: пряники «Ванильные»; пряники с фруктовой начинкой; пряники со вкусом и ароматом лимона; пряники «Липецкие»; пряники «Любительские»; пряники «Мятные»; пряники «Невские»; пряники «Новость»; пряники «Памятные»; пряники «Сувенирные»; пряники имбирные «KOZA&Co»; пряники имбирные сольбинские «Праздничные»; пряники имбирные сольбинские «Сувенирные»; пряники ванильные «Фэнтези»; пряник «Праздничный по-сольбински» фигурный, расписной; пряник «Сувенирный по-сольбински» фигурный, расписной на палочке; пряники «Мятные» (постные); пряники имбирные пряные (постные). **Пряники из муки 1-го сорта:** пряники «Алма-Атинские»; пряники «Месяц»; пряники «Волжские»; пряники «Воронежские»; пряники «Выборгская смесь»; пряники «Вяземские»; пряники «Глазированные»; пряники «Городские»; пряники без глазури; пряники «Дорожные»; пряники «Забава»; пряники «Загорские»; пряники «Игрушки»; пряники со вкусом и ароматом клюквы; пряники «Комсомольские»; пряники «Сахарные»; пряники «Кофейные»; пряники «Крымские» с начинкой; пряники «Львовские» с маком; пряники «Маковые»; пряники «Медовые»; пряники «Минские»; пряники «Московские»; пряники «Мятные фигурные»; пряники «Нижегородские»; пряники «Новинка»; пряники «Одесские»; пряники «Ореховые»; пряники «Особые» глазированные; пряники «Пикантные»; пряники «Пионерские»; пряники «Подмосковные»; пряники «Подсолнечные»; пряники «Сахарные» (вариант 2); пряники «Сдобные» с начинкой; пряники «Северные»; пряники «Симферопольские»; пряники «С изюмом»; пряники «Сладость»; пряники «Фигурные» глазированные; пряники «Юность»; пряники «Шоколадные»; пряники с курагой; пряники «Имбирные» в глазури со вкусом лимона; пряники с ванильно – сливочным вкусом и ароматом; пряники с клюквенным вкусом и ароматом; пряники с мятным вкусом и ароматом; пряники «Шоколадные» (вариант 2); пряники «Серпантин»; пряники «Сюрприз»; пряники «С изюмом» (вариант 2); пряники сырцовые с начинкой; пряники «Ирэк»; пряники «Звездные»; пряники «Северные» (вариант 2); -пряники «Сказочные». **Пряники из муки 2-го сорта:** пряники «Днепровские» глазированные; пряники «Карамельные»; пряники «Карельские»; пряники «Линда»; пряники «Молодежные». **Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки:** пряники «Ароматные»; пряники «Дружба»; пряники «Ленинградские»; пряники «Союзные»; пряники «Спортивные»; пряники «К чаю». **Коврижки из муки высшего сорта:** коврижка с начинкой. **Коврижки из муки 1-го сорта:**

коврижка «Виноградная»; коврижка «Любительская» с изюмом; коврижка «Медовая» без начинки; коврижка «Медовая»; коврижка «Особая»; коврижка «Шоколадная с изюмом». **Коврижки из муки 2-го сорта:** коврижка «Южная». **Коврижки из смеси пшеничной и ржаной муки:** коврижка «Минская» с изюмом. **Коржики из муки высшего сорта:** коржики «Молочные»; коржики «Сахарные»; коржики с маком; коржики с кокосом; коржики «Шоколадные»; коржики «Глазированные»; коржики «Ореховые»; коржики «Ванильные»; коржики «Медовые»; коржики с корицей; коржик «Молочный» (вариант 2); коржик «Медовый с пряностями»; коржик «Медовый» (вариант 2); коржик «Медовый» (вариант 3); коржик творожный. **Коржики из муки первого сорта:** коржик молочный (вариант 3).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения пряничное изделие мучное кондитерское изделие на основе муки (с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 30%), сахаров и/или меда, с содержанием пряностей или без них, разнообразной формы с выпуклой верхней поверхностью, с оттиском рисунка на поверхности или без него, массовой долей влаги от 8,5% до 20%, массовой долей общего сахара не менее 24%, массовой долей жира не более 15%; **пряник** единичное пряничное изделие с добавлением или без добавления меда, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности) и ровной нижней поверхностью толщиной не менее 12 мм. **медовый пряник** пряничное изделие с добавлением меда, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряников, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности) и ровной нижней поверхностью, массовой долей меда не менее 10%. **коврижка** пряничное изделие высокой плоской формы, состоящее из пластов выпеченного пряничного полуфабриката толщиной не менее 30 мм (в каждом слое), прослоенных начинкой или без нее. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной** продукции при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной** продукции при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной в газомодифицированной среде** при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 7 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта** при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта** при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной в газомодифицированной среде** при температуре от 6° С до 23° С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки или упаковки с применение газомодифицированной среды** – не более 30 суток, в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-255-2025** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ.** **КЕКСЫ, МАФФИНЫ, РОМОВЫЕ БАБЫ, РУЛЕТЫ** **(взамен ТУ 10.72.12-255-2017)**

Дата введения в действие — 12.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кексы, маффины, бабы ромовые, рулеты (далее – продукт/продукция) мучные кондитерские изделия, представляющие собой выпеченные пищевые продукты или изделия, содержащие в составе выпеченный полуфабрикат, изготовленные на основе муки, сахара, жира, яйцепродуктов и другого пищевого сырья, с добавлением или без добавления изюма, орехов, шоколада, цукатов и других пищевых ингредиентов, а также с добавлением или без добавления пищевых добавок. Изделия могут изготавливаться с различными начинками и отделками или без них. Кексы, маффины, ромовые бабы выпускают при температуре от 15° С до 21° С, рулеты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция, выпускаемая при температуре от 15° С до 21° С и охлажденной полностью готова к употреблению. Продукция выпускаемая замороженной готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексы на дрожжах: кекс «Фруктовый»; кекс «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс дрожжевой «Домашний»; кекс «Здоровье»; кекс «Весенний» (вариант 2). **Кексы на химических разрыхлителях:** кекс «Лимонный»; кекс «Лимонно-творожный»; кекс с белым шоколадом; кекс с белым шоколадом и малиной; кекс с печеньем «Амаретти» и курагой; кекс «Медок»; кекс «Творожный новый»; кекс «Столичный» с изюмом; кекс «Новый» с изюмом; кекс «Нежный» с изюмом; кекс «Золотой»; кекс «Десерт»; кекс в шоколадной глазури; кекс «Московский»; кекс «Шафрановый»; кекс «Меревайк»; кекс «Краснодарский»; кекс «Ореховый»; кекс «Двухцветный»; кекс «Чайный»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка»; кекс «Ароматный»; кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Свердловский»; кекс с какао; кекс творожный «Воронежский»; кекс творожный; кекс творожный с изюмом; кекс «Кукурузный»; кекс «Яблочный»; кекс «Мраморный»; кекс «Ореховый»; кекс «Медовый»; кекс «Цитрусовый»; кекс «Изюминка»; кекс «Ламбада творожно фруктовая»; кекс «Ламбада фруктовая»; кекс «Маффин фруктовый»; кекс «Нателла»; кекс «Постный» медово-ореховый; кекс с курагой и творогом; кекс «Ягодный соблазн»; кекс – десерт «Брауни»; кекс «Столичный»; кекс с изюмом и грецким орехом; кекс «Столичный» (вариант 2); кекс «Творожный с изюмом»; кекс «Творожный с изюмом и фундуком»; кекс «Творожный с клюквой»; кекс морковный; кекс «Пряно-морковный»; кекс «Маковый»; кекс «Лимонный» (вариант 2); кекс «Столичный» с изюмом (вариант 2); кекс «Шоколадный»; кекс «Оригинальный» с изюмом; кекс «Оригинальный» с курагой; кекс «Оригинальный» с черносливом; кекс «Пасхальный»; кекс «Маффин»; кекс «Маффин» с шоколадной крошкой; кекс «Пряно-морковный» (вариант 2); кекс «Пряно-морковный с вишней»; кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 2); кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 3); кекс «Пряно-морковный с вишней» (вариант 4); кекс «Пряно-морковный» с вишней (вариант 5); кекс «Пряно-морковный с черносливом»; кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 2); кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 3); кекс «Пряно-морковный с черносливом» (вариант 4); кекс «Пряно-морковный с черносли-

вом» (вариант 5); кекс «Пряно – морковный с клюквой»; кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 2); кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 3); кекс «Пряно – морковный с клюквой» (вариант 4); кекс ванильный; кекс с цукатами (вариант 2); кекс с цукатами (вариант 3); кекс «Мадлена»; маффин «Каппучино»; маффин «Малиновый»; маффин «Ореховый»; маффин «Оригинальный»; маффин с черникой и изюмом; маффин лимонно-яблочный; маффин с шоколадом; маффин сливочный; маффин «Тюльпан»; маффин «Классический»; маффин «Лимонный»; маффин с вареной сгущенкой; маффин с шоколадной начинкой; маффин с ягодной начинкой; маффин шоколадный; маффин шоколадный с шоколадной начинкой; маффин шоколадный с черникой; маффин ванильный; маффин с фруктовой начинкой; маффин «Шоколадный»; маффин «Шоколадный» с кремовой начинкой. **Кексы без химических разрыхлителей и дрожжей:** кекс с цукатами; кекс «Шоколадный»; кекс с корицей; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «Миндальный»; кекс с финиками; кекс медовый с маком; кекс сырный; кекс с инжиром и курагой; кекс «Солнышко»; кекс «Творожный» с черникой; кекс «Шоколадно-ягодный». **Бабы ромовые:** ромовая баба; ромовая баба с изюмом; ромовая баба с фундуком; ромовая баба с арахисом; ромовая баба с ананасом; ромовая баба с цукатами из вишни; ромовая баба с цукатами апельсиновыми; ромовая баба с цукатами лимонными; ромовая баба с желейными шариками; ромовая баба с шоколадными капельками в темной глазури; ромовая баба с шоколадными капельками в белой глазури; ромовая баба с изюмом, в темной глазури; ромовая баба с изюмом в белой глазури; ромовая баба с цукатами из вишни в темной глазури; ромовая баба с изюмом (вариант 2); ромовая баба с цукатами (мини); ромовая баба (мини); ромовая баба с орехами (мини); ромовая баба (вариант 2); ромовая баба (вариант 3). **Рулеты:** рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со взбитыми сливками; рулет бисквитный со сливками и орехом; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный «День и Ночь»; рулет бисквитный «Капучино»; рулет бисквитный «Мишка»; рулет бисквитный «Паутинка»; рулет бисквитный с творожным кремом; рулет бисквитный «Съешь-ка»; рулет бисквитный «Фруктовый»; рулет бисквитный со сливочным кремом (вариант 2); рулет бисквитный со сливочным кремом и орехами; рулет бисквитный со сливочным кремом и маком; рулет бисквитный с повидлом (вариант2); рулет бисквитный с повидлом и орехами; рулет бисквитный с повидлом и маком; рулет бисквитный «Баунти»; рулет бисквитный «Киевский»; рулет бисквитный «К чаю с яблочной начинкой»; рулет бисквитный «К чаю с малиновой начинкой»; рулет бисквитный «Десертный»; рулет бисквитный с кремом «Вареная сгущенка»; рулет бисквитный «Охтинский»; рулет бисквитный «Ореховый»; рулет бисквитный «Любительский»; рулет бисквитный «Зебра»; рулет бисквитный «Со сгущенкой»; рулет бисквитный «Экстра»; рулет бисквитный «Ореховый» с какао; рулет бисквитный «Суфлейный»; рулет бисквитный «Фруктовое наслаждение».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 15°С до 21°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Охлажденную продукцию хранят при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Замороженную продукцию хранят при температуре минус 18 °С и относительной влажно-

сти воздуха от 80 % до 95 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 6 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 7 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 9 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 10 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 12 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 14 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 20 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 30 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 30 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 45 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с применением консерванта, упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 45 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 60 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 45 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 60 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 60 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 90 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с применением консерванта «Униконс», упакованной в газомодифицированной среде при температуре от 15 ºС до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** кексы и маффины на дрожжах, ромовые бабы – не более 90 суток; кексы и маффины на химических разрыхлителях – не более 120 суток; кексы и маффины без дрожжей и химических разрыхлителей – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности негерметично упакованной продукции при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах не более 6 суток; **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:**

рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применение консервантов при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** рулеты со сливочными кремами – не более 6 суток; рулеты с кремами и начинками промышленного производства – не более 9 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 18 суток. **Рекомендуемый срок годности негерметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** рулетов со сливочными кремами – не более 12 суток; рулетов с кремами и начинками промышленного производства – не более 15 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов при температуре от 2ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** рулеты со сливочными кремами – не более 10 суток; рулеты с кремами и начинками промышленного производства – не более 15 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции, произведенной с применением консервантов «Униконс» при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** рулетов со сливочными кремами – не более 18 суток; рулетов с кремами и начинками промышленного производства – не более 25 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на растительных жирах – не более 45 суток; **Рекомендуемый срок годности упакованной, замороженной продукции** при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 80-95% не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности упакованной, замороженной продукции,** произведенной с применением консервантов при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 80-95% не более 12 месяцев. **Рекомендуемые условия дефростации:** дефростировать продукцию в холодильных камерах при температуре от 0 ºС до 6 ºС в течение 6-12 часов (в зависимости от веса изделия). **Рекомендуемый срок годности продукции** после дефростации при температуре от 2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 6 суток в пределах основного срока годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-1125-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ НЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО. БЕЗЕ, МЕРЕНГИ

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сахаристые кондитерские изделия, не содержащие какао – безе, меренги (далее продукт/продукция) – кондитерские изделия с содержанием сахара не менее 20%, изготавливаемые на основе взбитых белков и сахара с добавлением или без добавления фруктов, ягод и продуктов их переработки, карамели, ядер орехов, воздушного риса, бобовых культур, масличных семян, жиров, молока и (или) молочных продуктов, и другого пищевого сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, консервантов, красителей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция вырабатывается при температуре от 15° С до 21° С и охлажденной. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: безе; безе с яблочным вкусом; безе с лимонным вкусом; безе с апельсиновым вкусом; безе со вкусом малины; безе со вкусом клубники; безе со вкусом черники; безе со вкусом ежевики; безе со вкусом клюквы; безе со вкусом смородины; безе со вкусом облепихи; безе с арахисом; безе с миндалем; безе с грецким орехом; безе с фисташками; безе с облепихой; безе с жимолостью; безе «Двойное»; безе с леденцами; безе с сюрпризом; безе с кокосовой стружкой; безе на соломке; безе с бананом; безе на палочке; безе «Пироженка»; безе с кремом; безе с вареньем ежевичным; безе с вареньем черничным; безе с вареньем смородиновым; безе с вареньем малиновым; безе «Лимонное»; безе «Зимняя сказка»; безе «Десерт» с гранатовыми зернами; безе с клюквой; меренги; меренги миндальные; меренги хрустящие; меренги изысканные; меренги десертные; меренги изысканные с арахисом; меренги (вариант 2); меренги изысканные (вариант 2); меренги десертные (вариант 2); меренги изысканные с арахисом (вариант 2); меренги с морошкой; меренги с черникой; меренги с клюквой; меренги с вишней; меренги с брусникой; меренги с облепихой; меренги с жимолостью; меренги с клубникой; меренги с черной смородиной; меренги с красной смородиной; меренги с вороникой; меренги с голубикой; меренги с черноплодной рябиной; меренги с малиной; меренги «Ассорти»; меренги с сырным кремом и ягодами; меренги со сгущенкой и киви.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре от 15° С до 21° С и относительной влажности воздуха не более 75% Продукцию с отделочными полуфабрикатами хранят при температуре от 2° С до 6° С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции: без отделочных полуфабрикатов – не более 10 суток; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой, сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 72 часов; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции: без отделочных полуфабрикатов не более 20 суток; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой,

сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 5 суток; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды: без отделочных полуфабрикатов – не более 30 дней; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой, сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 10 суток; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: без отделочных полуфабрикатов – не более 30 суток; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой, сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 7 суток; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: без отделочных полуфабрикатов – не более 40 суток; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой, сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 10 суток; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды и изготовленной с применением консерванта: без отделочных полуфабрикатов – не более 2 месяцев; со сливочной отделкой, белково-взбивной, типа суфле, фруктовой, муссовой, жировой, сливочно-растительной, сырной, на основе маргаринов, растительно-сливочной – не более 15 суток; с заварным кремом, творожно-сливочной отделкой – не более 10 суток. *Примечание.* Сроки годности после вскрытия указанных упаковок не должны превышать сроков годности продукта в негерметичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-1121-2025 ПАСТИЛА ХРУСТЯЩАЯ

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются пастилу хрустящую, (далее продукт или продукция), производимую из сбивной массы на основе фруктового, ягодного, фруктово-ягодного пюре с добавлением или без добавления сахара, яичного белка, натуральных подсластителей, структурообразователей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, фасованную в потребительскую упаковку и предназначенную для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пастила хрустящая яблочная Пастила хрустящая яблоко-вишня Пастила хрустящая яблоко-малина Пастила хрустящая яблоко-клубника Пастила хрустящая яблочно-смородиновая Пастила хрустящая яблоко-ежевика Пастила хрустящая яблоко-персик Пастила хрустящая яблоко-черника Пастила хрустящая яблоко-абрикос Пастила хрустящая яблочно-манговая Пастила хрустящая яблоко-клюква Пастила хрустящая яблоко-апельсин Пастила хрустящая с кардамоном Пастила хрустящая пряная Пастила хрустящая с грушей Пастила хрустящая с фейхоа Пастила хрустящая с жимолостью Пастила хрустящая с малиной Пастила хрустящая с мятой Пастила хрустящая с мандарином Пастила хрустящая с имбирём Пастила хрустящая с апельсином Пастила хрустящая с лимоном Пастила хрустящая с абрикосом Пастила хрустящая с клубникой Пастила хрустящая со смородиной. **Транспортирование и хранение** Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. При перевозке продукция должна быть предохранена от перепадов температуры и от воздействия атмосферных осадков. Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Не допускается хранить продукцию вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Продукция не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности готовой продукции при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в герметичной упаковке не более 6 месяцев; в герметичной упаковке с консервантами – не более 12 месяцев; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 12 месяцем. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.22-100-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ САХАРИСТЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сахаристые кондитерские изделия, содержащие какао (далее продукт/продукция) – изготавливаемые на основе сахара с добавлением какао продуктов, с добавлением или без добавления патоки, взбитых белков, крахмала, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктов и продуктов их переработки, карамельной массы, меда, ядер орехов, воздушного риса, бобовых культур, масличных семян и другого сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, консервантов, красителей. Продукция выпускается без глазури, глазированная или частично глазированная. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: нуга с арахисом; нуга шоколадная; нуга шоколадная (вариант 2); нуга шоколадная с миндалем; нуга шоколадная с грецким орехом; нуга шоколадная с арахисом; нуга шоколадная с орехами; нуга абрикосовая с миндалем в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга фруктовая в шоколадной глазури; нуга фруктовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга с черносливом в шоколадной глазури; нуга с вишней в шоколадной глазури; нуга с клубникой в шоколадной глазури; нуга с финиками в шоколадной глазури; нуга с ананасами в шоколадной глазури; нуга с цукатами в шоколадной глазури; нуга с кокосом в шоколадной глазури; нуга с кешью в шоколадной глазури; нуга с миндалем в шоколадной глазури; нуга с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга с фисташками в шоколадной глазури; нуга с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга с бразильским орехом в шоколадной глазури; нуга с фундуком в шоколадной глазури; нуга с арахисом в шоколадной глазури; нуга с тыквенными семечками в шоколадной глазури; нуга с семенами подсолнечника в шоколадной глазури; нуга с абрикосовым ядром в шоколадной глазури; нуга с маком в шоколадной глазури; нуга с воздушным рисом в шоколадной глазури; нуга шоколадная в темной глазури; нуга шоколадная в белой глазури; нуга шоколадная с миндалем в темной глазури; нуга шоколадная с миндалем в белой глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в темной глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури; нуга шоколадная с арахисом в темной глазури; нуга шоколадная с арахисом в белой глазури; нуга шоколадная с орехами в темной глазури; нуга шоколадная с орехами в белой глазури; нуга с кокосом глазированная шоколадной глазурью (вариант 2); нуга с кокосом глазированная молочной глазурью; нуга с кокосом частично глазированная шоколадной глазурью; нуга с кокосом частично глазированная молочной глазурью; нуга с кокосом и арахисом глазированная шоколадной глазурью; нуга с кокосом и арахисом глазированная молочной глазурью; нуга с кокосом и арахисом частично глазированная шоколадной глазурью; нуга с кокосом и арахисом частично глазированная молочной глазурью; нуга с арахисом глазированная шоколадной глазурью (вариант 2); нуга с арахисом глазированная молочной глазурью; нуга с арахисом частично глазированная шоколадной

HACCP EXPERT

глазурью; нуга с арахисом частично глазированная молочной глазурью; щербет особый; щербет изюмный с какао; козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; грильяж из миндаля в темном шоколаде; грильяж из фундука в темном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде; грильяж из кедрового ореха в темном шоколаде; грильяж из ореха кешью в темном шоколаде; грильяж из ядра абрикосовой косточки в темном шоколаде; грильяж из арахиса в темном шоколаде; грильяж из кунжута в темном шоколаде; грильяж из подсолнечника в темном шоколаде; грильяж кокосовый в темном шоколаде; грильяж из миндаля в молочном шоколаде; грильяж из фундука в молочном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде; грильяж из кедрового ореха в молочном шоколаде; грильяж из ореха кешью в молочном шоколаде; грильяж из ядра абрикосовой косточки в молочном шоколаде; грильяж из арахиса в молочном шоколаде; грильяж из кунжута в молочном шоколаде; грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде; грильяж кокосовый в молочном шоколаде; рахат-лукум шоколадный; рахат-лукум шоколадный с арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом и кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом и молочными сливками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и кешью; рахат-лукум «Султан» с ароматом шоколада; рахат-лукум «Шоколадно-ореховый рулет»; безе «Мраморное»; безе с какао; безе с какао и шоколадом; безе «Шоколадное».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре от 15ºС до 21º С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции: из подсолнечника – не более 2 месяцев; нуга – не более 30 суток; щербет – не более 10 суток; безе – не более 10 суток; остальные не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции: из подсолнечника – не более 4 месяцев; нуга – не более 2 месяцев; щербет – не более 20 суток; безе не более 20 суток; остальные – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды: из подсолнечника – не более 6 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 3 месяцев; щербет – не более 30 дней; безе – не более 30 дней; остальные – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 6 месяцев; нуга – не более 3 месяцев; щербет – не более 30 суток; безе – не более 30 суток; остальные – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 8 месяцев; нуга, – не более 4 месяцев; щербет – не более 40 суток; безе – не более 40 суток; остальные – не более 10 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды и изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 10

HACCP EXPERT

месяцев; нуга – не более 5 месяцев; щербет – не более 1,5 месяца; безе не более 2 месяцев; остальные – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции после вскрытия упаковки: из подсолнечника – не более 2 месяцев; нуга – не более 30 суток; щербет – не более 10 суток; безе – не более 10 суток; остальные не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта после вскрытия упаковки из подсолнечника – не более 6 месяцев; нуга – не более 3 месяцев; щербет – не более 30 суток; безе – не более 30 суток; остальные – не более 9 месяцев. *Примечание.* Сроки годности после вскрытия указанных упаковок не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-225-2025 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ (взамен 10.84.12-225-2017)**

Дата введения в действие — 13.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на начинки кондитерские (далее – продукт/продукция), изготавливаемые из различных ингредиентов: сахара и (или) меда, и (или) патоки, и (или) подсластителей, и (или) сахарозаменителей, молока и продуктов его переработки, фруктов, ягод и продуктов их переработки, муки, крахмала, растительных жиров, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания, а также для переработки на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция полностью готова к использованию и употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Продукция различается рецептурами и выпускается в следующем ассортименте: начинка кондитерская «Варенка»; начинка кондитерская «Сгущенка»; начинка кондитерская «Варенка со вкусом карамели»; начинка кондитерская «Варенка со вкусом крем-брюле»; начинка кондитерская «Варенка со вкусом шоколада»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом ванили»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом банана»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом клубники»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом вишни»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом малины»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом лимона»; начинка кондитерская кремовая «Патисьер»; начинка кондитерская со сливочным вкусом и ароматом; начинка кондитерская с какао; начинка кондитерская со вкусом ванили; начинка кондитерская со вкусом и ароматом карамели; начинка кондитерская со вкусом и ароматом йогурта; начинка кондитерская с какао (вариант 2); начинка кондитерская со вкусом миндаля; начинка кондитерская со вкусом ореха; начинка кондитерская со вкусом карамели; начинка кондитерская со вкусом крем-брюле; начинка кондитерская со вкусом шоколада; начинка кондитерская со вкусом банана; начинка кондитерская со вкусом клубники; начинка кондитерская со вкусом лимона; начинка кондитерская со вкусом и ароматом мёда; начинка кондитерская со вкусом и ароматом шоколада (вариант 2); начинка кондитерская со вкусом и ароматом творога»; начинка кондитерская «Сгущенка» (вариант 2); начинка кондитерская «Ванильная»;

начинка кондитерская со вкусом и ароматом банана; начинка кондитерская «Вареная сгущенка»; начинка кондитерская со вкусом и ароматом клубники; начинка кондитерская со вкусом и ароматом капучино; начинка кондитерская со вкусом и ароматом кофе; начинка кондитерская «Молочная»; начинка кондитерская с шоколадно-ореховым вкусом и ароматом; начинка кондитерская со вкусом и ароматом молока; начинка кондитерская; начинка кондитерская «Вареная сгущенка»; начинка кондитерская «Сгущенка» (вариант 2); начинка кондитерская «Вареная сгущенка со вкусом карамели»; начинка кондитерская «Вареная сгущенка со вкусом крем-брюле»; начинка кондитерская «Вареная сгущенка со вкусом топленого молока»; начинка кондитерская «Вареная сгущенка со вкусом шоколада»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом ванили»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом банана»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом клубники»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом вишни»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом малины»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом лимона»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом смородины»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом топленого молока»; начинка кондитерская «Сгущенка со вкусом черники»; начинка кондитерская «Крем со вкусом абрикоса»; начинка кондитерская «Крем со вкусом апельсина»; начинка кондитерская «Крем со вкусом ананаса»; начинка кондитерская «Крем со вкусом банана»; начинка кондитерская «Крем со вкусом брусники»; начинка кондитерская «Крем ванильный»; начинка кондитерская «Крем со вкусом вишни»; начинка кондитерская «Крем со вкусом ежевики»; начинка кондитерская «Крем со вкусом йогурта»; начинка кондитерская «Крем со вкусом карамели»; начинка кондитерская «Крем со вкусом крем-брюле»; начинка кондитерская «Крем со вкусом киви»; начинка кондитерская «Крем со вкусом клубники»; начинка кондитерская «Крем со вкусом клюквы»; начинка кондитерская «Крем со вкусом кокоса»; начинка кондитерская «Крем со вкусом кофе»; начинка кондитерская «Крем со вкусом лимона»; начинка кондитерская «Крем со вкусом малины»; начинка кондитерская «Крем со вкусом манго-маракуйя»; начинка кондитерская «Крем со вкусом манго»; начинка кондитерская «Крем со вкусом молока»; начинка кондитерская «Крем с ореховым вкусом»; начинка кондитерская «Крем со вкусом персика»; начинка кондитерская «Крем со сливочным вкусом»; начинка кондитерская «Крем со сметанным вкусом»; начинка кондитерская «Крем со вкусом сыра»; начинка кондитерская «Крем со вкусом творога»; начинка кондитерская «Крем со вкусом черники»; начинка кондитерская «Крем со вкусом чернослива»; начинка кондитерская «Крем со вкусом черной смородины»; начинка кондитерская «Крем с шоколадно-ореховым вкусом»; начинка кондитерская «Крем со вкусом шоколада»; начинка кондитерская с ароматом яблока; начинка кондитерская с ароматом абрикоса; начинка кондитерская с ароматом груши; начинка кондитерская с ароматом вишни; начинка кондитерская с ароматом киви; начинка кондитерская с ароматом малины; начинка кондитерская с ароматом апельсина; начинка кондитерская с ароматом клубники; начинка кондитерская с ароматом лесных ягод; начинка кондитерская с ароматом ананаса; начинка кондитерская с ароматом персика; начинка кондитерская с ароматом черной смородины; начинка кондитерская с ароматом лимона; начинка кондитерская с ароматом чернослива; начинка кондитерская с ароматом кураги.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°С до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта, с момента изготовления при температуре от 0° С до 20° С – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, изготовленной без применения консерванта, с момента изготовления при температуре от 0° С до 20° С – не более 3 месяцев. После

вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить плотно закрытым в темном прохладном месте, при температуре от 0° С до 10° С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-309-2025** **ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ** **(НУГА, КОЗИНАКИ, ЩЕРБЕТ,ЧУРЧХЕЛА)** **(взамен ТУ 10.82.23-309-2018)**

Дата введения в действие 01.01.2025 год Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные (далее продукт/продукция) – сахаристые кондитерские изделия не содержащие какао, изготавливаемые на основе сахара с добавлением или без добавления патоки, взбитых белков, крахмала, молока и (или) продуктов его переработки, жиров, фруктовых полуфабрикатов, карамельной массы, меда, ядер орехов, воздушного риса, бобовых культур, масличных семян и другого сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, консервантов, красителей. Продукция выпускается без глазури, глазированная или частично глазированная. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: нуга с апельсиновым вкусом; нуга с вишневым вкусом; нуга абрикосовая с миндалем; нуга абрикосовая с арахисом; нуга абрикосовая с грецким орехом; нуга абрикосовая с кедровыми орешками; нуга абрикосовая с фисташками; нуга фруктовая; нуга фруктовая с арахисом; нуга фруктовая с грецким орехом; нуга фруктовая с фисташками; нуга с черносливом; нуга с вишней; нуга с клубникой; нуга с финиками; нуга с ананасами; нуга с цукатами; нуга с кокосом; нуга с кешью; нуга с миндалем; нуга с кедровыми орешками; нуга с фисташками; нуга с бразильским орехом; нуга с грецким орехом; нуга с фундуком; нуга с арахисом; нуга с ядром абрикосовой косточки; нуга с тыквенными семечками; нуга с семенами подсолнечника; нуга с маком; нуга с воздушным рисом; нуга абрикосовая с миндалем в белой глазури; нуга абрикосовая с арахисом в белой глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в белой глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белой глазури; нуга абрикосовая с фисташками в белой глазури; нуга фруктовая в белой глазури; нуга фруктовая с арахисом в белой глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в белой глазури; нуга фруктовая с фисташками в белой глазури; нуга с черносливом в белой глазури; нуга с вишней в белой глазури; нуга с клубникой в белой глазури; нуга с финиками в белой глазури; нуга с ананасами в белой глазури; нуга с цукатами в белой глазури; нуга кокосовая в белой глазури; нуга с кешью в белой глазури; нуга с миндалем в белой глазури; нуга с кедровыми орешками в белой глазури; нуга с фисташками в белой глазури; нуга с бразильским орехом в белой глазури; нуга с грецким орехом в белой глазури; нуга с фундуком в белой глазури; нуга с арахисом в белой глазури; нуга с ядром абрикосовой косточки в белой глазури; нуга с тыквенными семечками в белой глазури; нуга с семенами подсолнечника в белой глазури; нуга с маком в белой глазури; нуга с воздушным рисом в белой глазури; нуга с изюмом; нуга с кокосом

HACCP EXPERT

вариант 2; нуга с кокосом и арахисом; нуга с арахисом вариант 2; нуга с кокосом глазированная кондитерской глазурью; нуга с кокосом глазированная жировой глазурью; нуга с кокосом частично глазированная кондитерской глазурью; нуга с кокосом частично глазированная жировой глазурью; нуга с кокосом и арахисом глазированная кондитерской глазурью; нуга с кокосом и арахисом глазированная жировой глазурью; нуга с кокосом и арахисом частично глазированная кондитерской глазурью; нуга с кокосом и арахисом частично глазированная жировой глазурью; нуга с арахисом глазированная кондитерской глазурью; нуга с арахисом глазированная жировой глазурью; нуга с арахисом частично глазированная кондитерской глазурью; нуга с арахисом частично глазированная жировой глазурью; чуч-хела; чурчхела; чурчхела фруктовая; чурчхела на гранатовом соке; чурчхела на виноградном соке; чурчхела на соке киви; чурчхела на соке лимона; чурчхела на сиропе шелковицы; щербет с арахисом; щербет изюмный; щербет с цукатами; колбаска сливочная; колбаска сливочная полесская; полено сливочное; козинаки из семян подсолнечника; козинаки из арахиса; козинаки из кунжута; козинаки из семян тыквы; козинаки из арахиса дробленого; козинаки из семян подсолнечника дробленых; козинаки из фундука; козинаки из миндаля; козинаки из грецкого ореха; козинаки из кедрового ореха; козинаки из кешью; козинаки из ядра абрикосовой косточки; козинаки из фундука дробленого; козинаки из миндаля дробленого; козинаки из грецкого ореха дробленого; козинаки из кедрового ореха дробленого; козинаки из кешью дробленого; козинаки из ядра абрикосовой косточки дробленого; козинаки из семян подсолнечника с медом; козинаки из арахиса с медом; козинаки из кунжута с медом; козинаки из семян тыквы с медом; козинаки из фундука с медом; козинаки из миндаля с медом; козинаки из кедрового ореха с медом; козинаки из грецкого ореха с медом; козинаки из кешью с медом; козинаки из ядра абрикосовой косточки с медом; козинаки из фундука с маком; козинаки из миндаля с маком; козинаки из кедрового ореха с маком; козинаки из кешью с маком; козинаки из ядра абрикосовой косточки с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из семян подсолнечника с маком; козинаки из арахиса с маком; козинаки из семян тыквы с маком; козинаки из фундука с кунжутом; козинаки из миндаля с кунжутом; козинаки из кедрового ореха с кунжутом; козинаки из кешью с кунжутом; козинаки из ядра абрикосовой косточки с кунжутом; козинаки из семян подсолнечника с кунжутом; козинаки из арахиса с кунжутом; козинаки из семян тыквы с кунжутом; козинаки из семян подсолнечника с арахисом и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с арахисом и кунжутом; козинаки «Восточные»; козинаки из семян подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с сушеной вишней и арахисом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с сушеной вишней и арахисом; козинаки из семян подсолнечника с грецким орехом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с грецким орехом и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с кедровым, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с кедровым орехом, арахисом и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с клюквой и арахисом; козинаки из семян подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с цукатами и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из семян подсолнечника с цукатами и изюмом; козинаки из семян подсолнечника с клюквой, арахисом в кондитерской глазури; козинак «Грецкий орех»; козинак «Будь здоров»; гозинаки с грецким орехом и медом; гозинаки с грецким орехом и ягодами годжи; гозинаки с грецким орехом и лимоном с имбирем; гозинаки с грецким орехом и корицей; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; рис воздушный; рис воздушный с кунжутом; рис воздушный с орехами; рис воздушный с миндалем;

HACCP EXPERT

рис воздушный с фундуком; рис воздушный с арахисом; рис воздушный с подсолнечником; рис воздушный с цукатами; рис воздушный с кокосом; рис воздушный с ванильным ароматом; рис воздушный с ароматом карамели; рис воздушный с ароматом меда; рис воздушный с ароматом лимона; рис воздушный с ароматом яблока; рис воздушный с ароматом черной смородины; рис воздушный с ароматом малины; грильяж из фундука; грильяж из миндаля; грильяж из грецкого ореха; грильяж из кедрового ореха; грильяж из кешью; грильяж из ядра абрикосового; грильяж из кунжута; грильяж из арахиса; грильяж из подсолнечника; грильяж кокосовый; грильяж из фундука в глазури; грильяж из миндаля в глазури; грильяж из грецкого ореха в глазури; грильяж из кедрового ореха в глазури; грильяж из кешью в глазури; грильяж из ядра абрикосового в глазури; грильяж из кунжута в глазури; грильяж из арахиса в глазури; грильяж из подсолнечника в глазури; грильяж кокосовый в глазури; грильяж из миндаля в белом шоколаде; грильяж из фундука в белом шоколаде; грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде; грильяж из арахиса в белом шоколаде; грильяж из подсолнечника в белом шоколаде; грильяж кокосовый в белом шоколаде; фундук в сахаре; миндаль в сахаре; орех грецкий в сахаре; кедровый орех в сахаре; кешью в сахаре; пекан в сахаре; бразильский орех в сахаре; орех макадамия в сахаре; ядро абрикосовое в сахаре; фундук в сахаре (2 вариант); миндаль в сахаре (2 вариант); арахис в сахаре (2 вариант); подсолнечник в сахаре; арахис в сахаре; ядро тыквы в сахаре; орех грецкий в кунжуте; ядро абрикосовое в кунжуте; арахис в кунжуте; миндаль в кунжуте; кешью в кунжуте; пекан в кунжуте; бразильский орех в кунжуте; орех макадамия в кунжуте; фундук в кунжуте; орех грецкий в сахарной глазури; ядро абрикосовое в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; кешью в сахарной глазури; пекан в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Кешью в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Бразильский орех в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Бразильский орех в сахаре, Пекан в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Арахис в кунжуте, Арахис в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Миндаль в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Кешью в сахарной глазури); смесь сладостей (Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте, Пекан в кунжуте); алы; ойла; алани из персика; алани из инжира.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре от 15ºС до 21º С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции: из подсолнечника – не более 2 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 30 суток; щербет – не более 10 суток; сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 25 суток; остальные – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции: из подсолнечника – не более 4 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 2 месяцев; щербет – не более 20 суток; остальные – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды: из подсолнечника – не более 6 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 3 месяцев; щербет – не более 30 дней; остальные – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** негерметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 6 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 3 месяцев; щербет – не более 30 суток; сливочная колбаска, сливочное

полено и аналогичные изделия – не более 2,5 месяцев; остальные – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции, изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 8 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 4 месяцев; щербет – не более 40 суток; сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 3 месяцев; остальные – не более 10 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды и изготовленной с применением консерванта: из подсолнечника – не более 10 месяцев; нуга, алы, ойла, алани – не более 5 месяцев; щербет – не более 1,5 месяца; сливочная колбаска, сливочное полено и аналогичные изделия – не более 5 месяцев; остальные – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично фасованной продукции после вскрытия упаковки: из подсолнечника – не более 2 месяцев; нуга – не более 30 суток; остальные – не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-219-2024 ИЗДЕЛИЯ КЕКСОВЫЕ (взамен ТУ 10.72.12-219-2017)**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кексовые изделия – мучные кондитерские изделия различной формы (далее продукт/продукция), произведенные из муки, сахара, жира, яйцепродуктов и другого сырья, с крупными и (или) мелкими добавлениями или без добавлений, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без отделки. Продукция выпускается готовой к употреблению и в замороженном виде. Продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный»; кекс «Столичный» (вариант 2); кекс «Столичный» (вариант 3); кекс «Столичный» (вариант 4); кекс «Столичный» (вариант 5); кекс «Столичный» (вариант 6); кекс «Столичный» (вариант 7); кекс «Столичный» (вариант 8); кекс «Столичный» (вариант 9); кекс «Шафранный»; кекс «Шафранный» (вариант 2); кекс «Шафранный» (вариант 3); кекс «Шафранный» (вариант 4); кекс «Золотой ярлык»; кекс «Золотой ярлык» (вариант 2); кекс «Московский»; кекс «Московский» (вариант 2); кекс «Десерт»; кекс «Десерт» (вариант 2); кекс «Десерт» с помадкой сахарной; кекс «Десерт» с помадкой какао. кекс в шоколаде; кекс в шоколаде (вариант 2); кекс «Краснодарский»; кекс «Краснодарский» (вариант 2); кекс «Меревайк»; кекс «Меревайк» (вариант 2); кекс «Ореховый»; кекс «Ароматный»; кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Уфимский с корицей»; кекс «Свердловский»; кекс «Двухцветный»; кекс «Студенческий»; кекс с какао; кекс «Чайный»; кекс «Олев»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка»; кекс «Нежный»; кекс «Нежный» (вариант 2); кекс «Нежный» (вариант 3); кекс творожный с изюмом; кекс творожный с изюмом (вариант 2); кекс творожный с изюмом (вариант 3); кекс творожный с изюмом (вариант 4); кекс «Творожный»; кекс «Творожный» (вариант2); кекс «Творожный» (вариант

3); кекс «Творожный» (вариант 4); кекс «Творожный»; (вариант 5); кекс «Воронежский»; кекс «Воронежский» (вариант 2); кекс «Кофейно-ореховый»; кекс «Кофейно-ореховый» (вариант 2); кекс «Лимонный»; кекс «Лимонный» (вариант 2); кекс «Мишка» с конфитюром; кекс «Мишка» с кремовой начинкой; кекс «Тюльпан» с конфитюром; кекс «Тюльпан» с кремовой начинкой; кекс «Загадка» с конфитюром; кекс «Загадка» с кремовой начинкой; кекс «Лодочка» с конфитюром; кекс «Лодочка» с кремовой начинкой; кекс с изюмом; кекс с варёной сгущенкой; кекс с вишневым повидлом; кекс с крем-какао; кекс «Оригинальный» с цукатами; кекс «Оригинальный» с вишней. кексы «Малышки»; кексы творожные «Мишутки»; кекс «Царский»; кекс «Праздничный»; кекс «С Праздником Пасхи!»; кекс «Славянский»; кекс «Голландский» с морковью и грецким орехом; кекс «Голландский» с маком; кекс «Голландский»; кекс «Двойной»; кекс «Традиция» с изюмом; кекс «Мраморный»; кекс «Фунтик» с абрикосовым джемом; кекс «Колечко» в сахарной пудре с кремом со вкусом банана (с кремом со вкусом клубники, с кремом со вкусом ванили, с кремом со вкусом сливок, с кремом со вкусом черной смородины, с кремом со вкусом малины, с кремом со вкусом лимона, с кремом со вкусом вишни, с кремом со вкусом йогурта); кекс «Колечко» в сахарной пудре со вкусом банана (со вкусом клубники, со вкусом ванили, со вкусом сливок, со вкусом черной смородины, со вкусом малины, со вкусом лимона, со вкусом вишни, со вкусом йогурта); кекс «Колечко» в сахарной пудре с джемом клубничным (с джемом из черной смородины, с джемом малиновым, с джемом лимонным, с джемом вишневым, с джемом банановым, с джемом абрикосовым); кекс «Колечко» в глазури с кремом со вкусом банана (с кремом со вкусом клубники, с кремом со вкусом ванили, с кремом со вкусом сливок, с кремом со вкусом черной смородины, с кремом со вкусом малины, с кремом со вкусом лимона, с кремом со вкусом вишни, с кремом со вкусом йогурта); кекс «Колечко» в глазури со вкусом банана (со вкусом клубники, со вкусом ванили, со вкусом сливок, со вкусом черной смородины, со вкусом малины, со вкусом лимона, со вкусом вишни, со вкусом йогурта); кекс «Колечко» в глазури с джемом клубничным (с джемом из черной смородины, с джемом малиновым, с джемом лимонным, с джемом вишневым, с джемом банановым, с джемом абрикосовым). набор кексов «Ассорти»; набор кексов «Ассорти» (2 вариант); капкейк с грецким орехом; капкейк с малиной; капкейк с черникой; капкейк с шоколадом; маффины «Каппучино»; маффины «Малиновые»; маффины «Ореховые»; маффины «Классические»; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффины с глазурью и цукатами; маффины с глазурью и изюмом; маффины с глазурью; маффин «Сливочный»; маффин «С цукатами»; маффин «Шоколадный» маффин «Лимонный»; маффин с БАК миксом; маффин «Орехово-маковый»; маффин «Песочный»; маффин «Сливочный»; маффин «Фруктовый»; маффин «Шоколадный»; маффин «Маршмеллоу»; маффин «Нежный». «Магдаленки» ванильные; «Магдаленки» сливочные; «Магдаленки» шоколадные; «Магдаленки» творожные; «Магдаленки» маковые; «Мадленки» ванильные; «Мадленки» сливочные; «Мадленки» шоколадные; «Мадленки» творожные; «Мадленки» маковые; «Мини-Магдаленки» ванильные; «Мини-Магдаленки» сливочные; «Мини-Магдаленки» шоколадные; «Мини-Магдаленки» творожные; «Мини-Магдаленки» маковые; «Мини-Мадленки» ванильные; «Мини-Мадленки» сливочные; «Мини-Мадленки» шоколадные; «Мини-Мадленки» творожные; «Мини-Мадленки» маковые. **Кексовые изделия без разрыхлителей:** кекс «Миндальный»; кекс «Миндальный» (вариант 2); кекс «Серебряный ярлык»; кекс «Серебряный ярлык» (вариант 2); кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «С цукатами»; кекс «С цукатами» (вариант 2); кекс «С корицей». **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Весенний»; кекс «Весенний» (вариант 2); кекс «Весенний» (вариант 3); кекс «Весенний» (вариант 4;) кекс «Весенний» (5 вариант); кекс «Славянский»; кекс «Славянский» (вариант 2); кекс «Молочный»; кекс «Молочный» вариант 2; кекс «Апрельский»; кекс «Апрельский» (вариант 2); кекс «Домашний»; кекс «Домашний» (вариант 2); кекс «Луганский»; кекс

«Здоровье»; кекс «Новый»; кекс «Донской»; кекс «Спортивный»; кекс «Российский»; кекс «Кавказский»; кекс «Неженка»; кекс «Мандариновый»; кекс «Яблочно-шоколадный»; кекс фруктовый; кекс яблочный; кекс яблочный (вариант 2); кекс айвовый; кекс сливовый; кекс «Пасхальный»; кекс «Пасхальный» (вариант 2); кекс «Кулич пасхальный»; кекс «Пасхальный Элитный»; кекс «Ромовый».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. Замороженную продукцию хранят при температуре минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без отделки и начинки – не более 12 суток; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без отделки и (или) начинки не более 45 суток; с отделкой кремом и (или) начинкой промышленного производства – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции без отделки кремом, с применением газомодифицированной среды при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95% не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консерванта, герметично упакованной с применением газомодифицированной среды, при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре и относительной влажности воздуха не более 75%: кекс «Традиция» с изюмом, кекс «Мраморный», кекс «Фунтик» с абрикосовым джемом, кекс «Колечко» в сахарной пудре с кремом со вкусом банана (с кремом со вкусом клубники, с кремом со вкусом ванили, с кремом со вкусом сливок, с кремом со вкусом черной смородины, с кремом со вкусом малины, с кремом со вкусом лимона, с кремом со вкусом вишни, с кремом со вкусом йогурта), кекс «Колечко» в сахарной пудре со вкусом банана (со вкусом клубники, с вкусом ванили, со вкусом сливок, со вкусом черной смородины, со вкусом малины, со вкусом лимона, со вкусом вишни, со вкусом йогурта), кекс «Колечко» в сахарной пудре с джемом клубничным (с джемом из черной смородины, с джемом малиновым, с джемом лимонным, с джемом вишневым, с джемом банановым, с джемом абрикосовым), кекс «Колечко» в глазури с кремом со вкусом банана (с кремом со вкусом клубники, с кремом со вкусом ванили, с кремом со вкусом сливок, с кремом со вкусом черной смородины, с кремом со вкусом малины, с кремом со вкусом лимона, с кремом со вкусом вишни, с кремом со вкусом йогурта), кекс «Колечко» в глазури со вкусом банана (со вкусом клубники, с вкусом ванили, со вкусом сливок, со вкусом черной смородины, со вкусом малины, со вкусом лимона, со вкусом вишни, со вкусом йогурта), кекс «Колечко» в глазури с джемом клубничным (с джемом из черной смородины, с джемом малиновым, с джемом лимонным, с джемом вишневым, с джемом банановым, с джемом абрикосовым) – 30 суток. При отсутствии холода замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и без-

HACCP EXPERT

опасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-789-2024** **ДЕСЕРТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее десерты), изготовленные по технологии Су-Вид (Sous Vide «под вакуумом») с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов приготовленные в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим быстрым охлаждением, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадные кексы; Крем-брюле sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Крем-фреш sous vide; Крем-брюле из тыквы; Шоколадные трюфели с корицей и апельсином Sous Vide; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Сабайон-шампань sous vide; Дульсе де лече sous vide; Крем-брюле sous vide из тыквы; Карамелизированный мусс из белого шоколада; Чизкейк с фисташками и малиновым соусом; Брауни-помадки sous-vide; Мороженое sous vide на ванильных стручках; Тыквенный хлеб sous vide; Темперированный шоколад sous vide; Панфорте sous vide; Персиковый хлебный пудинг sous vide; Классический крем-брюле sous vide; Рождественский пудинг sous vide; Бонет sous vide; «Яблочный десерт sous vide»; Шоколадный сабайон sous-vide; Заварное джелато sous-vide; Рисовый пудинг sius-vide с карамелью и яблоками; Рисовый пудинг sius-vide с изюмом; Лаймовый пирог sous-vide; Пот-де-крем sous-vide с шоколадом и скотчем; Лимонный чизкейк sous-vide; Липкий пудинг sous vide с соусом тоффио сливками и миндалем; Конфеты бонбон sous vide из замороженной черники; Кокосово-рисовый пирог sous vide; Персиковое мороженное sous vide; Плавающие лебеди sous vide с кремом англез; Шоколадные яйца sous vide с арахисовой начинкой; Шоколадное джелато sous vide с мятой; Бибингка sous vide (рождественский кокосовый пирог); Мятное санди sous vide в декадентском стиле; Гаджарка халва sous vide (индийский морковный пудинг).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Предприятие-изготовитель устанавливает ***сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-194-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ) (взамен ТУ 10.71.12-194-2017)**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на восточные сладости мучные и наборы из них (далее – продукт/продукция), изготовленные с особенностями рецептур национальной восточной кухни из муки, сахара, жира, яиц, орехов, сухофруктов, пряностей, специй и другого сырья. Продукция выпускается и реализуется при температуре (18±3)°С, охлажденной и замороженной. Продукция температурой (18±3)°С и охлажденная, полностью готова к употреблению. Замороженная продукция готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пахлава; пахлава с грецким орехом; пахлава с фисташками; пахлава с арахисом; пахлава с фундуком; пахлава с изюмом; пахлава с курагой; пахлава с финиками; пахлава с черносливом; пахлава «Бакинская»; пахлава «Бакинская» с грецким орехом; пахлава «Бакинская» с фисташками; пахлава «Бакинская» с арахисом; пахлава «Бакинская» с фундуком; пахлава «Бакинская» с миндалем; пахлава «Тбилисская»; пахлава «Тбилисская» с грецким орехом; пахлава «Тбилисская» с фисташками; пахлава «Тбилисская» с арахисом; пахлава «Тбилисская» с фундуком; пахлава «Тбилисская» с миндалем; пахлава «Турецкая»; пахлава «Турецкая» с грецким орехом; пахлава «Турецкая» с фисташками; пахлава «Турецкая» с арахисом; пахлава «Турецкая» с фундуком; пахлава «Турецкая» с миндалем; пахлава сдобная; пахлава слоеная; пахлава «Сухумская»; пахлава «Шекинская»; пахлава «Турецкая» (вариант 2); пахлава «Индонезийская»; пахлава «Мадагаскарская»; пахлава «Русская»; пахлава «Узбекская»; пахлава «Испанская»; пахлава «Армянская»; пахлава «Восточная» с грецким орехом; пахлава «Восточная» с арахисом; пахлава «Восточная» с фундуком; пахлава «Восточная» с фисташкой; пахлава «Восточная» с кешью; пахлава «Восточная» с кокосом; пахлава «Восточная» с кунжутом; пахлава «Классическая» с грецким орехом; пахлава «Классическая» с арахисом; пахлава «Классическая» с фундуком; пахлава «Классическая» с фисташкой; пахлава «Классическая» с кешью; пахлава «Классическая» с кокосом; пахлава «Классическая» с кунжутом; пахлава турецкая «Сютлю»; пахлава турецкая «Сютлю» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сютлю» с арахисом; пахлава турецкая «Сютлю» с фундуком; пахлава турецкая «Сютлю» с фисташкой; пахлава турецкая «Сютлю» с кешью; пахлава турецкая «Бурма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бурма» с арахисом; пахлава турецкая «Бурма» с фундуком; пахлава турецкая «Бурма» с фисташкой; пахлава турецкая «Бурма» с кешью; пахлава турецкая «Сарма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сарма» с арахисом; пахлава турецкая «Сарма» с фундуком; пахлава турецкая «Сарма» с фисташкой; пахлава турецкая «Сарма» с кешью; пахлава турецкая «Шобиет» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шобиет» с арахисом; пахлава турецкая «Шобиет» с фундуком; пахлава турецкая «Шобиет» с фисташкой; пахлава турецкая «Шобиет» с кешью; пахлава турецкая «Озель» с грецким орехом; пахлава турецкая «Озель» с арахисом; пахлава турецкая «Озель» с фундуком; пахлава турецкая «Озель» с фисташкой; пахлава турецкая «Озель» с кешью; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль»

с арахисом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фундуком; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фисташкой; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с кешью; пахлава турецкая «Мендиль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Мендиль» с арахисом; пахлава турецкая «Мендиль» с фундуком; пахлава турецкая «Мендиль» с фисташкой; пахлава турецкая «Мендиль» с кешью; пахлава турецкая «Дюрум» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дюрум» с арахисом; пахлава турецкая «Дюрум» с фундуком; пахлава турецкая «Дюрум» с фисташкой; пахлава турецкая «Дюрум» с кешью; пахлава турецкая «Чим-чик» с грецким орехом; пахлава турецкая «Чим-чик» с арахисом; пахлава турецкая «Чим-чик» с фундуком; пахлава турецкая «Чим-чик» с фисташкой; пахлава турецкая «Чим-чик» с кешью; пахлава турецкая «Дильбер» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дильбер» с арахисом; пахлава турецкая «Дильбер» с фундуком; пахлава турецкая «Дильбер» с фисташкой; пахлава турецкая «Дильбер» с кешью; пахлава турецкая «Бохча» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бохча» с арахисом; пахлава турецкая «Бохча» с фундуком; пахлава турецкая «Бохча» с фисташкой; пахлава турецкая «Бохча» с кешью; пахлава турецкая «Хавуч» с грецким орехом; пахлава турецкая «Хавуч» с арахисом; пахлава турецкая «Хавуч» с фундуком; пахлава турецкая «Хавуч» с фисташкой; пахлава турецкая «Хавуч» с кешью; пахлава турецкая «Шоколадная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шоколадная» с арахисом; пахлава турецкая «Шоколадная» с фундуком; пахлава турецкая «Шоколадная» с фисташкой; пахлава турецкая «Шоколадная» с кешью; пахлава турецкая «Глазурная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Глазурная» с арахисом; пахлава турецкая «Глазурная» с фундуком; пахлава турецкая «Глазурная» с фисташкой; пахлава турецкая «Глазурная» с кешью; пахлава турецкая «Изысканная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Изысканная» с арахисом; пахлава турецкая «Изысканная» с фундуком; пахлава турецкая «Изысканная» с фисташкой; пахлава турецкая «Изысканная» с кешью; пахлава турецкая «Нежная» с кешью; пахлава «Королевская» с кремом и грецким орехом; пахлава «Королевская» с кремом и фисташкой; пахлава «Королевская» с грецким орехом; пахлава «Роза Крыма» с кремом и грецким орехом; пахлава «Роза Крыма» с кремом и фисташкой; пахлава «Роза Крыма» с грецким орехом; пахлава «Куру»; пахлава «Шекер къыйыкъ; пахлава «Крымская»; тулумба лимонная; тулумба вишневая; тулумба апельсиновая; тулумба малиновая; тулумба клубничная; кулча ленкоранская; мютаки с грецким орехом; мютаки с грецким орехом и изюмом; мютаки с фисташками и изюмом; мютаки с изюмом; мютаки с курагой; мютаки с черносливом; мютаки с курагой и черносливом; мютаки с абрикосовой начинкой; мютаки с яблочной начинкой; мютаки «Бакинские»; мютаки «Шемаханские»; нан «Азербайджанский»; нан «Бухарский»; нан с изюмом; назук сладкий; шакер-чурек сдобный; шакер-чурек; шакер-бура; шакер-лукум; шакер-пури; шакер-чурек с изюмом; палочки песочные; шор-гогалы; рышты-халва; мучные гозинаки; унлу-щербет; нуш-хац; земелах; курабье; курабье (вариант 2); курабье «Бакинское»; курабье «Кабардинское»; кырмабадам; кихелах; кихелах ванильный; крендель с корицей; кята «Карабахская»; кята «Ереванская»; кята «Бакинская»; лейла; тыхма кубинская; баурсак; баурсак с корицей; баурсак с медом; хворост ореховый; хворост с лимонной цедрой; хворост розочки; хворост звездочки с корицей; хворост шоколадный; хворост «Лисички»; хворост «Хворост»; хворост с сахарной пудрой; хворост с сахарной пудрой и корицей; хворост пряный; хворост медовый; хворост ореховый в глазури; хворост с лимонной цедрой в глазури; хворост розочки в глазури; хворост звездочки с корицей в глазури; хворост пряный в глазури; хворост медовый в глазури; хворост в глазури; струдель с изюмом; струдель с яблоками; чак-чак с медом; чак-чак с медом «Татарский»; чак-чак медовый с маком; чак-чак медовый с кунжутом; чак-чак медовый с арахисом; чак-чак медовый с грецким орехом; чак-чак медовый с цукатами; чак-чак медовый с изюмом и кунжутом; чак-чак медовый с изюмом и арахисом; чак-чак медовый с изюмом и курагой; чак-чак медовый с изюмом и грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным; чак-чак с молоком сгущенным и маком; чак-чак с молоком сгущенным и кунжутом; чак-чак с молоком сгущенным и арахисом; чак-чак с молоком сгущенным и

HACCP EXPERT

грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным и изюмом; чак-чак с молоком сгущенным и сухофруктами; трубочки ореховые; трубочки миндальные; греческая слойка; армянский рулет; рулет ореховый; «Ишли финики»; слоеное изделие «Шайба»; слоеное изделие «Коло»; слоеное изделие «Бохча»; слоеное изделие «Мат» маленький; слоеное изделие «Мат» большой; слоеное изделие «Порт»; слоеное изделие «Ласт»; набор слоеных изделий «Ассорти»; -шоколадная колбаса «Вкус Детства»; кадаиф «Блаженство»; баклава; баклава «Шоколадная»; баклава «Турецкая»; баклава «Яблочная» с медом и орехом.

Предприятие – изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 1,5 месяцев для продукции с содержанием жира до 10 % включительно; не более 1 месяца для продукции с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно; не более 15 суток для продукции с содержанием жира свыше 20 %; 5 суток – для бисквита с корицей. **Рекомендуемый срок годности продукции при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** продукции с кремом, продукции с молочным сиропом, продукции из дрожжевого теста – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции, изготовленной с применением консервантов при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** продукции с кремом, продукции с молочным сиропом, продукции из дрожжевого теста – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции, изготовленной с применением консервантов при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** не более 4 месяцев для продукции с содержанием жира до 10 % включительно; не более 3 месяцев для продукции с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно; не более 1,5 месяца для продукции с содержанием жира свыше 20 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции, изготовленной с применением консервантов и упакованной с применением газомодифицированной среды при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:** не более 6 месяцев для продукции с содержанием жира до 10 % включительно; не более 4 месяцев для продукции с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно; не более 2 месяцев для продукции с содержанием жира свыше 20 %. **Рекомендуемый срок годности продукции при температуре минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 80 – 95%** не более 9 месяцев. **Условия дефростации продукции:** размораживать рекомендуется в холодильных камерах при температуре от 2 до 6 ºС. **Рекомендуемый срок годности изделия после дефростации при температуре от 0 до +7 ºС и относительной влажности воздуха 75%** не более 15 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция не допускается к реализации. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-604-2024 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пудинги десертные (далее – продукт/продукция) – многокомпонентные пищевые продукты, готовые к употреблению, полученные в результате технологической обработки различных видов сырья: молока, молочных продуктов, кисломолочных продуктов, круп, ягод и продуктов их переработки, фруктов и продуктов их переработки, напитков на растительной основе, сахара, желатина, агар-агара, крахмала и других видов сырья, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, консервантов, пищевых и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают охлажденной. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в оптовой и розничной торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пудинг «Панна-Котта»; пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Клубника»; пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Карамель»; пудинг «Панна-Котта» ванильный; пудинг «Панна-Котта» со вкусом шоколада; пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Манго»; пудинг «Шоколадный»; пудинг «Вишневый»; пудинг «Шоколадно кокосовый»; пудинг «Рисовый» с ананасами; пудинг «Творожный» с черной смородиной; пудинг «Ванильный»; пудинг без сахара; пудинг «Банановый» с какао; пудинг «Творожный» с ягодами; пудинг «Кокосовый»; пудинг «Манный»; пудинг «Молочный»; пудинг «Ванильно-шоколадный»; пудинг «Малиновый»; пудинг «Кефирный».

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с консервантом при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: пудинг «Панна-Котта», пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Клубника», пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Карамель», пудинг «Панна-Котта» ванильный, пудинг «Панна-Котта» со вкусом шоколада, пудинг «Панна-Котта» с наполнителем «Манго» не более 30 суток. При отсутствии холода пудинги хранению и реализации не подлежит. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-216-2024 ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ (взамен ТУ 9131-216-2014)

Дата введения в действие — 25.01.2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия печенье на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации. **Классификация Печенье изготавливают:** сдобное; овсяное; песочное; слоеное. **В зависимости от технологии производства и рецептуры печенье подразделяют:** на глазированное; неглазированное; частично глазированное; с добавлениями; без добавлений; с начинкой; без начинки; декорированное (с отделкой).

АССОРТИМЕНТ: печенье овсяное «Классическое» на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе; печенье овсяное «Африканка» на фруктозе; печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе; печенье овсяное «Люкс» на фруктозе; печенье овсяное с орехом на фруктозе; печенье овсяное «Малышка глазированное» на фруктозе; печенье овсяное глазированное на фруктозе; печенье овсяное «Овсяночка» на фруктозе; печенье овсяное с повидлом на фруктозе; печенье овсяно-виноградное на фруктозе; печенье овсяно-фруктовое на фруктозе; печенье овсяное «Царское» на фруктозе; печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе; печенье сдобное с лимоном на фруктозе; печенье сдобное с повидлом на фруктозе; печенье сдобное с кокосом на фруктозе; печенье сдобное с маком на фруктозе; печенье сдобное фруктовое на фруктозе; печенье сдобное «Ореховое» на фруктозе; печенье сдобное с арахисом на фруктозе; печенье сдобное с орехами на фруктозе; печенье сдобное на фруктозе; печенье песочное «Рубик» на фруктозе; печенье песочное «Забава» на фруктозе; печенье песочное «Забава с повидлом» на фруктозе; печенье песочное «Любимое» на фруктозе; печенье песочное «Французское» на фруктозе; печенье песочное «Айгуль» на фруктозе; печенье песочное на фруктозе; печенье песочное глазированное на фруктозе; печенье песочное «Любимое глазированное» на фруктозе; печенье песочное с орехами на фруктозе; печенье песочное с лимоном на фруктозе; печенье песочное с кокосом на фруктозе; печенье песочное с маком на фруктозе; печенье песочное с арахисом на фруктозе; печенье слоеное на фруктозе; печенье слоеное с повидлом на фруктозе. **Рекомендуемый срок годности весовой** продукции со дня выработки при температуре (18±3) °С относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 15 дней; с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности фасованной** продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей не более 30 дней. с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок**

НАССР ЭКСПЕРТ

годности герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: печенье слоеное без добавления антиокислителей не более 6 месяцев; остальное без добавления антиокислителей не более 12 месяцев; печенье слоеное с добавлением антиокислителей не более 6 месяцев; остальное с добавлением антиокислителей не более 16 месяцев.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-717-2021** **ПАСТИЛА** **(взамен ТУ 10.82.23-717-2017)**

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пастилу глазированную или без покрытия глазурью, (далее продукт или продукция), производимую из сбивной массы на основе фруктового, ягодного, фруктово-ягодного пюре с добавлением или без добавления сахара, яичного белка, агара, начинки, крупных добавлений, натуральных подсластителей, структурообразователей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, фасованную в потребительскую упаковку и предназначенную для непосредственного употребления в пищу в качестве десерта. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Пастила различается технологией производства, рецептурами и выпускается следующих видов:** ***в зависимости от студнеобразующей основы:*** клеевая; заварная; ***в зависимости от используемого сырья:*** из фруктово-ягодного пюре; из фруктово-ягодного пюре с ароматизатором.

АССОРТИМЕНТ: ***пастила клеевая из фруктово-ягодного пюре неглазированная или глазированная*** абрикосовая; айвовая; алычовая; ананасовая; банановая; вишневая; грушевая ежевичная; из киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; красносмородиновая; из крыжовника; малиновая; манговая; персиковая; сливовая; цитрусовая; из черешни; черничная; черносмородиновая; их хурмы; яблочная; яблочная слоёная; клубнично-банановая; малиново-ежевичная; мангово-персиковая; яблочно-апельсиновая; яблочно-персиковая; яблочно-манговая; яблочно-малиновая; ассорти «Фантазия» (банан, клубника, черешня); ассорти «Летнее» (ежевика, черника, малина»; ***пастила заварная*** абрикосовая; вишневая; яблочная. ***пастила клеевая или заварная*** **из фруктово-ягодного пюре** ***с ароматизатором неглазированная или глазированная:*** с ароматом абрикоса; а с ароматом айвы; с ароматом ананаса; с ароматом апельсина; с ароматом банана; с ароматом вишни; с ароматом грейпфрута; с ароматом груши; с ароматом ежевики; с ароматом клубники; с ароматом клюквы; с ароматом крыжовника; с ароматом киви; с корицей; с ароматом лайма; с ароматом лимона; с ароматом малины; с ароматом манго; с ароматом персика; с ароматом сливы; с ароматом смородины; с ароматом фейхоа; с ароматом черешни; с ароматом черники; с ароматом хурмы.

Изменение №1 Дата введения в действие 16.04.2024 год *пастила из фруктово – ягодного пюре без добавления сахара* Банан; Слива; Яблоко; Яблоко с брусникой; -Яблоко с вишней; Яблоко с грушей; Яблоко с ежевикой; Яблоко с имбирём; Яблоко с киви; Яблоко с клубникой; Яблоко с клюквой; Яблоки с малиной; Яблоко с облепихой; Яблоко с тыквой; Яблоко с чёрной смородиной; Яблоко с черникой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения по ГОСТ Р 53041, ГОСТ 6441. **Кондитерская продукция:** сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, шоколад, какао и кондитерские полуфабрикаты, предназначенные для дальнейшего использования в сфере обращения и (или) производства. **Пастильное изделие:** сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя или без него, фруктового (овощного) сырья, пищевых добавок, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11 %, массовой доли влаги не более 25 %, плотностью не более 0,9 г/см. **Пастила:** пастильное изделие на основе структурообразователя или без него, массовая доля фруктового (овощного) сырья в котором составляет не менее 20 %, массовая доля влаги не более 25 %, плотность не более 0,9 г/см. **Сахаристое кондитерское изделие:** кондитерское изделие с содержанием сахара не менее 20 %. ***Примечания:*** К сахаристым кондитерским изделиям относятся: конфета, карамель, ирис, драже, халва, мармелад, пастильное изделие, сахаристое восточное изделие, жевательная резинка, паста, крем, кондитерская плитка, кондитерская фигура, сбивное изделие, безе, нуга. Сахаристые кондитерские изделия бывают с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные. **Рекомендуемые сроки годности** в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. для пастилы клеевой, пастилы заварной – не более 1 месяца; для пастилы заварной в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии – не более 3 месяцев; для пастилы клеевой с консервантами, герметично упакованной в металлизированную упаковку не более 12 месяцев; для пастилы клеевой с консервантами, в герметичной упаковке (кроме металлизированной) – не более 6 месяцев. для заварной пастилы в шоколаде в герметичной упаковке (кроме металлизированной) – не более 6 месяцев. для пастилы клеевой, для пастилы заварной в герметичной упаковке (в том числе в ПЭТ пакетах) и металлизированной упаковке – не более 1 года; **Рекомендуемые сроки годности** в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75 % для пастилы без сахара не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-1076-2023 РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ

Дата введения в действие – 2023 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на жевательную резинку, представляющую собой изделие, состоящее из эластичной основы, вкусовых веществ и ароматизаторов, пищевых добавок с добавлением или без добавления красителей (далее – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Жевательная резинка «Мята»; Жевательная резинка «Ментол»; Жевательная резинка «Мята+Ментол»; Жевательная резинка «Арбуз+Ментол»; Жевательная резинка «Арбуз»; Жевательная резинка «Клубника»; Жевательная резинка «Корица»; Жевательная резинка «Мятная без сахара»; Жевательная резинка «Дыня»; Жевательная резинка «Яблоко»; Жевательная резинка «Клюква»; Жевательная резинка «Барбарис»; Жевательная резинка «Морозная свежесть»; Жевательная резинка «Лимон»; Жевательная резинка «Киви»; Жевательная резинка «Ананас»; Жевательная резинка «Мандарин»; Жевательная резинка «Лайм»; Жевательная резинка «Маракуйя»; Жевательная резинка «Фейхоа»; Жевательная резинка «Апельсин»; Жевательная резинка «Банан»; Жевательная резинка «Ваниль»; Жевательная резинка «Манго»; Жевательная резинка «Персик»; Жевательная резинка «Малина»; Жевательная резинка «Ежевика»; Жевательная резинка «Лесная ягода»; Жевательная резинка «Земляника»; Жевательная резинка «Крыжовник»; Жевательная резинка «Молочная»; Жевательная резинка «Вишня»; Жевательная резинка «Тропический микс».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукция может реализоваться в комплекте с сувенирами, игрушками, переводными-татуировками, наклейками, бижутерией и иными изделиями сувенирного назначения. Жевательная резинка должна храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Жевательная резинка не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить жевательную резинку вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** жевательной резинки со дня изготовления: 6 мес - для дражированной; 9 мес - для недражированной.

НАССР EXPERT

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-086-2023** **ИЗДЕЛИЕ МУЧНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ.** **ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ** **(взамен ТУ 10.72.12-086-2017)**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделие мучное кондитерское – печенье слоеное (далее по тексту продукт/продукция), вырабатываемое из муки, сахара, жира, яиц, с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевкусовых компонентов, готового дрожжевого и бездрожжевого теста с добавлением или без добавления других видов сырья. Продукцию вырабатывают ручным и механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: печенье слоеное «Круассан»; печенье слоеное «Круассан» с какао; печенье слоеное «Круассан Зебра»; печенье слоеное «Круассан» с сахаром; печенье слоеное «Круассан» с маком; печенье слоеное «Круассан» с цукатами; печенье слоеное «Круассан» с ароматом апельсина; печенье слоеное «Круассан» с ароматом абрикоса; печенье слоеное «Круассан» с ароматом вишни; печенье слоеное «Круассан» с ароматом груши; печенье слоеное «Круассан» с ароматом земляники; печенье слоеное «Круассан» с ароматом персика; печенье слоеное «Круассан» с ароматом черники; печенье слоеное «Круассан» с ароматом банана; печенье слоеное «Круассан» с шоколадной начинкой; печенье слоеное «Круассан» с шоколадно ореховой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с ореховой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с ванильной начинкой; печенье слоеное «Круассан» со сливочной начинкой; печенье слоеное «Круассан» с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко); печенье слоеное «Круассан» с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); печенье слоеное «Круассан» с кокосовой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с карамельной начинкой; печенье слоеное «Круассан» с ликерной начинкой; печенье слоеное «Круассан» с вареным сгущенным молоком; печенье слоеное «Круассан» с шоколадом; печенье слоеное «Круассан» с шоколадным кремом; печенье слоеное «Круассан» с шоколадно-ореховым кремом; печенье слоеное «Круассан» с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное «Круассан» с абрикосовой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с апельсиновой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с ананасовой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с вишневой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с грушевой начинкой; печенье слоеное «Круассан» с лимонной начинкой; печенье слоеное «Круассан» с яблочной начинкой; печенье слоеное «Мини-круассан»; печенье слоеное «Мини-круассан Зебра»; печенье слоеное «Мини – круассан» с какао; печенье слоеное «Мини – круассан» с сахаром; печенье слоеное «Мини – круассан» с маком; печенье слоеное «Мини – круассан» с цукатами; печенье слоеное «Мини-круассан» с ароматом апельсина; печенье слоеное «Мини – круассан» с ароматом абрикоса; печенье слоеное «Мини – круассан» с ароматом вишни; печенье слоеное «Мини – круассан» с ароматом груши; печенье слоеное «Мини – круассан» с ароматом земляники; печенье слоеное «Мини-круассан» с ароматом персика; печенье слоеное

«Мини – круассан» с ароматом черники; печенье слоеное «Мини – круассан» с ароматом банана; печенье слоеное «Мини – круассан» с шоколадной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с шоколадно ореховой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с ореховой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с ванильной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» со сливочной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); печенье слоеное «Мини – круассан» с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); печенье слоеное «Мини – круассан» с кокосовой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с карамельной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с ликерной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с вареным сгущенным молоком; печенье слоеное «Мини – круассан» с шоколадом; печенье слоеное «Мини – круассан» с шоколадным кремом; печенье слоеное «Мини – круассан» с шоколадно ореховым кремом; печенье слоеное «Мини – круассан» с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное «Мини – круассан» с абрикосовой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с апельсиновой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с ананасовой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с вишневой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с грушевой начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с лимонной начинкой; печенье слоеное «Мини – круассан» с яблочной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики»; печенье слоеное «Круассанчики Зебра»; печенье слоеное «Круассанчики» с какао; печенье слоеное «Круассанчики» с сахаром; печенье слоеное «Круассанчики» с маком; печенье слоеное «Круассанчики» с цукатами; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом апельсина; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом абрикоса; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом вишни; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом груши; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом земляники; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом персика; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом черники; печенье слоеное «Круассанчики» с ароматом банана; печенье слоеное «Круассанчики» с шоколадной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с шоколадно-ореховой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с ореховой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с ванильной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» со сливочной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); печенье слоеное «Круассанчики» с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); печенье слоеное «Круассанчики» с кокосовой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с карамельной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с ликерной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с вареным сгущенным молоком; печенье слоеное «Круассанчики» с шоколадом; печенье слоеное «Круассанчики» с шоколадным кремом; печенье слоеное «Круассанчики» с шоколадно-ореховым кремом; печенье слоеное «Круассанчики» с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное «Круассанчики» с абрикосовой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с апельсиновой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с ананасовой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с вишневой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с грушевой начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с лимонной начинкой; печенье слоеное «Круассанчики» с яблочной начинкой; печенье слоеное «Завиток»; печенье слоеное «Завиток» с сахаром; печенье слоеное «Завиток» с маком; печенье слоеное «Завиток» с черносливом; печенье слоеное «Завиток» с курагой; печенье слоеное «Завиток» с орехом; печенье слоеное «Завиток» с кунжутом; печенье слоеное «Завиток» с подсолнечником; печенье слоеное «Завиток» с

HACCP EXPERT

конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное; печенье слоеное с сахаром; печенье слоеное с маком; печенье слоеное с черносливом; печенье слоеное с курагой; печенье слоеное с орехом; печенье слоеное с арахисом; печенье слоеное с кокосом; печенье слоеное с кунжутом; печенье слоеное с подсолнечником; печенье слоеное с шоколадной начинкой; печенье слоеное с ореховой начинкой; печенье слоеное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье слоеное с ванильной начинкой; печенье слоеное со сливочной начинкой; печенье слоеное с карамельной начинкой; печенье слоеное с ликерной начинкой; печенье слоеное с вареной сгущенкой; печенье слоеное с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное «Ушки» с арахисом; печенье слоеное «Ушки» с кунжутом; печенье слоеное «Ушки» с подсолнечником; печенье слоеное «Ушки» с кокосом; печенье слоеное «Бант»; печенье слоеное «Бант» с какао; печенье слоеное «Бант» с сахаром; печенье слоеное «Бант» с сахарной пудрой; печенье слоеное «Бант» с маком; печенье слоеное «Бант» с орехом; печенье слоеное «Бант» с арахисом; печенье слоеное «Бант» с кунжутом; печенье слоеное «Бант» с подсолнечником; печенье слоеное «Бант» с кокосом; печенье слоеное «Палочки»; печенье слоеное «Палочки» с сахаром; печенье слоеное «Палочки» с сахарной пудрой; печенье слоеное «Треугольник»; печенье слоеное «Треугольник» с сахаром; печенье слоеное «Треугольник» с сахарной пудрой; печенье слоеное «Слойка» с яблочной начинкой; печенье слоеное «Слойка» с лимоном; печенье слоеное «Слойка» с маком; печенье слоеное «Слойка» ленивая; печенье слоеное «Слойка» с фруктовой начинкой; печенье слоеное «Слойка» жемчужная; печенье слоеное «Слойка Сиртаки»; печенье слоеное «Слойка бантик»; печенье слоеное «Слойка Вкусняшка»; печенье слоеное «Слойка Вкусняшка» со сливочной начинкой; печенье слоеное «Слойка клубничная»; печенье слоеное «Слойка – круассан» яблоко с корицей; печенье слоеное «Слойка круассан» клубника со сливками; печенье слоеное «Слойка – круассан» с абрикосом; печенье слоеное «Слойка – круассан» с ванильной начинкой; печенье слоеное «Слойка – круассан» с фруктовой начинкой; печенье слоеное «Слойка – круассан» с черной смородиной; печенье слоеное «Слойка – круассан» с шоколадной начинкой; печенье слоеное «Слойка Кукленок»; печенье слоеное «Слойка Маргарита» с бананом; печенье слоеное «Слойка кунжутная»; печенье слоеное «Слойка ванильная»; печенье слоеное «Слойка овсяная»; печенье слоеное «Слойка кукурузная»; печенье слоеное «Слойка сырная»; печенье слоеное «Слойка ушки»; печенье слоеное «Слойка ушки» с маком; печенье слоеное «Слойка французская»; печенье слоеное «Слойка язычок»; печенье слоеное «Слойка со злаками»; печенье слоеное «Северное с ламинарией»; печенье слоеное «Семечко»; печенье слоеное «Сырное»; печенье слоеное «Томатное»; печенье слоеное «Фитнесс Микс»; печенье слоеное «Чесночное»; печенье слоеное «8 злаков»; печенье слоеное «Луковое».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при указанных условиях: круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий с начинками – не более 7 суток; круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий без начинок – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при указанных условиях: круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий с начинками – не более 12 суток; круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий без начинок – не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности**

продукции с использованием консервантов: круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий с начинками – не более 30 суток; круассанов, мини – круассанов, круассанчиков и других изделий без начинок – не более 90 суток. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-1066-2023 ИЗДЕЛИЕ МУЧНОЕ КОНДИТЕРСКОЕ. ПЕЧЕНЬЕ ФАСОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 2023 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на фасованное сахарное, сдобное, овсяное, затяжное, слоеное, заварное, глазированное, неглазированное, частично глазированное, с добавлениями, без добавлений, с начинкой, без начинки, декорированное печенье (далее продукт, продукция), произведенное по действующей нормативной или технической документации производителя. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Производителем (изготовителем) продукции является организация – фасовщик. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых помещениях, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света.

Рекомендуемые сроки годности продукции при указанных условиях: печенье сахарное, затяжное, слоеное, заварное, без начинок – не более 45 суток; сдобное, овсяное, глазированное, с добавлениями – не более 30 суток; с начинками – не более 15 суток. Период хранения печенья до фасовки и срок годности фасованного печенья в сумме не должен превышать срок годности на исходный продукт. Предприятие изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.81.13-439-2022** **САХАР ВАНИЛЬНЫЙ** **(Взамен ТУ 9199-439-2016)**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на сахар ванильный, получаемый путем ароматизации сахара свекловичного или тростникового или сахарной пудры натуральной ванилью или ароматизатором ванилином (4-окси, 3-метоксибен-зальдегид), используемый для ароматизации кондитерских изделий и других продуктов питания (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве кондитерских изделий и прочих пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Сахар ванильный с натуральной ванилью; Сахар ванильный (с ванилином); Сахар ванильный с корицей; Пудра сахарная ванильная.

Термины и определения ***сахар белый кристаллический*** – белый сахар в виде отдельных кристаллов; ***ароматизатор пищевой (ароматизатор)*** не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов; ***вещество вкусоароматическое*** химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого); ***вещество вкусоароматическое натуральное*** вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции; ***натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов)*** растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов); ***натуральный ароматизатор:*** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит один или несколько вкусоароматических препаратов и/или одно или несколько натуральных вкусоароматических веществ. **Транспортирование и хранение** Продукцию перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах и контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на транспорте данного вида. Транспортирование и хранение упакованного ванильного сахара, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846. Не допускается перевозка ванильного сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким и специфическим запахом. При перевозке ванильного сахара железнодорожным и водным транспортом крытые вагоны, контейнеры и трюмы должны быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями. Склады для хранения продукции должны соответствовать санитарным требованиям, действующим на территории ТС. Упакованный ванильный сахар (ванильная пудра) должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции – не более двух лет с

HACCP EXPERT

даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-527-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ КРЕКЕРЫ И ГАЛЕТЫ (взамен ТУ 10.72.12-527-2016)**

Дата введения в действие — 24.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кондитерские крекеры и галеты (далее по тексту – печенье/крекеры/галеты/продукт/продукция) – изделия слоистой структуры, вырабатываемые из различных видов муки с использованием дрожжей и (или) химических разрыхлителей с добавлением или без добавления жиров, сахаров, яиц и яичных продуктов, и другого пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают ручным и машинным способами. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте:

АССОРТИМЕНТ: Крекеры: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляный с цедрой лимона; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока; крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васаби; крекер соленый

со вкусом васаби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса. **Галеты:** галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом; галеты с черным кунжутом; галеты с семенами льна; галеты с кунжутом и семенами подсолнечника.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения крекер – мучное кондитерское изделие слоистой структуры с маслянистой поверхностью, массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги – не более 7%. **галета –** мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) химических разрыхлителей, либо без добавления жира и сахара, либо с добавлением жира и (или) сахара с массовой долей жира по сухому веществу не менее 3,0%, массовой долей общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество не менее 11,0 % и массовой долей влаги не более 11,0 %. **мучное кондитерское изделие** кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%. *Примечание К мучному кондитерскому изделию относят: печенье, вафли, пряничное изделие, кекс, рулет, торт, пирожное, мучное восточное изделие.* **печенье** мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. *Примечание К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.* **крекер** печенье слоистой структуры с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 7%. **галета** печенье слоистой структуры со сквозными проколами, с суммой массовых долей сахара и (или) жира не более 29%, массовой долей влаги не более 11%. **Рекомендуемый срок годности** весовой и негерметично упакованной продукции: крекер – не более 3 месяцев; галеты – не более 6 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции: крекер – не более 6 месяцев; галеты простые – не более 24 месяцев. галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции, произведенной с применением консерванта: крекер – не более 6 месяцев; галеты не более 12 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 6 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта: крекер – не более 9 месяцев: галеты с добавлением сахара и жиров или только жиров – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, упакованной с использованием газомодифицированной среды: крекеры – не более 9 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консерванта и упакованной с использованием газомодифицированной среды: крекеры – не более 12 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия герметичной упаковки или упаковки с применением газомодифицированной среды: крекер – не более 3 месяцев; галеты – не более 6 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 3 месяцев. Срок годности после вскрытия упаковки не должен превышать основной срок годности. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-075-2017 ТОРТЫ (взамен ТУ 9134-075-2013)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный; торт бисквитно-воздушный со сливками; торт бисквитно-кофейный; торт бисквитно-сырный; торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный; торт бисквитно-шоколадный с маком; торт бисквитно-шоколадный с суфле; торт бисквитно-кремовый (бисквитный); торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт бисквитный ореховo-маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт ореховo-шоколадный; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным кремом; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-

HACCP EXPERT

кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Банановo-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава»

(бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Колизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is…» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой(бисквитно-муссовый); торт «Раффаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый); торт «Хольц» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый); «Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт

«Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекристо» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый).

(СТОИМОСТЬ ВСЕХ ИЗМЕНЕНИЙ 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.05.2017 г. торт пломбирный «С Днем рожденья»; торт «Наполеон» (3 вариант); торт «Сказка» (2 вариант); торт «Сказка» (3 вариант); торт «Мечта»; торт «Птичье молоко» (5 вариант); торт «Анечка».

Изменение № 2 Дата введения в действие 16.05.2017 г. торт «Фруктовая нежность»; торт «Наполеон» (4 вариант); торт «Шоколадный» (3 вариант); торт «Тирамису» (6 вариант); торт «Красный бархат»; торт «Аленка»; торт-пляцок «Пани Валевска»; торт-пляцок «Цыганская тропа»; торт-пляцок «Секрет монашки».

Изменение № 3 Дата введения в действие 10.07.2017 г. торт-десерт «Тирамису» (7 вариант); торт «Бавария»; торт «Графские развалины» (4 вариант); торт «Ежик» (3 вариант); торт «Капучино»; торт «Красный бархат»; торт «Ночка»; торт «Орео»; торт «Птичье молоко» (6 вариант); торт «Светлана»; торт «Торжество»; торт «Александра»; торт «Зебра» (3 вариант); торт «Каприз»; торт «Лебединое озеро»; торт «Маков цвет»; торт «Нарьян-Мар»; торт «Остров детства»; торт «Песочно-медовый»; торт «Прага» (6 вариант); торт «Фейерверк вкуса»; торт «Фруктовый сад»; торт «Шнит вишнево-клубничный»; торт-рулет «Домашний»; торт-рулет «Кофемания»; торт-рулет «Сказка»; торт-рулет «Фантазия»; торт-рулет «Фруктовый»; торт-рулет «Трюфель».

Изменение № 4 Дата введения в действие 08.12.2017 г. Добавить ассортимент продукции: торт бисквитный "Вишневый поцелуй"; торт бисквитный "Смайлик" (2 вариант); торт бисквитный "Для Вас"; торт бисквитный "Искушение"; торт бисквитный "Сибирский"; торт бисквитный "Симфония"; торт бисквитный "Снежная Королева"; торт бисквитный "Соблазн" (2 вариант); торт бисквитный "Сюрприз" (2 вариант); торт бисквитный "Фаворит"; торт бисквитный "Чайная роза"; торт бисквитный "Красный Бархат" (3 вариант); торт бисквитный "Шоколадница"; торт бисквитный "Медово-гречишный пирог"; торт бисквитный "Антураж"; торт бисквитный "Полоска творожная"; торт "Черемуховый"; торт "К торжеству №1"; торт "К торжеству №2"; торт "Детский фигурный"; торт "Игрушки"; торт "Свадебный" (3 вариант); торт песочный "Лесная горка"; торт песочный "Нежный" (2 вариант); торт слоеный "Домашний" (2 вариант); торт "Воздушный" (2 вариант); торт "Чародейка" (2 вариант).

Изменение № 5 Дата введения в действие 11.01.2018 г. торт «Пирог Сливочный» с брусникой; торт «Пирог Сливочный» с малиной; торт «Пирог Шоколадный» с черникой; торт «Пирог Шоколадный» с вишней; торт «Пирог Фантазия» с лимоном; торт «Пирог Фантазия» с клубникой.
Изменение № 6 Дата введения в действие 03.09.2018 г. торт «Экстра»; тор «Шоколадный пломбир»; торт «Шоколадно-банановый»; торт «Шоколадная симфония»; торт «Чиз-кейк карамельный» 2 вариант; торт «Три желания»; торт «Рыжик»; торт «Пьяная вишня» 2 вариант; торт «Птичье молоко»7 вариант; торт «Полянка»; торт «Подарочный»; торт «Малиновое суфле»; торт «Маковка»; торт «Иваново Прага»; торт «Графские развалины» 5 вариант; торт «Вкус детства»; торт «Вдохновение»; торт «Полет» 2 вариант; торт «Панчо» 4 вариант; торт «Тигренок».
Изменение № 7 Дата введения в действие 30.11.2018 г. торт «Сластена»; торт «Вишенка»; торт «Пчёлка с вареной сгущёнкой»; торт «Рубиновый»; торт «Сметанник» с фруктами; торт «Неженка»; торт «Раффаэлло»; торт «Шоколадное наслаждение»; торт «Карамельный».
Изменение № 8 Дата введения в действие 19.12.2018 г. торт «Захер»; торт «Три шоколада»; торт «Прага»; торт «Наполеон»; торт «Аннушка»; торт «Йогуртовый»; торт «Тирамису «Итальянский» (с Савоярди); торт «Клубника-мята»; торт «Малиновый»; торт «Живара Лакте»; торт «Манго-маракуйя с малиной»; торт «Сабайон»; торт «Фисташковый»; торт «Маковый»; торт «Чизкейк Нью-Йорк»; торт «Чизкейк карамель»; торт «Чизкейк Монтероза»; торт «Медовик»; торт «Медово-шоколадный»; торт «Рабуста»; торт «Ванильный мусс»; торт «На любой вкус»; торт «Эстерхази»; торт «Еврейская мудрость»; торт «Ореховый»; торт «Абрикос с карамелью»; торт «Шоколадный»; торт «Чиз-Кейк Лимончелло»; торт «Лимон с малиной».
Изменение №9 Дата введения в действие 25.01.2019 г. торт «Винни пух»; торт «Винни пух с муссом и зеркальной глазурью»; торт «Королевский медовик» с заварным кремом; торт «Королевский медовик» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Черный принц»; торт «Черный принц» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Красный бархат» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Винни пух» с муссом и шоколадным велюром; торт «Королевский медовик» с муссом и шоколадным велюром; торт «Красный бархат» с муссом и шоколадным велюром»; торт «Морковный».
Изменение №10 Дата введения в действие 14.03.2019 г. торт «Лиловая мечта»; торт «Муссовый рай»; торт «Сюрприз» (заказной); торт «Сюрприз».
Изменение №11 Дата введения в действие 21.06.2019 г. торт «Молочная девочка»; торт «Шоколадный» с вишней; торт «Орео» с муссом; торт «Спартак»; торт «Наполеон» с кремом пломбир; торт «Манговый»; торт «Творожный»; торт «Творожный» с персиками; торт «Сникерс».
Изменение №12 Дата введения в действие 04.08.2019 г. торт слоеный «Новотихвинский»; торт песочный «Медовик со сметаной»; торт заварной «Опенок»; торт воздушный «Эстерхази»; торт «Воздушный»; торт бисквитно-суфлейный «Птичье молоко»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт бисквитный «Шоколадное танго»; торт бисквитный «Яблоневый цвет»; торт бисквитный «Банановый рай»; торт бисквитный «Морковный»; торт бисквитный «Сахер»; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Монастырский»; торт бисквитный «Сникерс»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Пражский»; торт бисквитный «Каприз»; торт бисквитный «В гостях у сказки».
Изменение №13 Дата введения в действие 25.11.2019 г. торт «Сказка»; торт «Прага»; торт «Красный бархат»; торт «Карамелька»; торт «Сластена»; торт «Крем-брюле»; торт «Зимняя вишня»; торт «Творожный соблазн»; торт «Ожидание»; торт «Вечер»; торт «Нежность»; торт «Птичье молоко»; торт «Зимняя вишня»; торт «Медовик»; торт «Творожный с киви».
Изменение №14 Дата введения в действие 25.03.2020 г. торт «Медовый» со сливочным кремом.

Изменение №15 Дата введения в действие 19.10.2020 г. торт «Диабелла»; торт «Фисташка-шоколад»; торт «Кокосовый рай»; торт «Чернично-лимонный»; торт «Апельсин-морковь»; торт «Апельсин-шоколад-кокос»; торт «Груша-горгонзола-грецкий орех»; торт «Дыня-йогурт»; торт «Клубничный смузи»; торт «Марракеш»; торт «Медовик»; торт «Монро»; торт «Одри»; торт «Клубничный поцелуй»; торт «Кокосовый»; торт «Красный бархат»; торт «Летний»; торт «Малиновая Наоми»; торт «Молочная девочка»; торт «Моника»; торт «Морковно-облепиховый»; торт «Наполеон»; торт «Палермо»; торт «Прованс»; торт «Птичье молоко»; торт «Рафаэлло»; торт «Три шоколада»; торт «Чёрный принц»; торт «Эстерхази»; торт «Карамель-груша; торт «Клубника-фисташка»; торт «Лесные ягоды»; торт «Летняя свежесть»; торт «Пина колада»; торт «Сникерс»; торт «Фисташка-малина»; торт «Яблочный улун»; торт «Снежная вишня»; торт «Лимончелло»; торт «Аризона»; торт «Буква-цифра»; торт «Шоколадный медовик с малиной»; торт «Фиеста»; торт «Яблочно-маковый»; торт «Чизкейк ананас-кокос»; торт «Чизкейк Вишневый»; торт «Чизкейк Вишня-шоколад»; торт «Чизкейк Груша-горгонзола»; торт «Чизкейк Карамель-банан»; торт «Чизкейк Латте»; торт «Чизкейк Лимонно-черничный»; торт «Чизкейк Лимонный»; торт «Чизкейк Малина-пармезан»; торт «Чизкейк Манго-фисташковый»; торт «Чизкейк Сникерс»; торт «Чизкейк Три шоколада»; торт «Чизкейк Карамель-ваниль-вишня»; торт «Чизкейк Пралине-ваниль-маракуйя»; торт «Чизкейк Фисташка-ваниль-темный шоколад»; торт «Чизкейк Клубника-ваниль-шоколадный мусс»; торт «Чизкейк Груша-голубой сыр»; торт «Шоколад-смородина-карамель»; торт «Йогуртовый».

Изменение №16 Дата введения в действие 22.01.2021 г. **Добавить ассортимент продукции:** торт «Муссовый рай» (праздничный) черника; торт «Муссовый рай» (праздничный) малиновый; торт «Лиловая мечта» (заказной); торт «Красный бархат» (заказной); торт бисквитный «Рапсодия»; торт бисквитный «Арахис-карамель»; торт «Свадебный».

Изменение №17 Дата введения в действие 06.05.2021 г. торт «Абсолют фирменный»; торт «Березка»; торт «Вечерний»; торт «Дамские пальчики»; торт «Королевский фирменный»; торт «Медовая сказка»; торт «Наполеон домашний»; торт «Наполеон фирменный»; торт «Наша изюминка»; торт «Полено»; торт «Прага»; торт «Санчо»; торт «Сникерс»; торт «Спартак»; торт «Творожно-шоколадный»; торт «Творожный соблазн»; торт «Тирамису»; торт «Красный бархат»; торт «Молочная девочка»; торт «Три шоколада»; торт «Фруктовый йогурт»; торт «Шоколадно-ореховый».

Изменение №18 Дата введения в действие 19.08.2021 г. торт слоеный «Мильфей с малиной»; торт медовый «Медовик» (4 вариант); торт «Чизкейк Груша-карамель»; торт «Чизкейк с соленой карамелью»; торт «Чизкейк Нью-Йорк» (3 вариант); торт «Чизкейк Черничный»; торт «Чизкейк Шоколадный» (2 вариант); торт «Чизкейк Апельсиновый»; торт «Персик-малина»; торт «Малиновое суфле» (2 вариант); торт «Молочная карамель»; торт «Солнечный персик»; торт «Суфле с персиком»; торт «Бабушкин» (2 вариант); торт «Эстер»; торт «Итальянская сказка» торт «РафаЭль»; торт «Молочная девочка» (4 вариант); торт «Красный бархат (7 вариант).

Изменение №19 Дата введения в действие 20.01.2022 г. торт слоеный «Мильфей с малиной»; торт медовый «Медовик» (4 вариант); торт «Чизкейк Груша-карамель»; торт «Чизкейк с соленой карамелью»; торт «Чизкейк Нью-Йорк» (3 вариант); торт «Чизкейк Черничный»; торт «Чизкейк Шоколадный» (2 вариант); торт «Чизкейк Апельсиновый»; торт «Персик-малина»; торт «Малиновое суфле» (2 вариант); торт «Молочная карамель»; торт «Солнечный персик»; торт «Суфле с персиком»; торт «Бабушкин» (2 вариант); торт «Эстер»; торт «Итальянская сказка» торт «РафаЭль»; торт «Молочная девочка» (4 вариант); торт «Красный бархат (7 вариант)

Изменение №20 Дата введения в действие 13.03.2022 г. **Дополнить ассортимент продукции:** торт «Захер» вариант 2; торт «Ред-вельвет»; торт «Экзотика».

HACCP EXPERT

Изменение №21 Дата введения в действие 20.06.2022 г. торт «Зимняя вишня»; торт «Карнавал»; торт «Малибу»; торт «Черный принц»; торт «Тропикано»; торт «Ай-петри»; торт «Ай-петри с вишней»; торт «Таврический».

Изменение №22 Дата введения в действие 26.06.2023 г. торт «Венгерский»; торт «Грин-кейк»; торт «Парфе со взбитыми сливками»; торт «Тирамису» (вариант 8); торт «Три шоколада» (вариант 3); торт «Улитка»; торт «Чиз-кейк»; торт «Веселинка»; торт «Татьяна»; торт «Валентина»; торт «Киевский»; торт «Ленинградский»; торт «Прага» (вариант 7); торт «Премиум»; торт «Роскошь шоколада»; торт «Эстерхази» (вариант 3); торт «С любовью» (вариант 2); торт «Сказка» (вариант 5); торт «Слоеный с кремом»; торт «Старбакс»; торт «Бабье лето»; торт «Карамельный краш»; торт «Красный бархат» (8 вариант); торт «Неженка»; торт «Фруктовая мозаика»; торт «Злата» постный; торт «Малиновый звон» постный; торт «Садко» постный; торт «Ежиха»; торт «Рулетный заказной»; торт «Медовик» (вариант 5).

Изменение №23 Дата введения в действие 28.07.2024 г. торт «Лимонник»; торт «Бруснично-персиковый»; торт «Вишневый бархат»; торт «Вишневый»; торт «Йогурт-манго»; торт «Каприз»; торт «Тирамису»; торт «Киевский»; торт «Миндаль»; торт «Морковно-ореховый»; торт «Медовик» йогурт-смородина; торт «Медовик» шоколадный; торт «Медовик»; торт «Медовик» с черносливом; торт «Наполеон» ванильно – шоколадный; торт «Наполеон» шоколадно-вишневый; торт «Наполеон» с заварным кремом; торт «Наполеон» карамельный; торт «Пинчер»; торт «Пломбир»; торт «Прага»; торт «Шоколад-кофе»; торт «Карамельно-банановый»; торт чизкейк «Восточная сладость»; торт чизкейк «Изобилие»; торт чизкейк «Классический»; торт чизкейк «Миндальчик»; торт чизкейк «Творожно-ванильный»; торт чизкейк «Тирольский»; торт чизкейк «Фруктовая палитра»; торт чизкейк «Фруктовый коктейль».

Изменение №24 Дата введения в действие 29.07.2024 г. торт бисквитный «Морковный»; торт бисквитный «Ягодный»; торт бисквитный «С ароматом кофе»; торт бисквитный «Клубничный»; торт бисквитный «Сливочный».

Изменение №25 Дата введения в действие 18.02.2025 г. **Дополнить ассортимент продукции:** торт бисквитный «Цветочный»; торт бисквитный «Лимонный»; торт бисквитный «Полянка»; торт бисквитный «Вишня спелая»; торт бисквитный «Апельсиновый»; торт бисквитный «Эксклюзивный»; торт бисквитный «Эксклюзивный» (вариант 2); торт бисквитный «Эксклюзивный» (вариант 3); торт бисквитный «Эксклюзивный» (вариант 4); торт бисквитный «Эксклюзивный» (вариант 5); торт бисквитный «Фантазия» с лимоном.

Изменение №26 Дата введения в действие 01.08.2025 г. **Дополнить ассортимент продукции:** торт «Морковный» (постный); торт «Восточная нега»; торт «Фисташковый»; торт «Медовый» (постный); торт «Наполеон» с черной смородиной (постный); торт «Маковый» (постный); торт «Шоколадно-вишневый» (постный); торт «Банановый» (постный); торт «Вацлавский»; торт «Ореховая сказка»; торт «Тропик».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции

с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; для тортов «Прага» и «Сметанный» – 72 часов; для тортов «Медовик Традиционный» и «Птичье молоко» – 96 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (2-6) °С – 7 суток.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-189-2017** **ПИРОЖНЫЕ** **(взамен ТУ 9135-189-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное "Гармония вкуса"; пирожное бисквитное "Ромашка"; пирожное бисквитное "Халвинка"; пирожное бисквитное "Кремовое"; пирожное бисквитное "Манник"; пирожное бисквитное "Ягодка"; пирожное бисквитное нарезное "Ретро"; пирожное бисквитное нарезное "Мираж"; пирожное бисквитное нарезное "Неженка"; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное "Полянка"; пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом"; пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной"; пирожное песочное "Берёзонька"; пирожное песочное "Сметанное"; пирожное песочное "Кольцо песочное"; пирожное песочное "Турбинное"; пирожное песочное "Корж молочный"; пирожное песочное "Лакомство"; пирожное песочное "Муравьиная горка"; пирожное песочное нарезное "Медовичок"; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и пер-

сиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное "Заварное кольцо"; пирожное заварное "Вкусняшка" крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное "Трубочка с белковым кремом"; пирожное слоеное "Трубочка со сливочным кремом"; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное "Меренги"; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое "Картошка" обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитнотворожное» с вишней; пирожное «Бисквитнотворожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное

«Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

(СТОИМОСТЬ ВСЕХ ИЗМЕНЕНИЙ - 6000 РУБ)

Изменение №1 Дата введения в действие 17.05.2017 г. пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Фруктовая нежность»; пирожное «Шоколадное» (3 вариант); пирожное «Красное»; пирожное «Картошка» (6 вариант); пирожное «Мозаика»; пирожное «Лимонное»; пирожное «Киндер Милк Слайс»; пирожное «Анна Павлова»; пирожное «Сникерс»; пирожное «Мишутка»; пирожное «Тирамису» (3 вариант); пирожное «Цыганская тропа»; пирожное «Секрет монашки»; пирожное «Рулет со сгущенкой»; пирожное «Капкейк»; пирожное трубочка с белковым кремом (2 вариант).

Изменение №2 Дата введения в действие 13.07.2017 г. пирожное «Десерт панакота»; пирожное «Ева» (2 вариант); пирожное «Ежик» (3 вариант); пирожное «Ленинградское»; пирожное «Маффины»; пирожное «Мозайка» (2 вариант); пирожное «Суфле»; пирожное «Трубочка с кремом из сливок»; пирожное «Эклер» с шоколадным кремом; пирожное «Эклер» с шоколадными сливками; пирожное «Эклер» с вареной сгущенкой; пирожное «Лакомка» (2 вариант); пирожное «Сюрприз»; пирожное «Кольцо заварное» (2 вариант); пирожное «Медовое» (2 вариант); пирожное «Корзинка фруктовая»; пирожное «Корзинка со сливками».

Изменение №3 Дата введения в действие 11.10.2017 г. пирожное «Абрикосовый ноктюрн»; пирожное «Корзиночка» с кремом «Шантильи» и фруктами; пирожное «Лимонный тарт»; пирожное «Морковно-абрикосовый бисквит»; пирожное «Картошка темная»; пирожное «Мильфей»; пирожное «Птичье молоко»; пирожное «Чизкейк» на банановом корже; пирожное «Анастасия»; пирожное «Безе с орехом» большое; пирожное «Безе радужное» малое; пирожное «Пай морковный с орехами»; пирожное «Пай тыквенный с апельсином»; пирожное «Кейкпопс»; пирожное «Малина-розмарин»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Трюфель»; пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Эклер» с белой глазурью; пирожное «Эклер» с черной глазурью; пирожное «Макаруне Манго-маракуйя»; пирожное «Макаруне Фисташка»; пирожное «Макаруне Черная смородина»; пирожное «Макаруне Шоколад»; пирожное «Медовик» (2 вариант); пирожное «Три шоколада» (2 вариант); пирожное «Тарталетка с фруктами» (2 вариант); пирожное «Тирамису» (2 вариант) пирожное «Панакота с малиной»; пирожное «Трюфель с творожным сыром».

Изменение №4 Дата введения в действие 19.10.2017 г. пирожное бисквитное с повидлом; пирожное «Песочница»; пирожное песочное глазированное помадкой; пирожное песочное «Кольцо»; пирожное «Чиз-кейк ягодный».
Изменение №5 Дата введения в действие 08.12.2017 г. пирожные бисквитные «Бисквитный рулет с кремом и желе»; пирожные бисквитные «Творожное»; пирожные бисквитные «Черемуховое»; пирожные бисквитные «Сибирское»; пирожные песочные «Песочное с фруктовой начинкой» (2 вариант); пирожные заварные «Трубочка с обсыпкой» (2 вариант); пирожные заварные «Эклер с белковым кремом»; пирожные заварные «Профитроли с начинкой «Вареная сгущенка»; пирожные заварные «Заварные пышки»; пирожное «Медовое» (2 вариант); пирожные крошковое «Картошка» (7 вариант); пирожное «Макаронс».
Изменение №6 Дата введения в действие 25.06.2018 г. пирожное «Заварное».
Изменение №7 Дата введения в действие 02.08.2018 г. Набор Капкейки нежные; Пирожное капкейк с малиновым джемом; Пирожное капкейк с шоколадной начинкой; Пирожное капкейк со сливками и абрикосовым конфитюром; Пирожное капкейк со сливками и вареной сгущенкой; Пирожное корзиночка Ассорти; Пирожное корзиночка Классическая; Пирожное корзиночка Оригинальная; Пирожное Корзиночка Сливочная; Пирожное Корзиночка со сгущенкой (2 вариант); Пирожное Маковка; Пирожное Муравейник; Пирожное Пенек; Пирожное Профитроли Белочка; Пирожное Профитроли Тирамису; Пирожное Профитроли Шоколадные; Пирожное Птичье молоко (2 вариант); Пирожное сметанное с курагой; Пирожное Тигренок; Пирожное Трюфель; Пирожное Эклер к чаю; Пирожное Эклер Тирамису; Пирожное Эклер Классический; Пирожное Эклер с варенной сгущенкой.
Изменение №8 Дата введения в действие 14.10.2018 г. пирожное «Воздушное» с кремом (двойное); пирожное «Буше» глазированное шоколадной помадой; пирожное «Лайма»; пирожное песочное «Корж творожный»; пирожное песочное с творожной начинкой; пирожное корзиночка песочная «Фантазия»; пирожное «Корзиночка» с карамельным кремом.
Изменение №9 Дата введения в действие 07.12.2018 г. пирожное «Венское с вишней»; пирожное «Венское с персиком и маком»; пирожное «Венское с яблочной начинкой и миндалем»; пирожное «Картошка»; пирожное «Корзинка для любимых»; пирожное «Корзинка с брусникой»; пирожное «Корзинка с грецким орехом»; пирожное «Корзинка с фруктами»; пирожное Корзинка с фундуком; пирожное «Английское Морковное»; пирожное «Аристократ»; пирожное «Брусничное»; пирожное «Вишневое»; пирожное «Граф»; пирожное «Захер»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Мандариновое»; пирожное «Медовое домашнее»; пирожное «Мирабель»; пирожное «Москва»; пирожное «Муравейник»; пирожное «Наполеон»; пирожное «Персиковое»; пирожное «Пища Богов»; пирожное «Прага»; пирожное с черносливом и грецким орехом; пирожное «Славянское блинное»; пирожное «Сникерс»; пирожное «Сырный король»; пирожное «Трио»; пирожное «Тутти-Фрутти»; пирожное «Фруктово-ягодная Рапсодия»; пирожное «Фруктовый Бум»; пирожное «Чиз»; пирожное «Эстерхази»; пирожное «Ягодка Малинка»; пирожное «Польский Медальон»; пирожное «Брауни»; пирожное «Дамский идеал»; пирожное «Медок»; пирожное «Норка крота»; пирожное «Рулет йогуртовый»; пирожное «Рулет Ореховый с масляным кремом»; пирожное «Рулет Фруктовый»; пирожное «Рулет шоколадный»; пирожное «Шоколадное Чудо»; пирожное «Эклеры»; пирожное «Чизкейк Вишневый»; пирожное «Чизкейк Зебра»; пирожное «Чизкейк Клубничный»; пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»; пирожное «Чизкейк Ягодный».
Изменение №10 Дата введения в действие 11.04.2019 г. пирожное «Манговое»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Шоколадное» с карамелью.
Изменение №11 Дата введения в действие 04.06.2019 г. пирожное Шоколад-маракуйя; пирожное Медовик; пирожное капкейк Шоколадный; пирожное капкейк Красный бархат; пирожное капкейк

HACCP EXPERT

Вишнёвый»; пирожное десертное Три шоколада; пирожное десертное Тирамису; пирожное Тарталетка Лесные ягоды; пирожное Тарталетка Ореховая с карамелью; пирожное Тарталетка с голубикой; пирожное Тарталетка Цитрон; пирожное Эскимо Шоколадное; пирожное Эскимо фруктовое; пирожное Макаронс Манго-Маракуйя; пирожное Макаронс Фисташка; пирожное Макаронс Чёрная смородина; пирожное Чиз -кейк Карамельный; пирожное Чиз -кейк Классический; пирожное Чиз -кейк Шоколадный; пирожное Чиз -кейк Ягодный; пирожное десертное Клубничное суфле; пирожное десертное Манговое;

Изменение №12 Дата введения в действие 24.08.2019 г. пирожное «Эклер Ягодный»; пирожное «Эклер Экзотик»; пирожное «Эклер Шоколадный»; пирожное «Эклер Фисташковый»; пирожное «Эклер Фисташка-малина»; пирожное «Эклер Тирамису»; пирожное «Эклер Сникерс»; пирожное «Эклер Сникерс New»; пирожное «Эклер Сливочно-манговый»; пирожное «Эклер с маскарпоне»; пирожное «Эклер с кремом «Шоколадный пломбир»; пирожное «Эклер Пралине»; пирожное «Эклер Медовый»; пирожное «Эклер Манго-Маракуйя»; пирожное «Эклер Крем-Брюле»; пирожное «Эклер Кофейный»; пирожное «Эклер Кокос»; пирожное «Эклер Клубничный»; пирожное «Эклер Карамель-Яблоко-Фундук»; пирожное «Эклер Карамельный»; пирожное «Мини Чизкейк Фисташковый»; пирожное «Мини Чизкейк Манговый»; пирожное «Мини Чизкейк Классический Нью-Йорк»; пирожное «Макарон Черника-Лаванда»; пирожное «Макарон Фисташка-Абрикос»; пирожное «Макарон на Итальянской меренге»; пирожное «Макарон Манго-Маракуйя»; пирожное «Макарон Малиновый»; пирожное «Макарон Кокос»; пирожное «Макарон Клубничный»; пирожное «Макарон Капучино-Бейлиз»; пирожное «Зефиросэндвич Карамельный»; пирожное «Зефиросэндвич Яблочный»; пирожное «Зефиросэндвич Ягодный».

Изменение №13 Дата введения в действие 04.09.2019 г. пирожное бисквитное «Вечернее»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Маффин шоколадный» с начинкой; пирожное бисквитное «Праздничное»; пирожное бисквитное «Ретро»; пирожное бисквитное «Сливочный десерт»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное воздушное «Забава»; пирожное заварное «Вкусняшка»; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Полянка».

Изменение №14 Дата введения в действие 20.08.2020 г. пирожное крошковое «Орешек». пирожное бисквитное «Капкейк с вишнево-ананасовой начинкой».

Изменение №15 Дата введения в действие 05.11.2020 г. пирожное «Йогурт-маракуйя»; пирожное «Вишневый пай»; пирожное «Кейк попс»; пирожное «Медовичёк»; пирожное «Макарунс Манго-маракуйя»; пирожное «Макарунс Фисташка»; пирожное «Макарунс Черная смородина»; пирожное «Полено домашнее»; пирожное «Тарт с голубикой». пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Кольцо с творожным кремом»; пирожное «Будапешт»; пирожное «Тарт орехово-карамельный»; пирожное «Эклер Сливочный». пирожное «Чиз кейк Лесные ягоды».

Изменение №16 Дата введения в действие 26.01.2021 г. пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Заварное белковое»; пирожное «Заварное со сливочным кремом»; пирожное «Картошка с орехом»; пирожное «Клубничный мусс»; пирожное «Кольцо заварное с кремом»; пирожное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное «Корзиночка со сливочным кремом»; пирожное «Королевское фирменное»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Муравейник»; пирожное «Наша изюминка»; пирожное «Три шоколада».

Изменение №17 Дата введения в действие 14.04.2021 г. пирожное «Анна Экзотика»; пирожное «Анна Тропическая»; пирожное «Анна Ягодная»; пирожное «Анна с лесными ягодами»; пирожное «Шоколадное с вишней»; пирожное «Наполеон»; пирожное «Эклер заварной»; пирожное «Медовик»

на сметанном продукте; пирожное «Медовик классика»; пирожное «Эклер Черная смородина»; пирожное «Эклер Шоколадный»; пирожное «Макаронс Шоколад»; пирожное «Макаронс Черная смородина»; пирожное «Макаронс с сырным кремом»; пирожное «Веган мусс авокадо-киви»; пирожное «Морковный»; пирожное «Згапари»; пирожное «Красный бархат»; пирожное бисквитное «Уголки»; пирожное «Сластена»; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Птичье молоко»; пирожное «Блаженство»; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное «Лакомка» с суфле; пирожное «Десерт пломбирный»; пирожное заварное «Трубочка» со сливочным кремом; пирожное заварное «Трубочка» с белковым кремом; пирожное слоеное «Трубочка» с кремом на растительных маслах; пирожное слоеное «Трубочка» с белковым кремом; пирожное «Пражское»; пирожное «Белоснежка» с заварным кремом.

Изменение №18 Дата введения в действие 14.05.2021 г. пирожное заварное «Маргаритки белые»; пирожное заварное «Маргаритки цветные»; пирожное бисквитное «Трайфл Черничный»; пирожное бисквитное «Трайфл Арахис-карамель»; пирожное бисквитное «Трайфл Салют»

Изменение №19 Дата введения в действие 14.07.2021 г. пирожное «Корзиночка-вишня»; пирожное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное «Творожное кольцо».

Изменение №20 Дата введения в действие 18.03.2022 г. пирожное «Эклер» с заварным кремом; пирожное «Маковое» вариант 2; пирожное «Медовик» вариант 4; пирожное «Лимонник»; пирожное «Красный бархат» вариант 5; пирожное «Морковное».

Изменение №21 Дата введения в действие 22.06.2022 г. пирожное «Эклер шоколадный» вариант 3; пирожное «Эклер ванильный» вариант 2; пирожное «Шу».

Изменение №22 Дата введения в действие 18.08.2022 г. **Дополнить ассортимент продукции:** пирожное «Эклер манго»; пирожное «Эклер фисташковый».

Изменение №23 Дата введения в действие 10.07.2023 г. пирожное «Анна Павлова»; пирожное «Кап кейк» со сгущенным молоком; пирожное «Апельсин»; пирожное «Гран при»; пирожное «Заварное с сырно сливочным кремом»; пирожное «Заварное со сливками»; пирожное «Кофейный восторг»; пирожное «Постное»; пирожное «Президентское»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Фисташковое»; пирожное «Чиз кейк»; пирожное «Шоколадный соблазн»; пирожное «Южное»; пирожное «Буше»; пирожное «Заварное с кремом»; пирожное «Заварное с кремом и шоколадом»; пирожное «Картошка»; пирожное «Каштан»; пирожное «Ля мур»; пирожное «Шоколадно-карамельный брауни»; пирожное «Валентинка»; пирожное «Корзиночка лимонная с фруктами»; пирожное «Шоколадная тортина».

Изменение №24 Дата введения в действие 18.07.2023 г. пирожное «Клубника пломбир»; пирожное «Медовик абрикос»; пирожное «Чизкейк карамель»; пирожное «Шоколадная ириска»; пирожное «Черника банан»; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Капучино»; пирожное «Захер»; пирожное «Трайфл Сникерс»; пирожное «Трайфл – Красный бархат»; пирожное «Трайфл Наполеон»; пирожное «Трайфл – Зимняя вишня»; пирожное «Трайфл – летние вкусы»; пирожное «Ореховый финансье»; пирожное «Брауни»; пирожное «Капкейк с апельсиновым курдом».

Изменение №25 Дата введения в действие 25.12.2023 г. пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Корзиночка».

Изменение №26 Дата введения в действие 01.08.2025 г. **Дополнить ассортимент продукции:** пирожное «Морковное» (постное); пирожное «Восточная нега»; пирожное «Фисташковое»; пирожное «Медовое» (постное); пирожное «Наполеон» с черной смородиной (постное); пирожное «Маковое» (постное); пирожное «Шоколадно-вишневое» (постное); пирожное «Банановое» (постное); пирожное «Вацлавское»; пирожное «Ореховая сказка»; пирожное «Тропик».

Изменение №27 Дата введения в действие 18.09.2025 г. пирожное «Эклер» с шоколадом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно** СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом, пирожного Картошка не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности. **Рекомендуемые сроки годности** продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С °С: для пирожного «Эклер Ванильный» – 96 часов; для пирожного «Картошка» – 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-092-2016** **ПЕЧЕНЬЕ** **(взамен ТУ 9131-092-2013)**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сдобное печенье: печенье сдобное с шоколадными чипсами; печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой; печенье сдобное «Лимонное»; печенье сдобное с ароматом рома; печенье сдобное с ароматом вишни; печенье сдобное с ароматом малины; печенье сдобное «Мятное»; печенье сдобное с кокосовой стружкой; печенье сдобное с ароматом карамели; печенье сдобное с какао; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное «Ванильное»; печенье сдобное «Мозаика»; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное Орешек со сгущенным молоком; печенье Овсяное; печенье сдобное «Простое»; печенье сдобное «Простое» с повидлом; печенье сдобное «Простое» плодово-ягодное; печенье сдобное «Мозаичный рулетик»; печенье сдобное с «Завиток» с повидлом; печенье сдобное с крошкой и повидлом; печенье Десертное с начинками (вишневой, апельсиновой, персиковой, клубничной, черничной, абрикосовой, клюквенной, лимонной, малиновой, грушевой); печенье Десертное с персиковым конфитюром; печенье Десертное с вареным сгущенным молоком и орехом; печенье Десертное с апельсиновым конфитюром; печенье

Десертное с мягкой карамелью и кокосовой стружкой; печенье Сдобное с зефиром; печенье Сдобное с зефиром в глазури (темной, молочной, белой); печенье с абрикосовой начинкой; печенье с персиковой начинкой; печенье с вишневой начинкой; печенье с яблочной начинкой; печенье с грушевой начинкой; печенье с черничной начинкой; печенье с земляничной начинкой; печенье с апельсиновой начинкой; печенье с малиновой начинкой; печенье с ликерной начинкой; печенье с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье с ореховой начинкой; печенье с шоколадно-ореховой начинкой; печенье со сливочной начинкой; печенье с мармеладом; печенье с орехом; печенье с карамелью; печенье со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха) печенье вариант «Северянка»; печенье «Северянка» с абрикосовой начинкой; печенье «Северянка» с персиковой начинкой; печенье «Северянка» с вишневой начинкой; печенье «Северянка» с яблочной начинкой; печенье «Северянка» с грушевой начинкой; печенье «Северянка» с черничной начинкой; печенье «Северянка» с земляничной начинкой; печенье «Северянка» с апельсиновой начинкой; печенье «Северянка» с малиновой начинкой; печенье «Северянка» с ликерной начинкой; печенье «Северянка» с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье «Северянка» с ореховой начинкой; печенье «Северянка» с шоколадно-ореховой начинкой; печенье «Северянка» со сливочной начинкой; печенье «Южанка» с мармеладом; печенье «Северянка» с орехом; печенье «Северянка» с карамелью; печенье «Южанка» со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха); печенье с маком; печенье с кокосом; печенье с кунжутом; печенье с черносливом; печенье с ой; печенье с черемухой; печенье «Ветерок»; печенье на твороге с сахаром; печенье на твороге с конфитюром; печенье с фруктами и орехами; печенье с сухофруктами; печенье «Кунжутное»; печенье «Миндальное»; печенье имбирное; печенье с изюмом и овсяными хлопьями; печенье с ромом и изюмом; печенье с белым шоколадом и яблоками; печенье с изюмом и подсолнечными семечками; печенье с кунжутом; печенье с кусочками шоколада; печенье с морковью; печенье творожное с яблоками; печенье рисовое с маком; печенье творожное печенье шоколадное; печенье шоколадное с белым шоколадом; печенье с сахаром; -печенье «День-ночь»; -печенье с арахисом и изюмом; печенье «Цветок»; печенье с медом; печенье с кусочками шоколада и изюмом; печенье «Ода»; печенье с арахисом, маком и изюмом; печенье «Хорошее»; печенье «Итальянка»; печенье «Выбор Лакомки»; печенье «Причуда»; печенье маковое; печенье маковое с шоколадной глазурью; печенье «Риголетто»; печенье «Симфония»; печенье «Лучистое»; печенье «Подарок»; печенье «Серпантин»; печенье «Весеннее»; печенье «Колокольчик»; печенье «Ореховое»; печенье «Солнышко»; печенье «Ленинградское»; печенье «Звездочка»; печенье «С изюмом»; печенье «Ореховое»; печенье «Колечки»; печенье «Овсяночка»; печенье «Овсяное»; печенье «Овсяно-фруктовое»; печенье клюквенное; печенье с клюквой; печенье «Мадлен» из черемуховой муки; печенье с сушеной черемухой; печенье «Бискотти»; печенье «Сметанное»; печенье «Экстра» лимонное; печенье «Ореховое»; печенье «Экстра» шоколадное; печенье «Кокосовое» нежное; печенье «Кошачьи язычки»; печенье «Мулатка»; печенье «Экстра Земелах»; печенье «Овсяное» с изюмом и орехом; печенье «Экстра» домашнее; печенье «Американо»; печенье «Мишутка»; печенье «Мона»; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом;

HACCP EXPERT

печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с малиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с черничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с клубничной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с апельсиновой начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с лимонной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с яблочной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с абрикосовым джемом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с шоколадной начинкой и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из вареной сгущёнки и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой из какао и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой со сливочным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с ванильным ароматом и крошкой; печенье сдобное «Корзинка» с начинкой с карамельным вкусом и крошкой; печенье сдобное «Ассорти» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Орешек» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Орешек» мини; печенье сдобное «Сдобное»; печенье сдобное «Сердечко» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Сердечко» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ромашка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Звёздочка» мини; печенье сдобное «Земляничка» мини с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Земляничка» мини с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Ракушка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Ракушка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Ракушка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Ракушка перламутровая»; печенье сдобное «Ракушка в арахисе»; печенье сдобное «Шишка» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Шишка» с клубничным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с лимонным конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с абрикосовым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» с вишневым конфитюром; печенье сдобное «Шишка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Гриб боровик» с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное «Корзиночка» с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с арахисом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде; печенье сдобное «Корзиночка» с грецким орехом; печенье сдобное «Корзиночка» с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с черным декором; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с

HACCP EXPERT

белым декором; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с изюмом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с черносливом; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с фундуком; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с миндалем; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с драже; печенье сдобное «Корзиночка» в шоколаде с посыпкой; печенье сдобное «Корзиночка» в белом шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Корзиночка» в черном шоколаде с кумкватом; печенье сдобное «Орешек» в шоколаде с грецким орехом; печенье сдобное «Орешек» в кокосе с кумкватом; печенье сдобное «Петушок»; печенье сдобное «Петушок» в белом шоколаде; печенье сдобное «Петушок» в черном шоколаде; печенье сдобное «Песочное-Волна»; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с арахисом; печенье сдобное «Зефирное-сэндвич» с кокосом; печенье сдобное «Искорка» с джемом; печенье сдобное «Лотос» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Искорка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Искорка-сэндвич»; печенье сдобное «Песочные-Колечки»; печенье сдобное «Гребешки-сэндвич»; печенье сдобное «Снежок»; печенье сдобное «Колечко»; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Фрута» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с абрикосовой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с вишнёвой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клубничной начинкой; печенье сдобное с варёным сгущённым молоком «Фламинго»; печенье сдобное с халвой «Фонтан»; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в белой глазури; печенье сдобное с суфле в глазури «Элегия»; печенье со сгущенным молоком; печенье «Сласть» с вишневым конфитюром; печенье «Сласть» с малиновым конфитюром; печенье «Рокфор» с суфле вариант; печенье овсяно-фруктовое; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное глазированное; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное "Царское"; печенье овсяное "5 злаков"; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с карамельной крошкой; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье банановo-овсяное; печенье овсяное с цукатами; **Слоеное печенье:** печенье с джемом «Удача»; печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури; печенье с суфле «Мартин»; печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с зефиром «Стефания»; печенье с зефиром в шоколадной глазури «Стефания»; печенье с мармеладом «Алладин»; печенье с мармеладом в шоколадной глазури «Алладин»; печенье с жировой начинкой «Император»; печенье с жировой начинкой в шоколадной глазури «Император»; печенье с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури «Мулен Руж»; печенье «Шейх»; печенье «К чаю»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Принцесса»; печенье «Донжуан»; печенье «Джунгли»; печенье «Амур»; печенье «Фламинго»; печенье «Забава»; печенье «Каприз»; печенье со сгущенным молоком

HACCP EXPERT

и кокосом в шоколадной глазури «Снежок»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное с тмином, сыром и солью; печенье "Lucca" с маком и орехами; печенье "Lucca" с медом и орехами; печенье Слоеное с сахаром; печенье Слоеное с повидлом; печенье Слоеное со сгущенным молоком; печенье Слоеное с маком; печенье Слоеное с кокосом; печенье Слоеное с кунжутом; печенье Слоеное с изюмом; печенье Слоеное с курагой; печенье Слоеное с черносливом; печенье Слоеное с фруктово-ягодной начинкой; печенье Слоеное с вареным сгущенным молоком; **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита»; печенье со сгущенным молоком «Балетки»; печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье со сгущенным молоком и маком; печенье со сгущенным молоком и арахисом в шоколадной глазури; печенье «Восторг» со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури; печенье «Сафари» со сгущенным молоком и кокосом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и маком; печенье «Сластена» с мармеладом; печенье «Сластена» с мармеладом в шоколадной глазури; печенье «Французский макарун» шоколадное; печенье «Савоярди»; печенье «Фундучное»; печенье «Экстра» миндальное; печенье «Безе» с кунжутом; печенье «Безе»; печенье «Макарон»; печенье «Забава»; печенье «Любимое»; печенье «Сладкие персики»; печенье «Сметанно-кокосовое»; печенье "Amaretti" с кокосом; печенье "Amaretti"; печенье "Amaretti" с фисташками; печенье "Amaretti" шоколадное; печенье "Brutti ma buoni"; печенье "Pinolatti" печенье Сахарное; печенье «Макарун»; печенье «Кукурузные палочки»; печенье «Сахарное»; печенье «Французский макарун»; печенье Сахарное с суфле; печенье сахарное с халвой вариант «Интрига»; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в шоколаде; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини; печенье сахарное «Снежинка Белая»; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в белой глазури; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в темной глазури; печенье сахарное «Снежинка»; печенье сахарное «Янтарное»; печенье сахарное «Осенний вальс» в арахисе; печенье сахарное «Осенний вальс» в кокосе; печенье сахарное «Осенний джаз»; печенье сахарное «Сладкие монетки» с арахисом; печенье сахарное «Сладкие монетки» с кокосом; печенье сахарное «Монетки» с арахисом; печенье сахарное «Монетки» с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в белой глазури с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в темной глазури с кокосом; печенье сахарное «Ореховое» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховое» в темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Персидская ночь»; печенье сахарное «Янтарное» в арахисе; печенье сахарное «Янтарное» в кокосе; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в белой глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в темной глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в темной глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в темной глазури; печенье сахарное «Цветочек»; печенье

HACCP EXPERT

сахарное «Лакомка»; печенье сахарное «Ассорти»; печенье сахарное «Плетёночка»; печенье сахарное «Бабочка»; печенье сахарное «Мечта Лотос»; печенье сахарное «Африка»; печенье сахарное «Утренний чай»; печенье сахарное «Утренний чай Му-му»; печенье сахарное «Гулливер»; печенье сахарное «Города-Герои»; печенье сахарное «Волга-волга»; печенье «Сахарное»; печенье сахарное «Майская ночь» в кокосе; печенье сахарное «Майская ночь» в арахисе; печенье сахарное «Сердечко» в арахисе; печенье сахарное «Сладкоежка» в белой глазури; печенье сахарное «Сладкоежка» в темной глазури; печенье сахарное с суфле в глазури «Космос»; **Песочное печенье:** печенье Курабье; печенье «Ракушка»; печенье Песочное в глазури с орехом; печенье Песочное в молочной глазури с орехом; печенье Песочное в белой глазури с орехом; печенье Песочное зефиром; печенье Корзинка с конфитюром; печенье Корзинка с вареным сгущенным молоком; печенье Корзинка с зефиром; печенье Корзинка с суфле; печенье Орешек в глазури; печенье Рогалик с изюмом; печенье Рогалик с черносливом; печенье Рогалик с курагой; печенье Рогалик с кокосом; печенье Рогалик с фруктово-ягодной начинкой; печенье Рогалик с вареным сгущенным молоком; печенье «Птичье молоко»; печенье Корзинки с грецким орехом; печенье Корзинки с фундуком; печенье Корзинки с арахисом; печенье Корзинки с курагой; печенье Корзинки с черносливом; печенье Корзинки с изюмом; печенье Корзинки с кокосовой стружкой; печенье Корзинки с маком; печенье Песочное; печенье песочное «Имбирное»; печенье «Орешки» со сгущенкой; печенье «Орешки» с начинкой из заварного крема; печенье «Миндальное»; печенье «Курабье Бакинское»; печенье песочное корзиночка «Сластена»; печенье «Рулетик сметанный с яблоком»; печенье «Рулетики» с изюмом и кунжутом; печенье «Сказка»; печенье «Шоколадница»; печенье "Anelli" клубничные; печенье "Anelli" шоколадные; печенье "Biscotti" с базиликом; печенье "Biscotti" с зеленым чаем; печенье "Biscotti" с пармезаном; печенье "Biscotti" с перцем чили; печенье "Biscotti" с розмарином; печенье "Frolini" с апельсиновым шоколадом; печенье "Frolini" с белым шоколадом; печенье "Frolini" с горьким шоколадом; печенье "Baci di dama" ванильное; печенье "Baci di dama" шоколадное; печенье "Zaletti"; печенье имбирное с абрикосом; печенье имбирное с вишней; печенье имбирное с черникой; печенье имбирное; печенье "Cantuccini" с миндалем; печенье "Cantuccini" шоколадное с фисташками; печенье "Cantuccini" с цукатами и шоколадом; печенье "Мингер"; печенье "Rosa"; печенье "Английское" овсяное с бананом и шоколадом; печенье "Английское" овсяное с тыквой, изюмом и медом; печенье "Integrali"; печенье «Грибочек» с клубничным конфитюром; печенье «Грибочек» с лимонным конфитюром; печенье «Грибочек» с абрикосовым конфитюром; печенье «Грибочек» с вишневым конфитюром; печенье «Грибочек» в белом шоколаде; печенье «Грибочек» в черном шоколаде; печенье «Гриб» ассорти печенье «Подберезовик»; печенье «Подосиновик»; печенье «Белый гриб»; печенье «Полянка» в черном шоколаде; печенье «Полянка» в белом шоколаде; печенье «Белочка»; печенье «Клубника»; печенье «Персик»; печенье «Пиковая Дама»; печенье «Сладкий желудь» в арахисе; печенье «Сладкий желудь» в кокосе; печенье «Корзиночка Радуга»; печенье «Корзиночка» в кокосе; печенье «Корзиночка» в арахисе; печенье «Корзиночка – Земляничка»; печенье «Корзиночка – Звёздочка»; печенье «Муравейник» с грецким орехом; печенье «Орешек» с фундуком; печенье «Орешек» с миндалем; печенье «Орешек» с черносливом; печенье «Ракушка» с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с фундуком; печенье «Орешек» в белом шоколаде с черносливом; печенье «Корзиночка» с посыпкой драже; печенье «Петушок – шоколадный гребешок»; печенье «Майская пчелка» с арахисом; печенье «Майская пчелка» с кокосом; печенье «Театральное» в белой глазури; печенье «Театральное» в темной глазури; печенье «Каштаны» в белой глазури; печенье «Каштаны» в темной глазури; печенье «Сладкое колечко» в белой глазури; печенье «Сладкое колечко» в темной глазури; печенье песочное «Бельчонок» в белой глазури; печенье песочное «Бельчонок» в темной глазури; печенье «Колечко-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и арахисом; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и кокосом; печенье «Кураж» с

отделкой джемом; печенье «Кураж» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Лорик» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Маргаритка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Оригинальное»; печенье «Оригинальная палочка»; печенье «Песочная палочка»; печенье «Сладость-Палочка»; печенье «Оригинальная сладость»; печенье «Песочная-Палочка» ассорти; печенье «Песочное» с кондитерской глазурью и джемом; печенье «Салют-Шок»; печенье «Пуговка»; печенье «Сладость»; печенье «Песочное»; печенье «Зефирное»; печенье «Салют»; печенье «Неженка»; печенье «Песочная-Волна»; печенье «Песочная-Лапка»; печенье «Сладость-Сувенир» с арахисом; печенье «Сладость-Сувенир» с кокосовой стружкой; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье «Курабье-Малыш»; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и арахисом; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущенным молоком, джемом и кокосом; печенье «Сладость-Лапка»; печенье «Колечко» с какао; печенье «Песочное» с какао; печенье «Сладость» с какао; печенье «Пуговка» с какао; печенье «Колечко-Ты и Я»; печенье «Сладость-Сувенир» с кунжутом; печенье «Сладость-Сувенир» с маком; печенье «Сладость-День и ночь»; печенье «Сладость-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка»; печенье «Оригинальное-Ты и Я»; печенье «Песочная Волна»; печенье «Песочное-сэндвич»; печенье «Подковка-на-Счастье»; печенье «Снежинка»; печенье «Пчелка»; печенье «Восторг»; печенье «Серенада» с кокосовой стружкой; печенье «Мечта» с коксовой стружкой и арахисом; печенье «Шоколадные завитки»; печенье «Маковка»; печенье «Ромашка»; печенье «Глаголики»; печенье с отрубями; печенье «Медовое»; печенье с кунжутом; печенье «Летнее»; печенье миндальное; печенье «Венское ванильное»; печенье постное апельсиново-медовое; печенье постное шоколадное; печенье «Овсяночка» с маком и кунжутом; печенье «Овсяночка» с шоколадом и изюмом; печенье «Кокосик»; печенье «Лимончик»; печенье «Фантазия»; печенье «Орешки Столичные с вареной сгущенкой»; печенье «Рогалик с яблочным повидлом». печенье Песочное с вареным сгущенным молоком; печенье песочное "Мишутка"; печенье песочное "Мишутка" с изюмом; печенье песочное "Мишутка" с шоколадной глазурью; печенье песочное "Мишутка" с карамельной крошкой; печенье песочное "Мишутка" с кунжутом; печенье песочное с цукатами; печенье песочное с орехом; печенье песочное с семенами подсолнечника; песочная тарталетка; **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в белой глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в молочной глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным; черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в белой глазури; печенье Заварное с суфле; печенье Заварное с суфле в глазури; печенье Заварное с шоколадным кремом; печенье Заварное с шоколадной начинкой; печенье Заварное со сливочной начинкой; печенье Заварное с кокосовой начинкой; печенье Заварное с клубничной начинкой; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье Завар-

HACCP EXPERT

ное с ореховой начинкой; печенье Заварное с дынной начинкой; печенье Заварное с банановой начинкой; печенье Заварное с абрикосовой начинкой; печенье Заварное с персиковой начинкой; печенье Заварное с вишневой начинкой; печенье Заварное с черничной начинкой; печенье Заварное с шоколадной начинкой в глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в белой глазури; печенье заварное с глазурью «Заварики»; печенье заварное с молочной глазурью «Заварики»; печенье заварное с белой глазурью «Заварики»; **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое; печенье «Криспы» к завтраку; печенье «Сырное»; печенье «Финиковое»; печенье «Крекер к пиву»; печенье «Творожное»; печенье «Луковое»; печенье «Пикник»; печенье «Прованское»; печенье «Сырные палочки»; печенье «Галетки с луком»; печенье цельнозерновое «Деревенское»; печенье цельнозерновое «Лимон и имбирь»; печенье цельнозерновое с кунжутом; печенье цельнозерновое с маком; печенье цельнозерновое с семенами подсолнечника; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, кокос»; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, гвоздика»; печенье цельнозерновое овсяное; печенье цельнозерновое «Медовое»; печенье цельнозерновое «Шоколадное» с кайенским перцем; печенье цельнозерновое с изюмом; печенье цельнозерновое с изюмом и курагой; печенье цельнозерновое с черносливом; печенье цельнозерновое с орехами; печенье цельнозерновое с клюквой; печенье цельнозерновое с вишней; печенье цельнозерновое с сухофруктами; печенье цельнозерновое с розмарином; печенье цельнозерновое ванильное; печенье цельнозерновое «Рижское» с тмином; печенье цельнозерновое «Прованское»; печенье цельнозерновое «Греческое»; печенье цельнозерновое «Греческое» (2 вариант); печенье цельнозерновое соленое; печенье цельнозерновое «Грибное»; печенье цельнозерновое «Сырное»; печенье цельнозерновое с чесноком и укропом; печенье цельнозерновое острое; печенье цельнозерновое «Медовое» (2 вариант).

(СТОИМОСТЬ ВСЕХ ИЗМЕНЕНИЙ 8000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие06.03.2017 год ***Песочное печенье:*** печенье «Суворовское» с шоколадной глазурью и варёным сгущённым молоком; печенье «Суворовское» с сахарной глазурью и яблочным повидлом. ***Затяжное печенье:*** печенье «Изобилие»; печенье «Буквы»; печенье «Зоология»; печенье «Наполеон»; печенье «Крокет Айсу»; печенье «Города Крыма»; ***Сахарное печенье:*** печенье «К чаю»; печенье «Сливочное»; печенье «Сгущенное молоко»; печенье «Дракоша»; печенье «Ванильное»; печенье «Буквы»; печенье «Земляничное»; печенье «Иорданское»; печенье «Крымское с арахисом»; печенье «Крымское с тыквой»; печенье «Султан»; печенье «Валентинка»; печенье «Козинак»; печенье «Мозаика».

Изменение № 2 Дата введения в действие23.10.2017 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Марокканское с миндалем»; печенье «Мраморное»; печенье «Кунжутовое». ***Сахарное печенье:*** печенье «Кокосовое».

Песочное печенье: печенье «Яблочное»; печенье «Шахматное»; печенье «Бананы»; печенье «Муравейник»; печенье «Венское».
Изменение № 3 Дата введения в действие11.01.2018 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Нежное»; печенье «Конвертики»; печенье «Творожное» (2 вариант); печенье «Творожное» (3 вариант); печенье «Творожное с цукатами»; печенье «Шведское»; печенье «Тайна»; печенье «Особое»; печенье «Любимое»; печенье «Для Вас»; печенье «Мятный бриз»; печенье «Сибирячка»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Вишневый сад»; печенье «Ёжик с начинкой»; печенье «Кокосовый рай»; печенье «Малиновка»; печенье «Неженка»; печенье «Шоколадный остров». ***Сахарное печенье:*** печенье «Загадка»; ***Песочное печенье:*** печенье «Курабье-ромашка»; печенье «Малютка».
Изменение № 4 Дата введения в действие15.03.2018 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Коржик ванильный»; печенье «Шоколадное-имбирное»; печенье «Таркетти»; печенье «Вечернее»; печенье «Трюфель»; ***Слоеное печенье:*** печенье «Штрудель с изюмом»; ***Песочное печенье:*** печенье «Курабье бакинское» (3 вариант); печенье «Рогалик с повидлом»; печенье «Шоколадное»; печенье песочное; печенье «Апельсиновое»; печенье «Лимонное»; печенье шоколадное с джемом; печенье «Американер»; печенье «Американер» (2 вариант); печенье «Американер» (3 вариант); печенье «Американер» (4 вариант); печенье «Американер» (5 вариант); печенье «Американер» (6 вариант); печенье «Американер» (7 вариант); печенье «Американер» (8 вариант); ***Овсяное печенье:*** печенье овсяное с мёдом;
Изменение № 5 Дата введения в действие10.04.2018 год ***Песочное печенье:*** печенье «Рогалик» с повидлом.
Изменение № 6 Дата введения в действие- 17.05.2018 год Актуализация текста
Изменение № 7 Дата введения в действие12.09.2018 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Гата»; печенье «Гата» фруктовая; печенье «Грибочки»; печенье «Забава»; печенье «Любимое» (2 вариант); печенье «Нежное» с лимонной начинкой; печенье «Нежное» с творогом; печенье «Орешек» с вареной сгущенкой; печенье «Радуга» с m&m’s; печенье «Рогалик Сливочный» с корицей; печенье «Сэндвич»; печенье «Творожные ушки» с джемом; печенье «Хрустящее кунжутное»; печенье «Экстра» лимонное (2 вариант).
Изменение № 8 Дата введения в действие01.11.2018 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Домашнее»; печенье сдобное «Шишка» в кондитерской глазури. ***Сахарное печенье:*** печенье «Козинаки» из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с изюм в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с сушёной вишней, арахисом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с сушёной вишней, арахисом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с грецким орехом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с грецким орехом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с кедром, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с кедровым орехом, арахисом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с тыквенными семечки и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с тыквенными семечки и изюм; печенье «Козинаки» из подсолнечника с цукатами и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с цукатами и изюмом.
Изменение № 9 Дата введения в действие19.11.2018 год ***Сдобное печенье:*** печенье Кулураки с абрикосовым джемом; печенье ромбик с кремом; печенье творожное с маком; печенье Творожное; печенье миндальное Макаронс; печенье сдобное овсяное «Классика»; печенье сдобное овсяное «С кусочками шоколада»; печенье сдобное овсяное «Со злаками»; печенье сдобное «Апельсиновое с цукатами»; печенье сдобное «Апельсиновое» с начинкой; печенье сдобное «Сырное». печенье сдобное

«Вишневая фантазия»; печенье сдобное «Ореховое» с начинкой; печенье сдобное «Кокосовое» с начинкой.

Изменение № 10 Дата введения в действие09.09.2019 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Снек «Прованс».

Изменение № 11 Дата введения в действие05.11.2019 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Шоколадное»; печенье «Светофор»; печенье «Овсяное с шоколадом и арахисом»; печенье «Злаковое ассорти».

Изменение № 12 Дата введения в действие04.12.2019 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Сердечки»; печенье «Орешки с начинкой-вареная сгущенка»; -печенье «Кофейное зернышко»; печенье «Арахисовое»; печенье «Имбирное с пряностями»; печенье «Мишель»; печенье овсяное с клюквой и шоколадом; печенье «Лакомка»; печенье «Ландыш».

Изменение № 13 Дата введения в действие27.12.2019 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Домашнее»; печенье «Кадриль»; печенье «Кукурузное»; печенье «Морковное»; печенье «Пуравита»; печенье «Подковки»; печенье «Ржаное».

Изменение № 14 Дата введения в действие21.01.2020 год **Сдобное печенье:** печенье «Московские хлебцы новые»; печенье «Творожное буше»; печенье «Медовое»; печенье «Лимонный фреш»; печенье «Меренга»; печенье «Домашнее»; печенье «Шоколадное»; печенье «Лимонно-медовое; **Пироги:** яблочный штрудель; вишневый штрудель;

Изменение № 15 Дата введения в действие13.04.2020 год ***Сдобное печенье:*** печенье сдобное «Маковка» с творожной начинкой; печенье «Вафельная трубочка» со сгущенным молоком; печенье вафельное «Веер» с шоколадной глазурью; печенье вафельное «Веер» с белой глазурью; печенье сдобное с творогом и абрикосовым джемом; печенье сдобное с творогом и вишневым джемом; печенье сдобное с творогом и клубничным джемом; печенье сдобное с творогом и смородиновым джемом; печенье сдобное с творогом и персиковым джемом; печенье сдобное «Улитка» с маковой начинкой; печенье сдобное «Улитка» с творожной начинкой; печенье сдобное «Улитка» с творожной начинкой и смородиной; печенье сдобное «Весеннее» с абрикосовым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с вишневым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с малиновым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с клубничным джемом; печенье сдобное «Весеннее» с смородиновым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с персиковым джемом; печенье сдобное «Американо» с ядрышками подсолнечника; печенье сдобное «Американо» с тыквенными ядрышками; печенье сдобное «Султан» с творожно-сливочной начинкой; печенье сдобное «Творожная фантазия»; печенье сдобное «Конвертик» с творожной начинкой; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и абрикосовым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и лимонным джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и вишневым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и малиновым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и клубничным джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и смородиновым джемом; печенье сдобное «Матрешка» с творожной начинкой и персиковым джемом; печенье сдобное «Матрешка» с творожной начинкой и вишневым джемом; печенье сдобное «Сочник» с творогом»; печенье сдобное «Фрутта» с персиковым джемом; печенье сдобное «Фрутта» с малиновым джемом: печенье сдобное «Фрутта» со смородиновым джемом; печенье сдобное «Палочка слоенная» с безе и малиновым джемом; печенье сдобное «Палочка слоенная» со сгущенным молоком; печенье сдобное «Палочка слоенная» с творожной начинкой»; печенье сахарное «К чаю» с какао; печенье сдобное «Мозаика» с вишневым джемом; печенье сдобное «Мозаика» с клубничным джемом; печенье сдобное «Мозаика» с джемом черной смородины; печенье сдобное «Мозаика» с персиковым джемом; – печенье сдобное «Мозаика» с абрикосовым джемом; – печенье сдобное «Мозаика с лимонным джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» **с** персиковым джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» **с** клюквенным джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» **с** яблочным джемом; печенье сдобное «Рулетик

творожный» со смородиновым джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» с абрикосовым джемом; печенье «Венское вафельное»; печенье «Венское вафельное» с абрикосовым джемом; печенье «Венское вафельное» **с** персиковым джемом; печенье «Венское вафельное» **с** малиновым джемом; печенье «Венское вафельное» **с**о смородиновым джемом; печенье «Венское вафельное» с вареным сгущенным молоком; ***Песочное печенье:*** печенье песочное «День и ночь»; печенье песочное «Рогалик» с творогом и персиковой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и смородиновой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и абрикосовой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и лимонной начинкой; – печенье песочное «Рогалик» с творогом и малиновой начинкой; – печенье песочное «Рогалик» с творогом и черничной начинкой; ***Сахарное печенье:*** печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с молочным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с шоколадным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с кофейным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом капучино; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом ирландское кофе; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом амаретто; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом апельсина; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом абрикоса; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом киви; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом лимона; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом малины; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом черники; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом смородины; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом персика; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом яблока; печенье сахарное «Творожное». ***Затяжное печенье:*** печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом шоколада; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с молочным ароматом; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с кофейным ароматом; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом амаретто; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом капучино; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом ирландский кофе; печенье затяжное «Таврическое» с ароматом с ароматом апельсина; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом абрикоса; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом киви; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом лимона; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом малины; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом черники; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом смородины; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом персика; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом яблока; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом шоколада; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с молочным ароматом; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом кофе; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом амаретто; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом капучино; печенье затяжное «Таврическое» с начинкой с ароматом ирландский кофе; печенье затяжное «Зерновое» с тыквенными ядрышками; печенье затяжное «Злаковое»; печенье крекер «Хрумчик»; печенье крекер «Буквы классические»; печенье сдобное «Рогалик» с ванильной начинкой; печенье «Карамельно-ореховое»; печенье «Шоколадная рапсодия»; печенье «Шоколадное» с орехами; печенье «Шоколадно-ягодное».

HACCP EXPERT

Изменение № 16 Дата введения в действие13.04.2020 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Кекс волжский»; печенье «Сочни с творогом»; печенье «Атланта творожная»; печенье «Атланта зерновое»; печенье «Домашнее»; печенье бисквитное; печенье «Постное»; печенье «Слойка альпийская» с кунжутом; печенье «Корж молочный». ***Песочное печенье:*** печенье «Рулет песочный с маковой начинкой»; печенье «Курабье бакинское». ***Слоеное печенье:*** печенье «Венское»; печенье «Крендель с начинкой»;
Изменение № 17 Дата введения в действие11.08.2020 год ***Сдобное печенье:*** печенье «Морковное»; печенье «Мимишки Творожные»; печенье «Зарина»; печенье по-Шотладски; печенье «Деревенское с отрубями»; печенье с черносливом без сахара; печенье «Кудрявое» на ржаной муке; печенье «Здоровье» с изюмом; печенье «Фитнес»; печенье «Хрустикс»; печенье «Творожное»; печенье «Амелька»; печенье «Сладкое сердечко».
Изменение № 18 Дата введения в действие14.10.2020 год ***Сдобное печенье:*** печенье сдобное «Крустиланта»; печенье сдобное «Подковки»; печенье «Сдобное Мраморное»; печенье «Овсяно-яблочное миндальное»; печенье «Овсяно-яблочное фисташковое»; печенье «Куки овсяное»; печенье «Кокосовые черепицы»; печенье «Кунжутные черепицы»; печенье «Австрийское»; печенье «Песочно-сдобное миндальное»; печенье «Песочно-сдобное фисташковое».
Изменение № 19 Дата введения в действие24.11.2020 год **Сахарное печенье:** печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 3); печенье «DaRiNi» в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 3);
Изменение № 20 Дата введения в действие02.12.2020 год -печенье «Домашнее классическое»; печенье «Домашнее с абрикосовой начинкой»; печенье «Домашнее с банановой начинкой»; печенье «Домашнее с брусничной начинкой»; печенье «Домашнее с вишнёвой начинкой»; печенье «Домашнее с клубничной начинкой»; печенье «Домашнее с земляничной начинкой»; печенье «Домашнее с пломбирной начинкой»; печенье «Домашнее с творожной начинкой»; печенье «Домашнее с кокосовой начинкой»; печенье «Домашнее с шоколадной начинкой»; печенье «Домашнее с ванильной начинкой»; печенье «Домашнее с молочно-карамельной начинкой»; печенье «День/Ночь с пломбирной начинкой»; печенье «Звёздное»; печенье «Привет»; печенье «На счастье»; печенье «Моё любимое».
Изменение № 21 Дата введения в действие04.02.2021 год ***Сахарное печенье:*** «Кукисы шоколадные»; «Кукисы шоколадные с шоколадными дропсами»; «Кукисы с какао-бобами»; «Кукисы глазированные»; «Кукисы с цукатами»; «Кукисы с сухофруктами»; «Кукисы шоколадные с кусочками шоколада»; «Кукисы с орехами»; «Кукисы с арахисом». ***Песочное печенье:*** печенье с клюквой; печенье «Шахматы». печенье «Тарталетка с вишней»; печенье «Тарталетка с манго»; печенье «Тарталетка с лесными ягодами»; печенье «Тарталетка с тропическими фруктами»; печенье «Тарталетка с абрикосом»; печенье «Тарталетка с арахисом и карамелью»; печенье «Тарталетка с фундуком и карамелью»; печенье «Тарталетка с орехами»; печенье «Тарталетка с ягодами и фруктами»; ***Затяжное печенье:*** печенье «Флорентийское»; печенье «Флорентийские чипсы со злаками»; печенье «Флорентийские чипсы с миндальными лепестками»; печенье «Флорентийское» с орехами; печенье «Флорентийские чипсы».
Изменение № 22 Дата введения в действие08.04.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье «Курабье».

HACCP EXPERT

Изменение № 23 Дата введения в действие08.04.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье сахарное с мармеладом «Апельсин»; печенье сахарное с мармеладом «Груша»; печенье сахарное с мармеладом «Яблоко»; печенье сахарное с мармеладом «Клубника»; слоеное изделие крекер с семенами подсолнечника и льна; печенье «Кунжутный грильяж».

Изменение № 24 Дата введения в действие18.04.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье карамельное; печенье ореховое; печенье ванильное; печенье шоколадное (черное); печенье цветное (желтое); печенье цветное (красное); печенье цветное (голубое); печенье цветное (синее); печенье цветное (зеленое); печенье цветное (фиолетовое); печенье цветное ассорти (кусочки желтого, красного, голубого, синего, зеленого, фиолетового, черного цвета в зависимости от ассортимента готовой продукции); печенье со вкусом ананаса, дыни, вишни, черники, клубники, малины, лесной ягоды, апельсина, банана, какао, шоколада, карамели, кокоса, ореха; печенье с ароматом ванили, ананаса, дыни, вишни, яблока, груши, черники, клубники, малины, лесной ягоды, апельсина, банана, какао, шоколада, карамели, кокоса, ореха.

Изменение № 25 Дата введения в действие22.05.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье «Овсяное» цельнозерновое (2 вариант).

Изменение № 26 Дата введения в действие09.07.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье сахарное с мармеладом «Апельсин» со вкусом апельсина; печенье сахарное с мармеладом «Груша» со вкусом груши; печенье сахарное с мармеладом «Яблоко» со вкусом яблока; печенье сахарное с мармеладом «Клубника» со вкусом клубники; слоеное изделие «Крекер» с семенами подсолнечника и льна; печенье «Кунжутный грильяж».

Изменение № 27 Дата введения в действие15.09.2021 год **Дополнить ассортимент продукции:** печенье «Песочная тарта»; печенье «Песочная тарта ванильная»; печенье «Песочная тарта с корицей»; печенье «Песочная тарта шоколадная»; печенье «Песочная тарта карамельная»; печенье «Песочная тарта со вкусом ореха»; печенье «Песочная тарта желтая»; печенье «Песочная тарта красная»; печенье «Песочная тарта синяя»; печенье «Песочная тарта зеленая».

Изменение № 28 Дата введения в действие21.10.2021 год печенье сахарное «Шоколадное» с начинкой со вкусом ванили; печенье сахарное «Сэндвич» с начинкой со вкусом ванили; печенье сахарное «Сэндвич» с начинкой со вкусом шоколада; печенье сахарное «Сэндвич» с шоколадной начинкой; печенье сахарное «Сэндвич шоколадный» с ванильной начинкой; печенье сахарное «Сэндвич шоколадный» с начинкой со вкусом ванили.

Изменение № 29 Дата введения в действие17.04.2022 год печенье сахарное «Ночка» с начинкой со вкусом ванили; печенье сахарное «Ночка» с начинкой со вкусом шоколада; печенье сахарное «Ноктюрн» с начинкой со вкусом ванили; печенье сахарное «Метеорит» с начинкой со вкусом ванили.

Изменение №30 Дата введения в действие05.07.2022 год печенье сахарное «Ночка»; печенье сахарное «Ноктюрн»; печенье сахарное «Метеорит».

Изменение №31 Дата введения в действие23.09.2022 год **Сдобное печенье:** печенье сдобное «Вираж плюс» с начинкой со вкусом банана; печенье сдобное «Вираж плюс» с начинкой со вкусом йогурта; печенье сдобное «Вираж плюс» с начинкой со вкусом лимона; печенье сдобное «Вираж плюс» с начинкой со вкусом черной смородины; печенье сдобное «Вираж плюс» с начинкой со вкусом капучино; печенье сдобное «Инь-янь плюс»; печенье сдобное «Вираж плюс» шоколадное с начинкой со вкусом банана; печенье сдобное «Вираж плюс» шоколадное с начинкой со вкусом йогурта; **Слоеное печенье:** печенье слоеное «Самibon» с грецким орехом; печенье слоеное «Самibon» с изюмом; печенье слоеное со вкусом черемухи; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом вишни; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом абрикоса; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом черемухи; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом моркови; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом черной смородины; печенье слоеное

«Ассорти» со вкусом ананаса; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом клубники; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом шоколада; печенье слоеное «Ассорти» со вкусом апельсина; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом вишни; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом творога; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом абрикоса; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом черемухи; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом моркови; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом черной смородины; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом ананаса; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом клубники; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом шоколада; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом апельсина; печенье слоеное «Трубочки» со вкусом карамели.

Изменение №32 Дата введения в действие26.01.2023 год **Сдобное печенье:** печенье сдобное «Мамина выпечка»; печенье сдобное «Мамина выпечка» с корицей; печенье сдобное «Мамина выпечка» с арахисом; печенье сдобное «Мамина выпечка» с кокосом; печенье сдобное «Мамина выпечка» с маком; печенье сдобное «Венские вафли»; печенье сдобное «Савоярди». **Слоеное печенье:** печенье слоеное «Круассанчик».

Изменение №33 Дата введения в действие06.02.2023 год **Рекомендуемый срок годности** герметично фасованной продукции при температуре от 13 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% 90 суток.

Изменение №34 Дата введения в действие11.03.2023 год **Сдобное печенье:** печенье сдобное «Колечко» со вкусом банана; печенье сдобное «Колечко» с ванильно-сливочным вкусом; печенье сдобное «Зайчик» со вкусом банана; печенье сдобное «Зайчик» с ванильно-сливочным вкусом; печенье сдобное «Орешек» со сгущенкой; печенье сдобное «Белочка и зайчик»; печенье сдобное «Зайчик»; печенье сдобное «Зайчик лесной»; печенье сдобное «Белка лесная»; печенье сдобное «Медведь с бочонком»; печенье сдобное «Колобок»; печенье сдобное «Черепашка»; печенье сдобное «Гриб»; печенье сдобное «Колечко»; печенье сдобное «Мороженое в рожке».

Изменение №35 Дата введения в действие25.08.2023 год печенье «Баунти»; печенье «Рафаэль»; печенье «Сочник»; печенье со смородиновой начинкой «Чизкейк»; печенье «Суворовское».

Изменение №36 Дата введения в действие04.12.2023 год печенье «Американер»; печенье «Курабье»; печенье «Сердечко»; печенье «Орешки» с кремом «Вареная сгущенка»; печенье «Вафельная трубочка» с начинкой «Сгущенное молоко»; печенье «Тарталетка»; печенье «Песочное» с фруктовой начинкой; печенье «Кольцо» с арахисом.

Изменение №37 Дата введения в действие24.01.2024 год **Затяжное печенье:** печенье злаковое «Мюсли» из овса с Брусникой; печенье злаковое «Мюсли» из овса с Фруктами; печенье злаковое «Мюсли» из овса с Темным шоколадом.

Изменение №38 Дата введения в действие10.04.2024 год **Сдобное печенье:** печенье овсяное с чаем «Матча» и грецким орехом. **Песочное печенье:** печенье «Рогалик с творогом».

Изменение №39 Дата введения в действие11.12.2024 год **Печенье сдобное:** печенье «Голландское» творожное; печенье «Ветерочек»; печенье «Мягкое»; печенье «Виола»; печенье «Восторг»; печенье «Фитнес»; печенье-сэндвич «Сказка»; печенье «Маффинмикс»; печенье «Стаканчики с кремом»; печенье-сэндвич «Потеха»; печенье «Звездочка с маком»; печенье с повидлом «Любимое» (постное); печенье постное «Изумительное»; печенье постное «Солнечное». **Печенье овсяное:** печенье «Овсяное».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного

HACCP EXPERT

света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** Сдобное Заварное, сдобное Слоеное, с зефиром, с суфле – не более 15 дней; творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; сдобное Заварное, сдобное Слоёное, с зефиром, с суфле, с жировой начинкой – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности весового печенья сдобного «Корзинка»:** печенье сдобное «Корзинка» с начинками и (или) и крошкой – не более 60 суток; печенье сдобное «Корзинка» с начинками и бисквитным тестом – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением консерванта при температуре хранения (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: сдобное печенье, песочное печенье – не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично фасованной продукции при температуре от 13 до 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** при температуре хранения от 18±5^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75% 90 суток с даты изготовления. печенье сдобное «Савоярди» 45 суток; печенье сдобное «Мамина выпечка», печенье сдобное «Мамина выпечка» с корицей, печенье сдобное «Мамина выпечка» с арахисом, печенье сдобное «Мамина выпечка» с кокосом, печенье сдобное «Мамина выпечка» с маком 45 суток; печенье сдобное «Венские вафли» 30 суток; печенье слоеное «Круассанчик» 72 часа. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-230-2018 КУЛИЧИ (взамен ТУ 9116-230-2014)

Дата введения в действие 31.01.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на куличи, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «По-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «По-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «По-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый» заварной; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич дрожжевой; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком; кулич с изюмом; кулич с цукатами; кулич с курагой; кулич «Творожный» с цукатами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованной продукции массой от 350 до 500 грамм – не более 120 часов; упакованной продукции массой до 350 грамм – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок хранения** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции.

ХАССР EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-254-2018 ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (взамен ТУ 9131-254-2014)

Дата введения в действие — 30.01.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – печенье овсяное и печенье овсяное на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, сахара, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овсяное печенье: печенье овсяное; печенье овсяное «Московское»; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное с изюмом «Московское»; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с маком и корицей; печенье овсяное с маком и кунжутом; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой; печенье овсяное с кунжутом; печенье овсяное с кунжутом и кокосовой стружкой; печенье овсяное с кунжутом и имбирем (постное); печенье овсяное с шоколадным дном; печенье овсяное с глазурью; печенье овсяное с белым шоколадным дном; печенье морковно-овсяное, покрытое шоколадной глазурью; печенье овсяное с кофейной глазурью; печенье овсяное с черным шоколадом; печенье овсяное с фисташками и белым шоколадом; печенье овсяное шоколадное с хрустящим рисом; печенье овсяное с курагой и белым шоколадом; печенье овсяное с орехом и изюмом; печенье овсяное с орехом и медом; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом; печенье овсяное с морковными цукатами; печенье овсяное с цукатами из вишни; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом; печенье овсяное с сухофруктами; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем; печенье овсяное со смесью из сухофруктов с орехами; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье банано-овсяное; печенье овсяное со злаками; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с зефирной начинкой. **Овсяное печенье на фруктозе:** печенье овсяное на фруктозе; печенье овсяное на фруктозе «Московское»; печенье овсяное классическое на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Московское»; печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Тамбовское»; печенье овсяное с маком на фруктозе; печенье овсяное с маком и корицей на фруктозе; печенье овсяное с маком и кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника на фруктозе; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой на фруктозе; печенье овсяное с кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с глазурью на фруктозе; печенье овсяное с орехом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе «Московское»; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с

HACCP EXPERT

цукатами из вишни на фруктозе; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем на фруктозе; печенье овсяное со смесью из сухофруктов и орехов на фруктозе; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе; печенье банано-овсяное на фруктозе; печенье овсяное со злаками на фруктозе; печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе; печенье овсяное «Африканка» на фруктозе; печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе; печенье овсяное «Люкс» на фруктозе; печенье овсяное с орехом на фруктозе; печенье овсяное глазированное на фруктозе. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья.

Изменение № 1 Дата введения в действие 02.03.2018 год печенье овсяное «Классическое»; печенье овсяное с арахисом и изюмом; печенье овсяное с добавлением изюма; печенье «Колечки овсяные с кунжутом»; печенье «Колечки овсяные с солью»; печенье «Колечки овсяные с маком»; печенье «Колечки овсяные с цукатами»; печенье «Колечки овсяные с шоколадной крошкой»; печенье «Палочки овсяные с кунжутом»; печенье «Палочки овсяные с солью»; печенье «Палочки овсяные с маком»; печенье «Палочки овсяные с цукатами»; печенье «Палочки овсяные с шоколадной крошкой».

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре (18±5)°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 15 дней; с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей не более 30 дней. с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 6 месяцев; с добавлением антиокислителей не более 12 месяцев. Срок годности наборов печенья устанавливается по печенью с наименьшим сроком годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-579-2017 ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный; торт бисквитно-воздушный со сливками; торт бисквитно-кофейный; торт бисквитно-сырный; торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный; торт бисквитно-шоколадный с маком; торт бисквитно-шоколадный с суфле; торт бисквитно-кремовый (бисквитный); торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт бисквитный ореховo-маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт ореховo-шоколадный; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным кремом; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-

кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Банановo-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава»

(бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Колизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is…» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой(бисквитно-муссовый); торт «Раффаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый); торт «Хольц» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый); «Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт

«Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекристо» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый); торт «Медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный улей» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховая пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадная пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый смак» (бисквитно-кремовый); торт «Медея» (бисквитно-кремовый); торт «Молочный смак» (бисквитно-кремовый); торт «Пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховый медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Мед в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Лесная быль» (бисквитно-кремовый); торт «Медовик» со «Сливочно-ореховым» кремом (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный медовика» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» с вареной сгущенкой (бисквитно-кремовый).

Изменение № 1 Дата введения в действие 21.06.2017 год торт «Ананас-арахис-соленая карамель»; торт «Бейлиз» (2 вариант); торт «Вишня-шоколад»; торт «Грейпфрут-роза»; торт «Йогуртовый чизкейк»; торт «Карамель»; торт «Клубника»; торт «Классический медовик»; торт «Клубника-лайм-базилик»; торт «Манго-маракуйя-молочный шоколад»; торт «Мандарин-зеленый чай-йогурт»; торт «Медовик» с йоуртовым муссом; торт «Морковь-ананас»; торт «Пряный» с фундуком и специями; торт «Птичье молоко» (5 вариант); торт «Ряженка-клюква»; торт «Солнечный фрукт»; торт «Тропик»; торт «Тыква-маракуйя-фундук»; торт «Шоколад-маракуйя-пекан»; торт «Эстерхази» (2 вариант); торт «Чезкейк»; торт «Воздушный шар»; торт «Современный медовик»; торт «Банановый рай» (2 вариант); торт «Парадиз»; торт «Мандарин-ваниль-жасмин».

Изменение № 2 Дата введения в действие 24.03.2018 год Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции после дефростации изложить в новой редакции.

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.05.2019 год торт «Априори»; торт «Морковный»; торт «Маковый восторг»; торт «Клубничное суфле»; торт «Трюфельный»; торт «Волна».

Изменение № 4 Дата введения в действие 22.08.2019 год торт «Бисквитно-кремовый» (2 вариант); торт «Ёжик» (2 вариант); торт «Йогуртовый» (2 вариант); торт «Мяу Мяу; торт «Орехово шоколадный» (2 вариант); торт «Спанч Боб»; торт «Тропикана»; торт «Тропический коктейль»; торт «Белый танец» (2 вариант); торт «Бабушкин»; торт «Медовик традиционный»; торт «Нежность» (2 вариант); торт «Графские развалины». торт «Анна Павловна»; торт «Банановый Флип»; торт «Киевский»;

торт «Клюква в сахаре»; торт «Королевский восторг»; торт «Московские огни»; торт «Облепиха-персик»; торт «Шварцвальский»; торт «Сладкие фантазии»; торт «Яблоко в соленой карамели» торт «Меренговый»; торт «Рафаэлло»; торт «Тропический рай».

Изменение № 5 Дата введения в действие 12.11.2019 год торт «Алёнка» бисквитно-кремовый; торт «Ананасовые сливки» бисквитно-кремовый; торт «Бонжур» бисквитно-кремовый; торт «Вечерний» бисквитно-кремовый; торт «Восторг» бисквитно-кремовый; торт «Грация» бисквитно-кремовый; торт «Джулия» бисквитно-кремовый; торт «Искушение» бисквитно-кремовый; торт «К чаю» бисквитно-кремовый; торт «Каролина» бисквитно-кремовый; торт «Клюквенный» бисквитно-кремовый; торт «Княжна» бисквитно-кремовый; торт «Мужской идеал» бисквитно-кремовый; торт «Ночка» бисквитно-кремовый; торт «Парадиз» бисквитно-кремовый; торт «Пражский» бисквитно-кремовый; торт «Ромашка» бисквитно-кремовый; торт «Старый Киев» комбинированный; торт «Трухлявый пень» бисквитно-кремовый; торт «Черный принц» бисквитно-кремовый; торт «Шалунья» бисквитно-кремовый; торт «Шоколадка» бисквитно-кремовый; торт «Шоколадный веер» бисквитно-кремовый; торт «Красный бархат» бисквитно-кремовый; торт «Маэстро» комбинированный; торт «Тёмный Ларри» бисквитно-кремовый; торт «Черничный МИКС» бисквитно-кремовый; торт «Иллюзия Вишня» бисквитно-кремовый; торт «Медовый МИКС» бисквитно-кремовый; торт «Рикотти шоколадный»; торт «Рикотти банановый»; торт «Рикотти бархатный» торт «Рикотти кокосовый».

Изменение № 6 Дата введения в действие 11.04.2020 год **Добавить ассортимент продукции:** торт «Вацлавский»; торт «Гусиные лапки»; торт «Идеал»; торт «Карамельный»; торт «Сластена»; торт «Черный принц»; торт «Шоколад»; торт «Банан с йогуртом»; торт «Груша с йогуртом»; торт «Клубника с йогуртом»; торт «Подарочный набор» (торт «Вацлавский», торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель»; торт «Ассорти» (торт «Шоколадное танго», торт «Птичье молоко», торт «Медовый», торт «Карамельный джаз»); торт «Десертный набор» (торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель», торт «Примавера»); торт «Карамельный джаз»; торт «Искушение»; торт «Абрикотин»; торт «Пешт»; торт «Марика».

Изменение № 7 Дата введения в действие 23.09.2020 год торт «Поздравляю»; торт «К празднику»; торт «Эклеры»; торт «Соната»; торт «Сказка»; торт «Дуэт»; торт «Майский»; торт «Мраморный».

Изменение № 8 Дата введения в действие 25.08.2022 год торт «Старые Карпаты»; торт «Степ»; торт «Левушка»; торт «Детский сувенир»; торт «Кассандра»; торт «Ягода-малина»; торт «Вечерний романс»; торт «Молочная девочка»; торт «Зимняя вишня»; торт «Прага» (вариант 2); торт «Чудо»; торт «Фрутландия»; торт «Творожно-персиковый»; торт «Славянка»; торт «Смайлик» (вариант 2).

Изменение № 9 Дата введения в действие 01.03.2023 год торт слоеный «Наполеон по-домашнему»; торт бисквитно-кремовый «Черничный»; торт бисквитно-кремовый «Экзотика»; торт бисквитно-кремовый «Банановый всплеск».

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.08.2023 год торт «Тирамису»; торт «Трюфельный элитный»; торт «Медовый сметанный»; торт «Прага»; торт «Сникерс»; торт «Красный бархат»; торт «Шоколадный» с абрикосовой начинкой; торт чизкейк «Три шоколада».

Изменение № 11 Дата введения в действие 17.10.2023 год торт «Медовик» с шоколадной крошкой; торт «Медовик» с орехами.

Изменение № 12 Дата введения в действие 24.10.2025 год торт воздушный с мармеладом «Вишня»; торт воздушный с мармеладом «Манго»; торт воздушный с мармеладом «Киви»; торт воздушный с мармеладом «Апельсин»; торт воздушный с мармеладом «Клубника»; торт воздушный с мармеладом «Абрикос»; торт воздушный с мармеладом «Ананас»; торт воздушный с мармеладом «Банан»; торт воздушный с мармеладом «Лимон»; торт воздушный с мармеладом «Малина»; торт воздушный с мар-

меладом «Мандарин»; торт воздушный с мармеладом «Персик»; торт воздушный с мармеладом «Черная смородина»; торт воздушный с мармеладом «Черника»; торт воздушный с мармеладом «Яблоко»; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой вишня; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой манго; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой киви; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой апельсин; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой клубника; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой абрикос; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой ананас; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой банан; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой лимон; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой малина; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой мандарин; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой персик; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой черная смородина; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой черника; торт бисквитный «Сладкое искушение» с начинкой яблоко; торт бисквитный «Шоколадный»; торт бисквитный «Орешек; торт «Бисквитно-воздушный»; торт бисквитный «Шоколадная вишня».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяц. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростациине более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) (взамен ТУ 9116-274-2014)

Дата введения в действие —16.08.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Пасхальный творожный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-098-2019 ХАЛВА (взамен ТУ 9127-098-2013)

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сахаристое кондитерской изделие халву (далее продукт или продукция), изготовляемую путем вымешивания карамельной массы, взбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов глазированную или неглазированную, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или добавок, предназначенную для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую промышленную переработку. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: халва подсолнечная; халва подсолнечная ванильная; халва подсолнечная с кунжутом; халва подсолнечная с арахисом; халва подсолнечная с миндалем; халва подсолнечная с грецким орехом; халва подсолнечная с кедровым орехом; халва подсолнечная с фундуком; халва подсолнечная с фисташками; халва подсолнечная с кешью; халва подсолнечная шоколадная; халва подсолнечная в глазури темной; халва подсолнечная в глазури шоколадной; халва подсолнечная в глазури белой; халва ореховая; халва ореховая ванильная; халва ореховая с подсолнечником; халва ореховая с кунжутом; халва ореховая с арахисом; халва ореховая с миндалем; халва ореховая с грецким орехом; халва ореховая с кедровым орехом; халва ореховая с фундуком; халва ореховая с фисташками; халва ореховая с кешью; халва ореховая шоколадная; халва ореховая в глазури темной; халва ореховая в глазури шоколадной; халва ореховая в глазури белой; халва арахисовая; халва арахисовая ванильная; халва арахисовая с кунжутом; халва арахисовая с подсолнечником; халва арахисовая с миндалем; халва арахисовая с грецким орехом; халва арахисовая с кедровым орехом; халва арахисовая с фундуком; халва арахисовая с фисташками; халва арахисовая с кешью; халва арахисовая шоколадная; халва арахисовая в глазури темной; халва арахисовая в глазури шоколадной; халва арахисовая в глазури белой; халва кунжутная (тахинная); халва кунжутная (тахинная) ванильная; халва кунжутная (тахинная) с арахисом; халва кунжутная (тахинная) с подсолнечником; халва кунжутная (тахинная) с миндалем; халва кунжутная (тахинная) с грецким орехом; халва кунжутная (тахинная) с кедровым орехом; халва кунжутная (тахинная) с фундуком; халва кунжутная (тахинная) с фисташками; халва кунжутная (тахинная) с кешью; халва кунжутная (тахинная) шоколадная; халва кунжутная (тахинная) в глазури темной; халва кунжутная (тахинная) в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) в глазури белой; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) ванильная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кунжутом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с подсолнечником; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с арахисом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с миндалем; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с грецким орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кедровым орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фундуком; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фисташками; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кешью; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) шоколадная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-

HACCP EXPERT

арахисовая) в глазури темной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури белой; халва подсолнечная воздушная; халва ореховая воздушная; халва арахисовая воздушная; халва кунжутная (тахинная) воздушная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная; халва подсолнечная воздушная в глазури темной; халва подсолнечная воздушная в глазури шоколадной; халва подсолнечная воздушная в глазури белой; халва ореховая воздушная в глазури темной; халва ореховая воздушная в глазури шоколадной; халва ореховая воздушная в глазури белой; халва арахисовая воздушная в глазури темной; халва арахисовая воздушная в глазури шоколадной; халва арахисовая воздушная в глазури белой; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури темной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури белой; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури темной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые в глазури темной; конфеты халвичные ореховые в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури белой.

Изменение № 1 Дата введения в действие — 29.05.2020 год «Пишмание» со вкусом апельсина; «Пишмание» со вкусом ванили; «Пишмание» со вкусом клубники; «Пишмание» со вкусом граната; «Пишмание» со вкусом розы; «Пишмание» со вкусом шафрана; «Пишмание» со вкусом дыни; «Пишма-

HACCP EXPERT

ние» ванильное в глазури; «Пишмание» с какао; «Пишмание» с какао в глазури; «Пишмание» с арахисом; «Пишмание» с грецким орехом; «Пишмание» с кунжутом; «Пишмание» с миндалем; «Пишмание» с фисташкой; «Пишмание» с фундуком.

Изменение № 2 Дата введения в действие — 20.08.2025 год халва подсолнечная глазированная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу именами собственными или фантазийными названиями.

Термины и определения: халва: Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %. **Рекомендуемый срок годности** негерметично фасованной продукции: глазированной не более 2 месяцев; остальной не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, защищенной от доступа солнечного света не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия герметичной упаковки составляет не более 30 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-716-2018 ЗЕФИР**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры – зефир (далее продукт или продукция), полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя, фруктового (овощного) сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, пищевкусовых компонентов. Продукция выпускается глазированной и неглазированной, с начинкой и без начинки. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Зефир на агаре: зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир «Вишневый»; зефир «Грибы»; зефир «Каштаны»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Шоколадный»; зефир «Яблочный»; зефир в шоколаде; зефир «Ассорти «Dolce vita» (Дольче вита). **Зефир на агаре из фурцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Персиковый»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.04.2019 год **Зефир на агаре:** зефир «Ванильный» в шоколадной глазури; зефир «Воздушно-сливочный» в шоколадной глазури. зефир на агаре «Бабл Гам»; зефир на агаре «Зеленое яблоко».
Изменение № 2 Дата введения в действие 22.12.2022 год **Зефир на агаре** зефир «Клубничный»; зефир «Апельсиновый».
Изменение № 3 Дата введения в действие 29.11.2024 год зефир «Декор»; зефир «Ванильный» глазированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов и/или ягод на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-665-2018** **ЛУКУМ. РАХАТ-ЛУКУМ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на лукум, рахат-лукум, вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок, красителей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лукум фруктовый; лукум фруктовый с грецким орехом; лукум фруктовый с фундуком; лукум фруктовый с арахисом; лукум фруктовый с миндалем; лукум фруктовый с цукатами; лукум ванильный; лукум сливочный; лукум с ароматом вишни; лукум с ароматом лимона; лукум «Рулет ванильно-ореховый»; лукум с корицей; рахат-лукум с фундуком; рахат-лукум с арахисом; рахат-лукум с миндалем; рахат-лукум с грецким орехом; рахат-лукум с фисташками; рахат-лукум с кешью; рахат-лукум с фисташками и фундуком; рахат-лукум шоколадный; рахат-лукум шоколадный с арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком.
Изменение № 1 Дата введения в действие 16.07.2018 год «Султан-Лукум» с фундуком; «Султан-Лукум» с арахисом; «Султан-Лукум» с миндалем; «Султан-Лукум» с грецким орехом; «Султан-Лукум» с фисташками; «Султан-Лукум» с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом и кешью; «Султан-Лукум» с молочными сливками; «Султан-Лукум» с

молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с миндалем; «Султан-Лукум» с молочными сливками с грецким орехом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с фисташками; «Султан-Лукум» с молочными сливками с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом и молочными сливками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и кешью; лукум с ароматом апельсина; лукум с ароматом банана; лукум с ароматом вишни (2 вариант); лукум с ароматом граната; лукум с ароматом киви; лукум с ароматом лимона (2 вариант); лукум с ароматом розы; лукум с ароматом яблока; лукум с ароматом клубники; лукум с ароматом лесных ягод; лукум с ароматом шафрана; лукум с ароматом имбиря; лукум с ароматом ванили; лукум с ароматом дыни; лукум с ароматом кофе; лукум с ароматом шоколада; лукум-ролл с ароматом апельсина; лукум-ролл с ароматом банана; лукум-ролл с ароматом вишни; лукум-ролл с ароматом граната; лукум-ролл с ароматом киви; лукум-ролл с ароматом лимона; лукум-ролл с ароматом малины; лукум-ролл с ароматом розы; лукум-ролл с ароматом яблока; лукум-ролл с ароматом клубники; лукум-ролл с ароматом лесных ягод; лукум «Султан» с ароматом шафрана; лукум «Султан» с ароматом имбиря; лукум «Султан» с ароматом ванили; лукум «Султан» с ароматом дыни; лукум «Султан» с ароматом кофе; лукум «Султан» с ароматом шоколада; лукум «Джезерье»; рахат-лукум с арахисом (2 вариант); рахат-лукум с грецким орехом (2 вариант); рахат-лукум с кедровым орехом; рахат-лукум с миндалем (2 вариант); рахат-лукум с кешью (2 вариант); рахат-лукум с фундуком (2 вариант); рахат-лукум с фисташками (2 вариант); рахат-лукум с кунжутом; рахат-лукум с кокосовой стружкой; рахат-лукум с ядрами подсолнечника; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с кедровым орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом банана; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом граната; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом киви; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом малины; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом розы; рахат-лукум брусок с миндалем

и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с миндалем и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом банана; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом граната; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом киви; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом малины; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом розы; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с кешью и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом банана; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом граната; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом киви; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом малины; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом розы; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с фундуком и ароматом лесных ягод; рахат-лукум Султан с арахисом; рахат-лукум Султан с грецким орехом; рахат-лукум Султан с кедровым орехом; рахат-лукум Султан с миндалем; рахат-лукум Султан с кешью; рахат-лукум Султан с фундуком; рахат-лукум Султан с кунжутом; рахат-лукум Султан с фисташками; рахат-лукум Султан с кокосовой стружкой; рахат-лукум Султан с ядрами подсолнечника.

Изменение № 2 Дата введения в действие 13.08.2021 год рахат-лукум с ядрами тыквы и ароматом дыни; рахат-лукум «Ассорти фруктово-ягодный букет»; рахат-лукум «Мини фруктово-ягодный букет ароматов»; рахат-лукум «Ассорти ореховое» с фруктово-ягодными ароматами; рахат-лукум «Мини ассорти» ореховое; рахат-лукум с арахисом и ароматом граната; рахат-лукум с арахисом и ароматом банана; рахат-лукум с миндалем и ароматом вишни; рахат-лукум с миндалем и ароматом абрикоса; рахат-лукум с фундуком ванильный; рахат-лукум с фундуком и ароматом граната; рахат-лукум с ядрами подсолнечника и ароматом граната; рахат-лукум с грецким орехом и ароматом дыни; рахат-лукум с инжиром и грецким орехом; рахат-лукум с ароматом вишни; рахат-лукум с ароматом смородины; рахат-лукум с ароматом малины; рахат-лукум «Ассорти султан» с фруктово-ягодными ароматами; рахат-лукум «Ассорти роллы Султан» с фруктово-ягодными ароматами; рахат-лукум «Ассорти роллы» с грецким орехом; рахат-лукум «Султан»; «Султан-Лукум»; рахат-лукум «Султан» с миндалем; рахат-лукум «Султан» с ароматом шоколада; рахат-лукум «Султан» с фундуком; рахат-лукум «Ассорти фитиль» с фруктово-ягодными ароматами; рахат-лукум «Мини-брус ассорти ореховое» с фруктово-ягодными ароматами; рахат-лукум «Мини-брус Премиум»; рахат-лукум «Мини-брус» с миндалем и ароматом вишни; рахат-лукум «Мини-брус» с орехом и ароматом малины; рахат-лукум «Мини-брус» с орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум «Мини-брус» с орехом и ароматом яблока; рахат-лукум «Мини-брус» с орехом и ароматом лимона; рахат-лукум «Мини-брус» с фундуком и ароматом граната; рахат-лукум «Мини-брус Султан мозаика»; рахат-лукум «Мини-брус» с ядрами подсолнечника и ароматом граната; рахат-лукум «Дубль» клубнично-банановый; рахат-лукум «Дубль» шоколадно-абрикосовый; рахат-лукум «Дубль» шоколадно-яблочный; рахат-лукум «Дубль» шоколадно-молочный; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом апельсина; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом дыни; рахат-лукум «Суждук» с орехами и ароматом граната; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом лимона; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом вишни; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом малины; рахат-лукум «Суджук» с орехами и ароматом яблока; рахат-лукум «Шоколадно-ореховый рулет»; рахат-лукум «Ореховый микс»; рахат-лукум «Мини-брус Султан» с клюквой и грецким орехом; рахат-лукум «Мини-брус» с фундуком и курагой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 21.09.2023 год рахат – лукум со вкусом граната; рахат – лукум со вкусом вишни (вариант 2); рахат – лукум со вкусом апельсина; рахат – лукум со вкусом

лимона; рахат – лукум со вкусом малины (вариант 2); рахат – лукум со вкусом ванили; рахат – лукум со вкусом черной смородины; рахат – лукум со вкусом ежевики; рахат – лукум со вкусом яблока; рахат – лукум с арахисом и вкусом граната (вариант 2); рахат – лукум с арахисом и вкусом вишни; рахат – лукум с арахисом и вкусом апельсина; рахат – лукум с арахисом и вкусом лимона; рахат – лукум с арахисом и вкусом малины; рахат – лукум с арахисом и вкусом ванили; рахат – лукум с арахисом и вкусом черной смородины; рахат – лукум с арахисом и вкусом ежевики; рахат – лукум с арахисом и вкусом яблока; рахат – лукум с фисташками и вкусом граната; рахат – лукум с фисташками и вкусом вишни; рахат – лукум с фисташками и вкусом апельсина; рахат – лукум с фисташками и вкусом лимона; рахат – лукум с фисташками и вкусом малины; рахат – лукум с фисташками и вкусом ванили; рахат – лукум с фисташками и вкусом черной смородины; рахат – лукум с фисташками и вкусом ежевики; рахат – лукум с фисташками и вкусом яблока.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности,** фасованной негерметично и весовой продукции: рахат-лукум – не более 30 суток. -лукум -не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности,** фасованной герметично продукции: рахат-лукум – не более 90 суток. -лукум – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-578-2017** **ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пирожные длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шокола-

дом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное "Гармония вкуса"; пирожное бисквитное "Ромашка"; пирожное бисквитное "Халвинка"; пирожное бисквитное "Кремовое"; пирожное бисквитное "Манник"; пирожное бисквитное "Ягодка"; пирожное бисквитное нарезное "Ретро"; пирожное бисквитное нарезное "Мираж"; пирожное бисквитное нарезное "Неженка"; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожного «Медок»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное "Полянка"; пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом"; пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной"; пирожное песочное "Берёзонька"; пирожное песочное "Сметанное"; пирожное песочное "Кольцо песочное"; пирожное песочное "Турбинное"; пирожное песочное "Корж молочный"; пирожное песочное "Лакомство"; пирожное песочное "Муравьиная горка"; пирожное песочное нарезное "Медовичок"; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Песочное» глазированное помадой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и персиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное «Корзиночка со сгущенным молоком»; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Устрица» с кремом; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное "Заварное кольцо"; пирожное заварное "Вкусняшка" крем с добавлением вареной сгущёнки; пирожное «Затея»; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное "Трубочка с белковым кремом"; пирожное слоеное "Трубочка со сливочным кремом"; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со

HACCP EXPERT

сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное "Меренги"; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое "Картошка" обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитнотворожное» с вишней; пирожное «Бисквитнотворожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

Изменение № 1 Дата введения в действие 02.10.2017 год пирожное «Банан»; пирожное «Брауни»; пирожное «Вишня»; пирожное «Жасмин-мандарин-ваниль»; пирожное «Клубника-зеленое яблоко-сливочный сыр»; пирожное «Кокос-клубника-лимон»; пирожное «Кофе-амаретто»; пирожное «Малибу»; пирожное «Малина-джандуя-фундук»; пирожное «Манго-маракуйя»; пирожное «Мраморное шоколадное фисташковое»; пирожное «Опера с малиной и кофе»; пирожное «Альянс с миндалем, пралине и апельсинами»; пирожное «Тарталетки лимонные с меренгами»; пирожное «Тарталетки ягодно-йогуртовые»; пирожное «Фисташковое с абрикосом»; пирожное «Чизкейк с манго и жасмином».

HACCP EXPERT

Изменение № 2 Дата введения в действие 10.10.2017 год пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»; пирожное «Чизкейк Нью-Йорк» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Кокос»; пирожное «Чизкейк Кокос» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Карамель»; пирожное «Чизкейк Карамель» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Шоколад»; пирожное «Чизкейк Шоколад» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Арахис»; пирожное «Чизкейк Арахис» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Клубника»; пирожное «Чизкейк Клубника» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Малина»; пирожное «Чизкейк Малина» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Черника»; пирожное «Чизкейк Черника» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Брусника-клюква»; пирожное «Чизкейк Брусника-клюква» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Черная-смородина»; пирожное «Чизкейк Черная-смородина» (2 вариант); пирожное муссовое «Зеленое яблоко»; пирожное муссовое «Брусника»; пирожное «Птичка»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Десерт Апельсиновый»; пирожное «Десерт Черничный»; пирожное «Десерт Шоколадный»; пирожное «Десерт Тирамису»; пирожное «Десерт Шоколадно-Ореховый»; пирожное «Десерт яблоко-корица».

Изменение № 3 Дата введения в действие 25.08.2018 год Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации.

Изменение № 4 Дата введения в действие 14.06.2019 год -пирожное «Прага»; пирожное «Опера»; пирожное «Эстерхази»; пирожное «Миндальное»; пирожное «Шоколадный миньон»; пирожное «Зимняя вишня»; пирожное «Малиновое облако»; пирожное «Реальный шоколад».

Изменение № 5 Дата введения в действие 21.08.2019 год пирожное «Априори»; пирожное «Морковное»; пирожное «Маковый восторг»; пирожное «Клубничное суфле»; пирожное «Трюфельное»; пирожное «Волна».

Изменение № 6 Дата введения в действие 04.09.2019 год пирожное Профитроли с кремом; пирожное Картошка.

Изменение № 7 Дата введения в действие 12.11.2019 год пирожное «Ред вельвет»; пирожное «Карамелька» пирожное «Картошка»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Корзиночка со сливками»; пирожное «Корзиночка фруктовая»; пирожное «Персиянка»; пирожное «Сердцеедка»; пирожное «Экзотика»; пирожное «Эклер».

Изменение № 8 Дата введения в действие 04.12.2019 год пирожное «Прага»; пирожное «Бархатное сердце»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Соната»; пирожное «Прага» (вариант 2); пирожное «Зимняя вишня».

Изменение № 9 Дата введения в действие 07.07.2020 год Пирожные глазированные или частично глазированные (шоколадной глазурью, шоколадно-молочной глазурью, кондитерской глазурью, белой глазурью), с отделкой (кремом с арахисом или глазурью с арахисом): пирожное заварное «Нежное», пирожное заварное «Творожное кольцо», пирожное заварное с карамельным кремом, пирожное заварное с вареной сгущенкой, пирожное «Воздушное» со сгущенкой, пирожное «Эклер классический», пирожное «Эклер» с малиновым кремом, пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой, пирожное «Эклер» с ванильной начинкой.

Изменение № 10 Дата введения в действие 15.10.2020 год пирожное «Творожное»; пирожное «Сырное» с фруктовой начинкой; пирожное «Чиз-Кейк «Классический»; пирожное «Чиз-Кейк «Нью-Йорк»; пирожное «Рикотти Шоколадный»; пирожное «Рикотти Бархатный»; пирожное «Рикотти Кокосовый».

Изменение № 11 Дата введения в действие 09.12.2020 год пирожное «Брауни» в кокосе; пирожное «Ореховое» в шоколадной глазури.

Изменение № 12 Дата введения в действие 11.01.2022 год пирожное трайфл «Красный бархат»; пирожное трайфл «Наполеон по-домашнему»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Кис-кис»; пирожное «Экзотика».

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.08.2022 год пирожное трайфл «Облепиха-корица»; пирожное трайфл «Степ»; пирожное трайфл «Тирамису»; пирожное трайфл «Меренговый»; пирожное трайфл «Графские развалины»; пирожное «Маффин шоколадный»; пирожное «Маффин сливочный»; пирожное «Маффин творожный»; пирожное «Маффин ягодный»; пирожное «Детский сувенир»; пирожное «Левушка»; пирожное «Белое облако»; пирожное «Эскимо в шоколаде»; пирожное «Эскимо»; пирожное «Степ».

Изменение № 14 Дата введения в действие 18.10.2023 год **Дополнить сроки годности Рекомендуемый срок годности после дефростации – не более 10 суток при температуре (4±2) °С для ассортимента:** пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер классический», пирожное «Эклер» с малиновым кремом, пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное «Брауни» в кокосе; пирожное «Ореховое» в шоколадной глазури; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное «Воздушное» со сгущенкой.

Изменение № 15 Дата введения в действие 23.03.2024 год **Рекомендуемый срок годности после дефростации – не более 10 суток при температуре (4±2) °С для ассортимента:** пирожное «Картошка»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Ночка».

Изменение № 16 Дата введения в действие 01.04.2025 год **Дополнить ассортимент продукции:** пирожное «Эстерхайзи» (вариант 2); пирожное «Сникерс»; пирожное «Медовик Винедо»; пирожное «Манговый чизкейк».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-403-2017 ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ (взамен ТУ 9137-403-2015)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вафельные полуфабрикаты (далее вафли или продукт/продукция), вырабатываемые из муки различных сортов, сахара-песка, меланжа, жира и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок, используемые для фасования пищевых продуктов (мороженого, творожков, кремов, кондитерских изделий и т.д.) Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте: вафли листовые; вафли листовые сахарные; вафельные стаканчики; вафельные стаканчики сахарные; вафельные рожки сахарные; вафельные рожки шоколадные; вафельные трубочки; вафельные трубочки шоколадные; вафельные корзиночки; вафельная крошка.

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.05.2022 год ржаной вафельный стаканчик.

Изменение № 2 Дата введения в действие 05.06.2023 год **Дополнить ассортимент:** вафельный стаканчик (10 вариант); вафельный стаканчик (11 вариант); вафельный стаканчик (12 вариант); вафельный стаканчик со вкусом и ароматом шоколада.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, не более: вафли листовые – не более 1 месяца; вафельные стаканчики – не более 1 месяца; вафельная крошка – не более 1 месяца; вафли листовые сахарные, вафельные стаканчики сахарные, вафельные рожки сахарные, вафельные рожки шоколадные, вафельные трубочки, вафельные трубочки шоколадные и вафельные корзиночки – не более 10 суток; вафельный стаканчик (вариант 10), вафельный стаканчик (вариант 11), вафельный стаканчик (вариант 12), вафельный стаканчик со вкусом и ароматом шоколада – не более 3х месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-231-2017 ДРАЖЕ (взамен ТУ 9122-231-2014)

Дата введения в действие — 01.06.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на драже кондитерские изделия небольших размеров, вырабатываемые с ядровыми, фруктово-ягодными и сахарными корпусами, с накатанной оболочкой из глазури различных видов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: миндаль в темном (молочном, белом) шоколаде; фундук в темном (молочном, белом) шоколаде; грецкий орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кедровый орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кешью в темном (молочном, белом) шоколаде; орех бразильский в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикосовое ядро в темном (молочном, белом) шоколаде; подсолнечник в темном (молочном, белом) шоколаде; арахис в темном (молочном, белом) шоколаде; кокос в темном (молочном, белом) шоколаде; изюм в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикос в темном (молочном, белом) шоколаде; чернослив в темном (молочном, белом) шоколаде; инжир в темном (молочном, белом) шоколаде; финики в темном (молочном, белом) шоколаде; ананас в темном (молочном, белом) шоколаде; папайя в темном (молочном, белом) шоколаде; вишня в темном (молочном, белом) шоколаде; клубника в темном (молочном, белом) шоколаде; манго в темном (молочном, белом) шоколаде; банан в темном (молочном, белом) шоколаде; миндаль в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; фундук в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; грецкий орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кедровый орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кешью в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; орех бразильский в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикосовое ядро в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; подсолнечник в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; арахис в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кокос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; изюм в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; чернослив в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; инжир в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; финики в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; ананас в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; папайя в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; вишня в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; клубника в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; манго в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; банан в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; миндаль в темной (белой) глазури; фундук в темной (белой) глазури; грецкий орех в темной (белой) глазури; кедровый орех в темной (белой) глазури; кешью в темной (белой) глазури; орех бразильский в темной (белой) глазури; абрикосовое ядро в темной (белой) глазури; подсолнечник в темной (белой) глазури; арахис в темной (белой) глазури; кокос в темной (белой) глазури; изюм в темной (белой) глазури; абрикос в темной (белой) глазури; чернослив в темной (белой) глазури; инжир в темной (белой) глазури; финики в темной (белой) глазури; ананас в темной

IACCP EXPERT

(белой) глазури; папайя в темной (белой) глазури; вишня в темной (белой) глазури; клубника в темной (белой) глазури; манго в темной (белой) глазури; банан в темной (белой) глазури; драже сахарное в темном (молочном, белом) шоколаде; драже сахарное в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; драже сахарное цветное; драже нонпарель; драже сахарное декоративное Золото; драже сахарное декоративное Серебро; драже мятное; кокос в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; фундук дробленый в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; миндаль дробленый в сахарной глазури; грецкий орех в сахарной глазури; грецкий орех дробленый в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; арахис дробленый в сахарной глазури; арахис в цветной сахарной глазури; подсолнечник в сахарной глазури; подсолнечник в цветной сахарной глазури; изюм в сахарной глазури; изюм в цветной сахарной глазури; арахис в кокосовой глазури; фундук в какао; миндаль в какао; грецкий орех в какао; подсолнечник в какао; арахис в какао; изюм в какао; клюква в сахарной пудре; брусника в сахарной пудре: драже помадное; драже ликерное; драже желейное; драже на карамельной основе; драже цукатное; драже марципановое; драже сбивное; драже кофе-зерна в глазури; драже «Холодок»; драже «Медовое»; драже «Лимончики»; драже «Сладкий орешек»; драже «Цветные камушки»; драже «Тик-Так»; драже «Ягодное»; драже «Лимонное»; драже «Морские камушки» с изюмом; драже «Время кофе»; драже «Наслаждение гурмана».

Изменение № 1 Дата введения в действие — 03.10.2017 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие — 11.02.2020 год драже «DaRiNi» (с витамином С).

Изменение № 3 Дата введения в действие — 28.11.2020 год драже «DaRiNi» арахис в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 1); драже «DaRiNi» арахис в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 2); драже «DaRiNi» арахис в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке; драже «DaRiNi» (арахис, миндаль, фундук, грецкий орех, подсолнечник, кокос, абрикосовое ядро, кешью, орех бразильский, кедровый орех) в темной (белой) глазури; драже «DaRiNi» (арахис, миндаль, фундук, грецкий орех, подсолнечник, кокос, абрикосовое ядро, кешью, орех бразильский, кедровый орех) в шоколаде (темном, молочном, белом); драже «DaRiNi» изюм в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (1 вариант); драже «DaRiNi» изюм в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (2 вариант); драже «DaRiNi» шоколадные капли в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (1 вариант); драже «DaRiNi» шоколадные капли в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (2 вариант); драже «DaRiNi» изюм в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке» драже «DaRiNi» капли в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке; драже «DaRiNi» (изюм, абрикос, чернослив, инжир, финики, ананас, папайя, вишня, клубника, манго, банан) в темной (белой) глазури; драже «DaRiNi» (изюм, абрикос, чернослив, инжир, финики, ананас, папайя, вишня, клубника, манго, банан) в шоколаде (темном, молочном, белом); драже «DaRiNi» рис воздушный в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке. драже «DaRiNi» рис воздушный в какао».

Изменение № 4 Дата введения в действие — 23.03.2024 год

Увеличение сроков годности **Рекомендуемый срок годности** фасованной герметично продукции – не более 12 месяцев.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Допускается выпускать продукцию в виде смесей, содержащих два и более наименования продукции. **Рекомендуемый срок годности фасованной негерметично и весовой продукции:** в глазурях с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев; остальной продукции не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной герметично продукции:** в глазурях с добавлением молочных продуктов не более 5 месяцев; остальной продукции не более 10 месяцев. **Рекомендуемые сроки**

годности драже сахарное цветное, драже нонпарель, драже сахарное декоративное Золото, драже сахарное декоративное Серебро – не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-483-2017** **КАРАМЕЛЬ**

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на карамель сахаристые кондитерские изделия (далее продукция). **Карамель подразделяется на:** леденцовую; с начинкой. **Карамель изготавливается со следующими начинками:** фруктово-ягодной; ликерной; медовой; молочной; помадной; марципановой; масляно-сахарной (прохладительной); сбивной; кремово-сбивной; ореховой; шоколадно-ореховой; желейной; из злаковых, бобовых и масляных культур. **Карамель в зависимости от количества начинок и их расположений изготовляют:** с одной начинкой; с двумя начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку). **Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:** с нетянутой оболочкой; с тянутой оболочкой; с жилками, полосками. **Открытую карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют на:** глянцованную; дражированную. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Карамель леденцовая: карамель леденцовая «Спорт»; карамель леденцовая «Маковая»; карамель леденцовая «Праздничная»; карамель леденцовая «Барбарис»; карамель леденцовая «Дюшес»; карамель леденцовая «Мятная»; карамель леденцовая «Жимолость»; карамель леденцовая «Актинидия»; карамель леденцовая «Лимонник»; карамель леденцовая «Голубика»; карамель леденцовая «Годжи»; карамель леденцовая «Облипиховая»; карамель леденцовая «Черная смородина»; карамель леденцовая «Рябиновая»; карамель леденцовая «Шиповник»; карамель леденцовая «Ирга»; карамель леденцовая «Театральная»; карамель леденцовая «Соломка»; карамель леденцовая «Золотистая»; карамель леденцовая «Фигурная»; карамель леденцовая «Грильяжная»; карамель леденцовая «Молочно-грильяжная»; карамель леденцовая «Цитрина»; карамель леденцовая «Буратино»; карамель леденцовая «Петушки»; карамель леденцовая «Взлетная»; карамель леденцовая «Апельсиновые дольки»; монпансье леденцовое; монпансье леденцовое «Самоцвет»; монпансье леденцовое «Лимонно-апельсиновые корочки»; монпансье леденцовое «Крымский виноград»; карамель леденцовая «Звездочка»; карамель леденцовая «Лимонно-апельсиновые дольки». **Карамель с фруктово-ягодными начинками:** карамель «Виктория»; карамель «Пуншевая»; карамель «Фруктово-ягодный букет»; карамель «Лесная»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Апельсин»; карамель «Лимон»; карамель «Вишня»; карамель «Малина»; карамель «Клюква»; карамель «Черная смородина»; карамель «Слива»; карамель «Яб-

HACCP EXPERT

локо»; карамель «Абрикос»; карамель «Мандарин»; карамель «Брусника»; карамель «Кизил»; карамель «Груша»; карамель «Лимончики»; карамель «Вишневый сад»; карамель «Красная малина»; карамель «Малиновая»; карамель «Десертная»; карамель «Ежевика»; карамель «Цукатная»; карамель «Мичуринская»; карамель «Шарада»; карамель «Загадка»; карамель «Ягодка». **Карамель с ликерными начинками:** карамель «Клюквенная»; карамель «Ромовая»; карамель «Бенедиктин»; карамель «Октябренок»; карамель «Киевская»; карамель «Арктика»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Черная смородина»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Апельсиновый ликер»; карамель «Вишня ликерная»; карамель «Клубника ликерная»; карамель «Малина ликерная»; карамель «Сливовый ликер»; карамель «Крымская»; карамель «Сливянка»; карамель «Земляничка»; карамель «Вишенка»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Весенняя»; карамель «Вишневый ликер»; карамель «Цитрусовые дольки»; карамель «Ракушки»; карамель «Ликерная». **Карамель с медовыми начинками:** карамель «Золотой улей»; карамель «Пчелка»; карамель «Медовый марципан»; карамель «Ракушки». **Карамель с помадными начинками:** карамель «Лимонная»; карамель «Мечта»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Голубика»; карамель «Мороженные трубочки»; карамель «Фруктовые трубочки»; карамель «Клубничная»; карамель «Днепровская»; карамель «Апельсиновая»; карамель «Северянка»; карамель «Криница»; карамель «Лепесток»; карамель «Привет»; карамель «Помадная». **Карамель с молочными начинками:** карамель «Кофейная»; карамель «Малина со сливками»; карамель «Клубника со сливками»; карамель «Мотылек»; карамель «Маскарад»; карамель «Грецкий орех»; карамель «Шешупе»; карамель «Спортивная»; карамель «Пташка»; карамель «Выставочная»; карамель «Молочная»; карамель «Молочная с кофе»; карамель «Коньячная»; карамель «Молочный ликер»; карамель «Солнечная»; карамель «Шоколадно-коньячная»; карамель «Студенческая»; карамель «Ладога»; карамель «Юбилейная»; карамель «Дубок»; карамель «Дружба»; карамель «Тисса»; карамель «Морская»; карамель «Питательная»; карамель «Кофейная подушечка»; карамель «Клубника с молоком»; карамель «Сказка»; карамель «Ивушка»; карамель «Крем-брюле»; карамель «Майская». **Карамель с прохладительными (масляно-сахарными) начинками:** карамель «Снежок»; карамель «Северное сияние»; карамель «Свежесть»; карамель «Освежающая»; карамель «Белоснежка»; карамель «Незабудка»; карамель «Футбол»; карамель «Ракушки»; карамель «Пикантная»; карамель «Молодежная»; карамель «Кокосовый орех»; карамель «Шална». **Карамель со сбивными начинками:** карамель «Неженская рябина»; карамель «Красный мак»; карамель «Лакомка»; карамель «Миргородская»; карамель «Зеленый гай»; карамель «Улыбка»; карамель «Янтарь». **Карамель с марципановой начинкой:** карамель «Золотая рыбка»; карамель «Рекорд»; карамель «Ореховая»; карамель «Марципан»; карамель «Орешек». **Карамель с желейными начинками:** карамель «Белка»; карамель «Стрелка»; карамель «Москва»; карамель «Банановая». **Карамель с ореховыми начинками:** карамель «Крабы»; карамель «Колибри»; карамель «Дружеская»; карамель «Рустави»; карамель «Коралл»; карамель «Детская»; карамель «Чайка»; карамель «Новая»; карамель «Орешек»; карамель «Эсмеральда»; карамель «Моккo»; карамель «Китайский орешек»; карамель «Ракушки»; карамель «Янтарная». **Карамель с шоколадно-ореховыми начинками:** карамель «Рачки»; карамель «Заря»; карамель «Гусиные лапки»; карамель «Сибирь»; карамель «Буревестник»; карамель «Раковая шейка»; карамель «Бон-Бон»; карамель «Золотой колос»; карамель «Маяк»; карамель «Балтийская»; карамель «Атласная подушка»; карамель «Столичная»; карамель «Край родной»; карамель «Молочно-шоколадная»; карамель «Ленинград». **Карамель с двойными начинками:** карамель «Мичуринская»; карамель «Куколка»; карамель «Кармен»; карамель «Волгоградская»; карамель «Птичье молоко»; карамель «Волжанка»; карамель «Звездочка»; карамель «Космическая»; карамель «Октябрьская»; карамель «Петушок»; карамель «Костер»;

карамель «Лесной орех». **Карамель с кукурузными начинками:** карамель «Восход»; карамель «Королева полей»; карамель «Кукурузная»; карамель «Светоч». **Смеси из карамели:** карамель «Восточная смесь»; карамель «Курортная смесь»; карамель «Рижская смесь»; карамель «Ракушки».

Изменение № 1 Дата введения в действие - 27.06.2019 год **Карамель леденцовая: карамель «**Леденец медовый». **Карамель с фруктово-ягодными начинками:** карамель «Леденец медовый с апельсином»; карамель «Леденец медовый с лимоном»; карамель «Леденец медовый с клубникой».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки хранения карамели при указанных условиях со дня выработки: 15 суток – для карамели "соломка" и фигур, завернутых. 1 месяц – для глазированной жировой глазурью; 1,5 месяца – для мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 2 месяца – для леденцовой с добавлениями, карамели с желейными, содержащими орехи начинками и с начинками из злаковых, бобовых и масличных культур, завернутой, открытой с защитной обработкой поверхности, с ликерными начинками, открытой без защитной обработки поверхности в герметически закрытых банках или мешках из полиэтиленовой пленки; 3 месяца – для молочной карамели, карамели с ликерными, молочными, сбивными и масляно-сахарными начинками, завернутой и открытой с защитной обработкой поверхности (кроме ликерных начинок); 4 месяца – для карамели с шоколадными начинками и глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 6 месяцев – для леденцовой без добавлений, открытой, упакованной в металлические банки или коробки, или завернутой «фигурной», «Ментоловых пастилок», витаминизированной, карамели с фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой; Для карамели, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера, срок хранения удваивается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.22-361-2017 КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9120-361-2015)

Дата введения в действие — 30.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты глазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** полностью глазированные; частично глазированные. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово(овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; халвичную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово(овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; пралине; типа пралине; кремовую; из взорванных круп; из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых); на основе жиров; ликерную; из заспиртованных фруктов (овощей); шоколадную массу для производства конфет. Конфеты глазируются следующими видами глазури: шоколадной глазурью; шоколадно-молочной глазурью; белой глазурью; йогуртовой глазурью; йогуртово-шоколадной глазурью; жировой глазурью; сахарной глазурью; помадной глазурью. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Конфеты с помадными корпусами: конфеты «Аленький цветочек»; конфеты «Буревестник»; конфеты «Василек»; конфеты «Вечер»; конфеты «Вишневый сад»; конфеты «Детям»; конфеты «Загадка»; конфеты «Кизиловые»; конфеты «Клубничные»; конфеты «Колокольчик»; конфеты «Кофейные»; конфеты «Крымское яблоко»; конфеты «Медовые»; конфеты «Медок»; конфеты «Осенний сад»; конфеты «Пилот»; конфеты «Ромашка»; конфеты «Снежок»; конфеты «Солнышко»; конфеты «Чайная»; конфеты «Южные орехи»; конфеты «Ягодные». **Конфеты с фруктовыми корпусами:** конфеты «Абрикосовые»; конфеты «Брусничные»; конфеты «Волга-Волга»; конфеты «Клюковка»; конфеты «Колибри»; конфеты «Мичуринские»; конфеты «Слива»; конфеты «Сливовые листья»; конфеты «Смородинка»; конфеты «Цитрусовые»; конфеты «Южная ночь»; конфеты с мармеладом; конфеты «Чернослив с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага» в шоколадной глазури; конфеты «Чернослив» в шоколадной глазури. **Конфеты с молочными корпусами:** конфеты «Зорька»; конфеты «Ленинградские»; конфеты «Магнолия»; конфеты «Припять»; конфеты «Эстрадные». **Конфеты с ликерными корпусами:** конфеты «Абрикосовый ликер»; конфеты «Вишневый ликер»; конфеты «Запорожец за Дунаем»; конфеты «Клубничный ликер»; конфеты «Кофейный ликер»; конфеты «Кянну-Кукк»; конфеты «Ликерис Бочю»; конфеты «Лунные»; конфеты «Медный всадник»; конфеты «Медовый ликер»; конфеты «Молочный ликер»; конфеты «Песни Кольцова»; конфеты «Прозит»; конфеты «Руслан и Людмила»; конфеты «Шахтерский набор»; конфеты «Эстафета»; конфеты «Язычки с ликером». **Конфеты с кремовым корпусом:** конфеты «Басни Крылова»; конфеты «Весильна»; конфеты «Вильнюс»;

конфеты «Гражина»; конфеты «Колос»; конфеты «Космические»; конфеты «Красная москва»; конфеты «Лакомство»; конфеты «Мечта»; конфеты «Полтавка»; конфеты «Регина»; конфеты «Салют»; конфеты «Сигулда»; конфеты «Стрела»; конфеты «Трюфели экстра»; конфеты «Апельсиновая карамель»; конфеты «Мохито»; конфеты «Клубничные»; конфеты шоколадные «Клубника со сливками»; конфеты шоколадные «Кофе со сливками»; конфеты шоколадные «Ванильные сливки»; конфеты шоколадные «Крем-ирис»; конфеты шоколадные «Крем-какао». **Конфеты со сбивным корпусом:** конфеты «Весенние»; конфеты «Золотая рыбка»; конфеты «Зоологические»; конфеты «Репка»; конфеты «Садовая клубничка»; конфеты «Снегурочка»; конфеты «Стратосфера»; конфеты «Суфле»; конфеты «Черевички»; конфеты «Юбилейные». **Конфеты с кремово-сбивным корпусом:** конфеты «Птичье молоко» со сливочной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с шоколадной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с лимонной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с малиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с черносмородиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клубничной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клюквенной начинкой; конфеты «Птичье молоко» со сливовой начинкой. **Конфеты с пралиновыми корпусами:** конфеты «Алеко»; конфеты «Белочка»; конфеты «Грецкий орех в шоколаде»; конфеты «Золотая нива»; конфеты «Кабардинка»; конфеты «Кара-кум»; конфеты «Колобок»; конфеты «Кофейный аромат»; конфеты «Красный мак»; конфеты «Ладога»; конфеты «Лесная песня»; конфеты «Маска»; конфеты «Орешки в шоколаде»; конфеты «Петушок – золотой гребешок»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Театральные»; конфеты «Чародейка»; конфеты «Чудесница»; конфеты «Южные»; конфеты «Фисташковые»; конфеты с ореховой начинкой «Миндаль»; конфеты с ореховой начинкой «Фундук»; конфеты с ореховой начинкой «Фисташка»; конфеты с ореховой начинкой «Грецкий орех». **Конфеты с марципановыми корпусами:** конфеты «Май»; конфеты «Хортица»; конфеты «Эльбрус». **Конфеты с начинкой между слоями вафель:** конфеты «Ананасные»; конфеты «Антракт»; конфеты «Арфа»; конфеты «Воронежские»; конфеты «Восторг»; конфеты «Гулливер»; конфеты «Красная шапочка»; конфеты «Мелодия»; конфеты «Метеор»; конфеты «Мишка на севере»; конфеты «Снежинка»; конфеты «Тузик»; конфеты «Шоколадный крем»; конфеты «Юбилей»; конфеты «Юность». **Конфеты с грильяжными корпусами:** конфеты «Грильяж восточный»; конфеты «Грильяж киевский»; конфеты «Грильяж в шоколаде»; конфеты «Космонавт»; конфеты «Серенада»; конфеты «Фруктовый грильяж с цукатами». **Конфеты с комбинированным корпусами:** конфеты «Гвоздика»; конфеты «Жар-птица»; конфеты «Красный цветок»; конфеты «Курочка-ряба»; конфеты «Лакомка»; конфеты «Лебедь»; конфеты «Ленинград»; конфеты «Лилея»; конфеты «Майские»; конфеты «Малиновые»; конфеты «Мандариновые»; конфеты «Пламя»; конфеты «Славянские»; конфеты «Спутник»; конфеты «Эсмеральда»; конфеты «Яхта»; конфеты с зеленым чаем и мятой; конфеты «Штрейзель»; конфеты «Малибу». **Конфеты, глазированные жировой глазурью:** конфеты «Апельсиновые»; конфеты «Ароматные»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Ветерок»; конфеты «Вишнёвые»; конфеты «Волна»; конфеты «Кавказские»; конфеты «Лимонные»; конфеты «Осенние»; конфеты «Спортивные»; конфеты «Ежик». **Наборы, ассорти и смеси конфет:** набор конфет «Мингер»; набор конфет «Ассорти»; набор конфет «Юбилейные»; набор конфет «К юбилею» (фруктовые); набор конфет «К юбилею» (сливочные).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного

света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования конфет** устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: **Глазированных шоколадной глазурью:** 4 месяца – для завернутых конфет; 3 месяца – с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из сбивных масс, с использованием экструдированных круп для завернутых конфет; 2 месяца с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки – завернутых конфет; 2 месяца – для шоколадных конфет с начинками типа «Ассорти» для завернутых и (или) фасованных конфет; 1 месяц – с корпусами из молочных, шоколодно-кремовых, кремовых масс, с использованием сук из взорванных круп, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком, завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки, незавернутых или фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, лиаерных и заспиртованных ягод и фруктов; **Глазированных молочно-шоколадной, молочно-ореховой, миндально-шоколадной и жировой глазурью:** 1,5 месяца – для завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – для незавернутых; **Глазированных помадной глазурью:** 1 месяц – для завернутых и (или) фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом; 15 суток – для незавернутых; **Глазированных сахарной глазурью:** 15 суток – для завернутых и незавернутых. Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-362-2017 КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9124-362-2015)**

Дата введения в действие —30.01.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты неглазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** неглазированные; неглазированные из комбинированных конфетных масс. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; пралине; типа пралине; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово(овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; желейную; фруктово(овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; кремовую; шоколадную массу для производства конфет. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Помадные конфеты: конфеты «Детские»; конфеты «Звездные»; конфеты «Какао-крем»; конфеты «Киевская помадка»; конфеты «Кофе-крем»; конфеты «Кремок»; конфеты «Молочно-медовые»; конфеты «Нежная помадка»; конфеты «Нектар»; конфеты «Освежающие»; кон-

феты «Премьера»; конфеты «Светлячок»; конфеты «Сливочная помадка»; конфеты «Сливочная помадка с цукатами»; конфеты «Театральная помадка»; конфеты «Фруктовая помадка»; конфеты «Фруктово-ягодный сахар»; конфеты «Цукатная помадка»; конфеты «Черничные»; конфеты «Школьные»; конфеты «Школьная помадка»; конфеты «Юрате». **Молочные конфеты:** конфеты «Дюймовочка»; конфеты «Коровка»; конфеты «Малютка»; конфеты «Невские»; конфеты «Сливочная тянучка»; конфеты «Сливочная тянучка» (2 вариант); конфеты «Старт». **Комбинированные конфеты:** конфеты «Заря»; конфеты «Золотая осень»; конфеты «Крем ирис»; конфеты «Куколка»; конфеты «Молочные»; конфеты «Мотылек»; конфеты «Пионерские»; конфеты «Северные»; конфеты «Спорт»; конфеты «Фонтанка»; конфеты «Эстафета». **Пралиновые конфеты:** конфеты «Батоны ореховые»; конфеты «Елочные». **Сбивные конфеты:** конфеты «Зайка-зазнайка». **Марципановые конфеты:** фрукты, овощи и фигуры из марципана «Арахисовые»; фрукты, овощи и фигуры из марципана «Миндальные». **Шоколадно-кремовые конфеты:** конфеты «Костер»; конфеты «Трюфели»; трюфели с кокосовым ликером; трюфели с кайенским перцем и лимоном; трюфели «Хеннесси»; трюфели с орехом и пивом; трюфели «Бейлиз»; трюфели «Бакарди»; трюфели «Три шоколада»; трюфели вишня с коньяком; трюфели с лесным орехом и темным пивом. **Грильяжные конфеты:** конфеты «Орехи в карамели».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования** конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 2 месяца с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; 1 месяца с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и не завёрнутых; для конфет с помадными корпусами: 1,5 месяца для завернутых; 25 суток для не завёрнутых; 15 суток для конфет и наборов конфет из помадных масс; 10 суток для молочных конфет, формуемых прокаткой; 5 суток для молочных конфет типа "тянучка", формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании; 3 суток для конфет из сливочной помады; 1 месяц для конфет марципановых, покрытых защитным слоем; 10 суток для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки; 1,5 месяца для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира). Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-489-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ (взамен ТУ 9124-489-2016)

Дата введения в действие – 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на батончики фруктовые (далее продукт или продукция), произведенные из сухофруктов с добавлением или без добавления других натуральных фруктов, орехов, семечек, сахаров, вкусоароматических компонентов, пищевых добавок в глазури или без нее и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей промышленной переработке. Продукция выпускается в охлажденном и подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовый батончик из кураги; фруктовый батончик из чернослива; фруктовый батончик из изюма; фруктовый батончик из фиников; фруктовый батончик из вишни; фруктовый батончик из смородины черной фруктовый батончик из клюквы; фруктовый батончик из облепихи; **фруктовые батончики на основе кураги:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе чернослива:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе фиников:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с черносливом; с черносливом и орехами; с

HACCP EXPERT

черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе облепихи:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе изюма:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и орехами; курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; **фруктовые батончики на основе вишни:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе смородины черной:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой и изюмом; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и орехами; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с

HACCP EXPERT

изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, цукатами и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе клюквы:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами. **Весь ассортимент продукции выпускается в глазури:** шоколадной; карамельной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре хранения 4±2 ºС: для весовой неглазированной продукции – не более 3 мес; для весовой глазированной продукции – не более 2 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 5 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 4 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности** для подсушенной продукции при температуре 20±5 ºС и относительной влажности не более 75 %: для весовой неглазированной продукции – не более 5 мес; для весовой глазированной продукции – не более 4 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 7 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 6 мес; для неглазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 9 мес; для глазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 7 мес; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-232-2019 МАРМЕЛАД (взамен ТУ 9128-232-2015)

Дата введения в действие -27.08. 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на мармелад, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие, вырабатываемое из фруктово-ягодного пюре с сахаром, с добавлением студнеобразователя, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок (далее продукт, продукция). **Мармелад в зависимости от сырья, применяемого в качестве студнеобразующей основы, изготавливают:** фруктовый (овощной) на основе желирующего фруктового и (или) овощного сырья; желейно-фруктовый (желейно-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем; желейный, жевательный на основе студнеобразователя. **В зависимости от способа формования мармелад изготавливают:** формовой (в том числе пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы; пластовый, формуемый отливкой мармеладной массы в упаковку; резаный, формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия. **В зависимости от технологии производства и рецептуры мармелад изготавливают:** с обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой, какао-порошком и др.; неглазированный; глазированный; глазированный частично; глянцованный; многослойный; с начинкой; с крупными добавками. Продукция полностью готова для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад фруктово-ягодный формовой: мармелад «Ароматный»; мармелад «Летний сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»; мармелад «Черника»; мармелад «Яблочный формовой»; мармелад «Яблочный в шоколаде». **Пат:** пат «Сливовый»; пат «Фруктовый»; пат «Цветной горошек»; пат «Черносмородиновый»; пат «Яблочный»; пат «Ягодка». **Мармелад фруктово-ягодный пластовый:** мармелад «Черничный»; мармелад «Вишневый сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Виноградный»; мармелад «Мандариновый пластовой»; мармелад «Пластовой клубничный»; мармелад «Пластовой черносмородиновый»; мармелад «Пластовой цитрусовый»; мармелад «Рябинушка»; мармелад «Смородиновый»; мармелад «Фруктово-ягодный пластовой»; мармелад «Яблочный пластовой». **Мармелад желейный формовой (на агаре):** мармелад «Клубника»; мармелад «Малина»; мармелад «Сюрприз»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Фигурки в шоколаде»; мармелад «Малина» (2 вариант); мармелад «Желейный формовой с шиповником»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Черная смородина». **Формовой желейный мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Гранатовый»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «С корицей»; мармелад «Красная шапочка». **Формовой желейный мармелад на агароиде:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Буратино»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Клубника садовая»; мармелад «К чаю»; мармелад «Облепиховый»; мармелад «Сибирская клюковка»; мармелад «Тюменский юбилейный»; мармелад «Хурма»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Желейные батончики в шоколаде». **Формовой желейный мармелад на пектине:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Вишня»; мармелад «Вишенка»; мармелад «Голубика»; мармелад «Желейный формовой»; мармелад «Летний»; мармелад «Новокузнецкий»; мармелад «Октябренок»; мармелад «Полюшко»; мармелад

«По щучьему велению»; мармелад «Солнечный луч»; мармелад «Терек»; мармелад «Чайный»; мармелад «Фигурный в шоколаде»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Лимонный» в темной глазури; мармелад «Лимонный» в белой глазури; мармелад «Лимонный» в молочной глазури; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Клюквенный» в темной глазури; мармелад «Клюквенный» в белой глазури; мармелад «Клюквенный» в молочной глазури; мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Апельсиновый» в темной глазури; мармелад «Апельсиновый» в белой глазури; мармелад «Апельсиновый» в молочной глазури; мармелад «Персиковый»; мармелад «Персиковый» в темной глазури; мармелад «Персиковый» в белой глазури; мармелад «Персиковый» в молочной глазури; мармелад «Черносмородиновый»; мармелад «Черносмородиновый» в темной глазури; мармелад «Черносмородиновый» в белой глазури; мармелад «Черносмородиновый» в молочной глазури; мармелад со вкусом клюквы; мармелад со вкусом клюквы в темной глазури; мармелад со вкусом клюквы в белой глазури; мармелад со вкусом клюквы в молочной глазури; мармелад со вкусом лимона; мармелад со вкусом лимона в темной глазури; мармелад со вкусом лимона в белой глазури; мармелад со вкусом лимона в молочной глазури; мармелад со вкусом апельсина; мармелад со вкусом апельсина в темной глазури; мармелад со вкусом апельсина в белой глазури; мармелад со вкусом апельсина в молочной глазури; мармелад со вкусом персика; мармелад со вкусом персика в темной глазури; мармелад со вкусом персика в белой глазури; мармелад со вкусом персика в молочной глазури; мармелад со вкусом черной смородины; мармелад со вкусом черной смородины в темной глазури; мармелад со вкусом черной смородины в белой глазури; мармелад со вкусом черной смородины в молочной глазури. **Формовой желейный мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Желейный формовой». **Формовой мармелад на желатине:** мармелад «Забавный». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агаре:** мармелад «Бананы»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Майский»; мармелад «Ягодный в шоколаде». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на агароиде:** мармелад «Золушка». **Формовой желейно-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Арония»; мармелад «Айва»; мармелад «Свекольный»; мармелад «Кизиловый»; мармелад «Солнечный зайчик»; мармелад «Цидаро»; мармелад «Цидония»; мармелад «Яблонька»; мармелад «Яблонька в шоколаде»; мармелад «Золотая осень»; мармелад «Изабелла». **Желейный резной мармелад на агаре:** мармелад «Абрикосовый»; мармелад «Рябиновый»; мармелад «Школьный»; мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»; мармелад «Дольки киви»; мармелад «Незабудка»; мармелад «Театральный в шоколаде»; мармелад «Трехслойный». **Желейный резной мармелад на агаре из фурцелярии:** мармелад «Балтика». **Желейный резной мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Балтика»; мармелад «Бодрость»; мармелад «Детский»; мармелад «Жимолость»; мармелад «Калинка»; мармелад «Полесье»; мармелад «Ткемали»; мармелад «Урожайный»; мармелад «Чебурашка»; мармелад «Сладость». **Желейный резной мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Краснодарский»; мармелад «Кувшинки»; мармелад «Красноярский»; мармелад «Ягода».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Изменение № 1 Дата введения в действие 28.12.2019 год **Мармелад желейный формовой на пектине:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Ананас»; мармелад «Апельсин»; мармелад «Банан»; мармелад «Барбарис»; мармелад «Виноград»; мармелад «Вишня»; мармелад «Дыня»; мармелад «Зеленое яблоко»; мармелад «Земляника»; мармелад «Киви»; мармелад «Клубника»; мармелад «Клюква»; мармелад «Лайм»; мармелад «Лимон»; мармелад «Малина»; мармелад «Персик»; мармелад «Черная смородина»; мармелад «Черника»; мармелад «Фруктовое ассорти».

Термины и определения согласно ***Мармелад:*** *Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желирующего фруктового и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, массовой долей фруктового и (или) овощного сырья для фруктового (овощного) мармелада не менее 30 %, для желейно-фруктового (желейно-овощного)-не менее 15 %, массовая доля влаги в котором составляет не более 33% от массы кондитерского изделия.* ***Жевательный мармелад:*** *мармелад жевательной консистенции, массовая доля влаги в котором составляет не более 22 % от массы кондитерского изделия.* ***Студнеобразователь:*** *Вещество, вводимое в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции.* Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (15±5) °С и относительной влажности воздуха (80±5) %. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажи на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб. **Сроки годности продукции** при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: **2 месяца** для мармелада фруктово-ягодного формового, пата; **3 месяца** для мармелада фруктово-ягодного пластового; **3 месяца** для мармелада желейно-формового и резного на агаре и пектине; **1,5 месяца** для мармелада желейно-формового на агароиде; **1,5 месяца** для мармелада желейно-формового и резного на агаре из морской водоросли фурцеллярии; **2 месяца** для желейно-фруктового, желейного и желейно-фруктового на желатине; **15 суток** для весового и фасованного в коробки; **2 месяца** для фасованного в пакеты из целлофана полимерных пленок; **1 месяц** для диабетического мармелада. **Срок годности** желейного и желейно-фруктового мармелада, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – 6 мес. со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.22-529-2019 ШОКОЛАД

Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шоколад (далее – продукт, продукция). Шоколад вырабатывается из какао-продуктов, с добавлением или без добавления какао-масла, сахара, молочных продуктов, и других видов сырья и вкусо-ароматических компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. **Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть:** пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ: Шоколад молочный «Город-курорт»; Шоколад молочный «С 8 марта»; Шоколад молочный «С 23 февраля»; Шоколад молочный «С Новым годом»; Шоколад молочный «Купюра»; Шоколад молочный «А. С. Пушкин»; Шоколад молочный «Комбинированный»; Шоколад горький «Город-курорт»; Шоколад темный «Ремесленный»; Шоколад молочный «Ремесленный»; Шоколад горький «Ремесленный»; Шоколад «Ремесленный без сахара»; Набор шоколада; **ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Сливочный»; Шоколад «Аленка»; Шоколад «Дюймовочка»; Шоколад «Школьный»; Шоколад «Золушка»; Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова»; Шоколад «Чайка»; Шоколад «Веселые ребята»; Шоколад «Рыжик»; Шоколад «Украинский»; Шоколад «Хрустящий»; Шоколад «Молочный с орехами»; Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами»; Шоколад «Грильяж»; Шоколад «Крымский», с изюмом; Шоколад молочный, с изюмом; Шоколад «Решутукас»; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали»; Шоколад «Гвардейский»; Шоколад «Люкс»; Шоколад «Прима»; Шоколад «Серебряный ярлык»; Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка»; Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический»; Шоколад «Красный Октябрь»; Шоколад «К невским берегам»; Шоколадные фигуры из молочного шоколада; Шоколадные фигуры из молочного шоколада, комбинированные; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком»; Шоколад «Пингвин»; Шоколад «Молочный»; Шоколад «Юбилейный»; Шоколад «Буратино»; Шоколад «Сказка»; Шоколад «Юбилей Октября»; Шоколад «Мокко с молоком»; Шоколад «Молочный с кофе»; Шоколад «Новая Москва»; Шоколад «Полет»; Шоколад с корицей; Шоколад «Миньон»; Шоколад «Столичный»; Шоколад «Москва»; Шоколад «Ленинград»; Шоколад «Золотой якорь»; Шоколад «Десерт»; Шоколад с цитрусовой корочкой; Шоколад «Калев»; Шоколад «Молочно-грильяжный»; Шоколад «Три поросенка»; Шоколад с вафлями; Шоколад «Молочный» с вафлями; Шоколад «Дружба»; **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава»; Шоколад «Ракета»; Шоколад «Конек-Горбунок»; **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с наполнителем; Шоколад горький с наполнителем; Шоколад молочный с наполнителем; Шоколад темный с наполнителем; Шоколад с пралиновой начинкой; Шоколад с арахисовой начинкой; Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой; Шоколад с помадно-шоколадной начинкой; Шоколад с помадно-сливочной начинкой; Шоколад с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад с шоколадной начинкой; Шоколад с ореховой начинкой; Шоколад молочный с шоколадной

начинкой; Шоколад молочный с пралиновой начинкой; Шоколад молочный с цитрусовой начинкой; Шоколад молочный с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад молочный с фруктово-помадной начинкой; Шоколад молочный с помадно-сливочной начинкой; Шоколад молочный с помадно-лимонной начинкой; Шоколад молочный с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад молочный с помадно-кофейной начинкой; Шоколад молочный с глюкозно-медовой начинкой; Шоколад, комбинированный с наполнителем; Набор шоколада комбинированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 15°С до 21°С: без добавления наполнителей – не более 12 месяцев; с добавлением наполнителей – не более 9 месяцев. **Срок годности продукции** с наполнителями или с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка) и веселых грибочков устанавливается по отделочному компоненту с наименьшим сроком годности (с момента изготовления компонента), но не выше сроков, указанных в п. 7.6. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-379-2018 НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ (взамен ТУ 9120-379-2015)**

Дата введения в действия 13.11.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на подарочные наборы (далее наборы, продукт или продукция) из изделий кондитерских двух и более наименований в различных упаковках, предназначенных для непосредственного употребления в пищу. При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий непищевого назначения (игрушек, сувениров, канцтоваров и т.д., далее по тексту – сюрпризное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: набор подарочный «Бочонок сказок»; набор подарочный «Волшебная избушка»; набор подарочный «Ларец»; набор подарочный «Ларец малый»; набор подарочный «Новогодний пакет»; набор подарочный «Новогодняя шкатулка»; набор подарочный «Портфель»; набор подарочный «Подарок №1»; набор подарочный «Подарок №2».

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.06.2019 год подушечки «Бамбук» с игрушкой в наборе; подушечки «Бамбук»; конфеты «PinGo» с игрушкой в наборе; конфеты «PinGo»; печенье «Веселые картинки» с игрушкой в наборе; печенье «Веселые картинки»; печенье «Смайлики» с игрушкой в наборе; печенье «Смайлики»; вафельные подушечки «CANNOLI» с игрушкой в наборе; вафельные подушечки «CANNOLI»; печенье «Хомин Домик» с игрушкой в наборе; печенье «Хомин Домик»; печенье «Буквоед» с игрушкой в наборе; печенье «Буквоед»; вафли «DINO» с игрушкой в наборе; вафли «DINO»; вафли «JEEP» с игрушкой в наборе; вафли «JEEP»; вафли «ZAMOK» с игрушкой в наборе; вафли «ZAMOK»; вафли «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; вафли «ZAMOK»; вафли «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; вафли «MAGIC BOX»; вафли «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; вафли «HAMSTER HOUSE»; вафли «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; вафли «O-GO-GO»; вафли «MY-TY» с игрушкой в наборе; вафли «MY-TY»; вафли «SURPRISE» с игрушкой в наборе; вафли «MY-TY»; жевательный зефир «DINO» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «DINO»; жевательный зефир «JEEP» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «JEEP»; жевательный зефир «ZAMOK» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «ZAMOK»; жевательный зефир «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «PRINCESSA»; жевательный зефир «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «MAGIC BOX»; жевательный зефир «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «HAMSTER HOUSE»; жевательный зефир «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «O-GO-GO»; жевательный зефир «MY-TY» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «MY-TY»; жевательный зефир «SURPRISE» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «SURPRISE»; конфеты «DINO» с игрушкой в наборе; конфеты «DINO»; конфеты «JEEP» с игрушкой в наборе; конфеты «JEEP»; конфеты «ZAMOK» с игрушкой в наборе; конфеты «ZAMOK»; конфеты «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; конфеты «PRINCESSA»; конфеты «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; конфеты «MAGIC BOX»; конфеты «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; конфеты «HAMSTER HOUSE»; конфеты «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; конфеты «O-GO-GO»; конфеты «MY-TY» с игрушкой в наборе; конфеты «MY-TY»; конфеты «SURPRISE» с игрушкой в наборе; конфеты «SURPRISE»; леденец на палочке «DINO» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «DINO»; леденец на палочке «JEEP» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «JEEP»; леденец на палочке «ZAMOK» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «ZAMOK»; леденец на палочке «PRINCESSA» (с игрушкой в наборе; леденец на палочке «PRINCESSA»; леденец на палочке «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «MAGIC BOX»; леденец на палочке «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «HAMSTER HOUSE»; леденец на палочке «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «O-GO-GO»; леденец на палочке «MY-TY» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «MY-TY»; леденец на палочке «SURPRISE» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «SURPRISE»; мармелад жевательный «DINO» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «DINO»; мармелад жевательный «JEEP» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «JEEP»; мармелад жевательный «ZAMOK» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «ZAMOK»; мармелад жевательный «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «PRINCESSA»; мармелад жевательный «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «MAGIC BOX»; мармелад жевательный «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «HAMSTER HOUSE»; мармелад жевательный «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «O-GO-GO»; мармелад жевательный «MY-TY» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «MY-TY»; мармелад жевательный «SURPRISE» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «SURPRISE»; набор подарочный «Новый год» с игрушкой в наборе; набор подарочный «Новый год».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

HACCP EXPERT

Термины и определения: кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. **набор кондитерских изделий**: Кондитерские изделия различных групп двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую тару. **сувенирный набор кондитерских изделий**: Набор кондитерских изделий, внутри или снаружи которого имеется сюрпризное изделие непищевого назначения. **Срок хранения** наборов устанавливают по сроку хранения кондитерских изделий, имеющих наименьший срок хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-107-2017 КОНФИТЮРЫ (взамен ТУ 9163-107-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желирующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; из актинидии; банановый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; грепфрутовый; грушевый; дынный; жерделевый; из жимолости; ежевичный; земляничный; инжировый; из кумкватов; клубничный; клюквенный; калиновый; кизиловый; крыжовниковый; из киви; лимонный; малиновый; мандариновый; из манго; из морошки; из нектарина; облепиховый; из папайи; персиковый; сливовый; из фейхоа; из хурмы; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); из брусники с кедровыми ядрами; из голубики с кедровыми ядрами; из клюквы с кедровыми ядрами; из черники с кедровыми ядрами; фруктового с кедровыми ядрами; ягодного с кедровыми ядрами; «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.03.2018 год ананасовый с медом; апельсиновый с медом; абрикосовый с медом; банановый с медом; брусничный с медом; виноградный с медом; вишневый с медом; грушевый с медом; дынный с медом; ежевичный с медом; земляничный с медом; клубничный с медом; клюквенный с медом; калиновый с медом; крыжовниковый с медом; из киви с медом; лимонный с медом; малиновый с медом; мандариновый с медом; из нектарина с медом; облепиховый

с медом; персиковый с медом; сливовый с медом; из хурмы с медом; черничный с медом; черешневый с медом; черносмородиновый с медом; яблочный с медом; фруктово-ягодный микс с медом (из смеси фруктов и ягод); «Ассорти» с кедровыми ядрами и медом.

Изменение № 2 Дата введения в действие 04.10.2018 год из фейхоа и апельсина; из физалиса и красной смородины; землянично-черничный; землянично-малиновый; землянично-голубичный; землянично-морошковый; морошково-клюквенный; мангово-персиковый; из манго и маракуйи; мангово-клубничный; малиново-крыжовниковый; малиново-черносмородиновый; абрикосово-айвовый; из киви и папайи; апельсиново-ананасовый; бруснично-яблочный; бруснично-клюквенный; бруснично-ежевичный; бруснично-малиновый; бруснично-земляничный бруснично-клубничный; банановo-манговый; банановo-персиковый; банановo-абрикосовый; виноградно-яблочный; виноградно-вишневый; грушево-алычевый; грушево-вишневый; ежевично-голубичный; жерделево-алычевый; апельсиново-манговый; из хурмы и персика; из киви и крыжовника; мандариново-персиковый; персиково-манговый; чернично-малиновый; яблочно-грушевый; яблочно-сливовый; яблочно-рябиновый; яблочно-абрикосовый; фруктово-овощной микс.

Изменение № 3 Дата введения в действие 23.10.2018 год «Курага»; «Лесная ягода»; «Садовая ягода»; «Фруктовое ассорти»; «Тропик»; «Тропические фрукты»; «Ассорти»

Изменение № 4 Дата введения в действие - 27.05.2024 год Актуализация текста

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг; При температуре от 0 °С до плюс 18 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес. нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 9 мес.; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.25-739-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на начинки фруктовые и фруктовоовощные термостабильные, (далее – продукт или продукция) изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов. Термостабильные начинки – начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170°С. Начинки термостабильные используют в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: ананасовая; апельсиновая; абрикосовая; айвовая; алычевая; банановая; барбарисовая брусничная; виноградная; вишневая; из голубики: грушевая; ежевичная; из жимолости земляничная; инжирная; из ирги; из калины из киви; киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; крыжовниковая; из лайма; лимонная; из красники; малиновая; мандариновая; из морошки; облепиховая персиковая; рябины черноплодной (аронии); сливовая; смородиновая; из терна; черничная; черешневая; из шелковицы из хурмы; яблочная; яблочная «Шарлотка»; лесные ягоды; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). **фруктово-овощные:** яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная; яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; лимонно-тыквенная.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.02.2019 год начинка термофруктовая на крахмале.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием фруктов и/или ягод и/или овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0°С до 25°С не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°С до 6°С не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°С до 25°С не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°С до 25°С не более 12 мес с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-745-2017 ВАРЕНЬЕ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на варенье, изготовленное из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей), лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Варенье предназначено для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: варенье абрикосовое; варенье айвовое; варенье ананасовое; варенье апельсиновое; варенье алычевое; варенье из брусники; варенье из барбариса; варенье из боярышника; варенье из бузины; варенье из бергамота; варенье из банана; варенье вишневое; варенье вишневое с косточкой; варенье виноградное; варенье грушевое; варенье из голубики; варенье из душицы; варенье из дыни; варенье ежевичное; варенье из ежемалины; варенье жерделевое; варенье из жимолости; варенье земляничное; варенье из зеленых помидоров; варенье инжирное; варенье из имбиря варенье клубничное; варенье из крыжовника; варенье кизиловое; варенье клюквенное; варенье из калины варенье из киви; варенье из красной смородины; варенье из кедрового ядра. варенье из кедровой шишки; варенье кедровое ядро в кедровом сиропе; варенье кедровое ядро в сосновом сиропе; варенье из крапивы; варенье лимонное; варенье из лепестков роз; варенье из лепестков белой акации; варенье из лепестков каштана; варенье «Липовый цвет». варенье малиновое; варенье из молодых сосновых побегов; варенье из еловых лапок; варенье из сосновых шишек; варенье манговое; варенье морошковое; варенье из мандарина; варенье из мяты; варенье из моркови; варенье из нектарина; варенье облепиховое; варенье из одуванчика; варенье орехи грецкие в сосновом меду; варенье персиковое; варенье «Райские яблочки»; варенье из рябины; варенье из ревеня; варенье сливовое; варенье из свеклы; варенье из тархуна; варенье из тыквы; варенье из фейхоа; варенье из физалиса; варенье из фиалок; варенье из хурмы; варенье из чабреца; варенье из черешни; варенье черничное варенье черносливовое. варенье из черноплодной рябины; варенье из черной смородины; варенье из шиповника; варенье из шелковицы; варенье из щавеля; варенье яблочное; варенье яблочное с гвоздикой; варенье из абрикоса с миндалем; варенье из вишни и клубники; варенье из клюквы и яблока; варенье из красной смородины и малины; варенье из крыжовника с апельсиновыми корочками; варенье из клубники и земляники; варенье из малины и крыжовника; варенье из яблок с черной смородиной; варенье из яблок с красной смородиной; варенье «Ассорти».

Изменение № 1 Дата введения в действие 08.06.2019 год ***варенье на фруктозе или с сахаром:*** из красной алычи; из терна; из белого кизила.

Изменение № 2 Дата введения в действие 28.06.2022 год варенье из зеленых томатов; варенье мандариновое с можжевеловой ягодой; варенье из кабачков; варенье имбирная груша; варенье огуречное с мятой; варенье из тыквы с апельсином; варенье из свеклы; варенье луковое.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: ***Рекомендуемые сроки годности:*** стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм^3 3 мес. ***Рекомендуемый срок годности*** после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 2 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-394-2020 СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ (взамен ТУ 9196-394-2016)**

Дата введения в действие — 02.10.2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сухие продукты экструзионной технологии (далее по тексту – продукт, изделия экструзионные), вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой, гречневой и пшеничной муки путем продавливания через экструдер. **Продукцию выпускают:** наполненной или без наполнения различными начинками; глазированной или неглазированной глазурью; с вкусовыми добавками или без вкусовых добавок. Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хлопья овсяные; хлопья овсяные глазированные; хлопья овсяные со вкусом шоколада; хлопья овсяные со вкусом шоколада глазированные; хлопья рисовые; хлопья рисовые глазированные; хлопья рисовые со вкусом шоколада; хлопья рисовые со вкусом шоколада глазированные; хлопья гречневые; хлопья гречневые глазированные; хлопья гречневые со вкусом шоколада; хлопья гречневые со вкусом шоколада глазированные; хлопья пшеничные; хлопья пшеничные глазированные; хлопья пшеничные со вкусом шоколада; хлопья пшеничные со вкусом шоколада глазированные; хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; «Подушечки» с начинкой со вкусом кокоса; «Подушечки» с начинкой со вкусом сгущенного молока; «Подушечки» с начинкой со вкусом клубники; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с начинкой с молочным вкусом; «Воздушные подушечки» с начинкой с ароматом ванили; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом вишни; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом клюквы; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом лимона; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом черники; «Хру-

стящие палочки» с шоколадной начинкой; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Хрустящие палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом черники; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Бамбуковые палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом черники.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Сроки годности** сухих продуктов экструзионной технологии: весовой продукции – 4 месяца герметично упакованной продукции – 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.22-358-2018 ПОВИДЛО «АРОМА» (взамен ТУ 9163-358-2015)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом с использованием ароматических и красящих веществ, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло «Арома» подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы); нестерилизованное (с консервантом или без консерванта); нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта).

АССОРТИМЕНТ*: Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом:* абрикоса; апельсина; ананаса; айвы; актинидии; алычи; банана; брусники; вишни; винограда; груши; голубики; грейпфрута; дыни; жимолости; жерделей; ежевики; земляники; ирги; клубники; клюквы; крыжовника; киви; лимона; малины; мандарина; манго; нектарина; облепихи; персика; сливы; черешни; чернослива; черной смородины; черники; черноплодной рябины; цитрусов; хурмы; фейхоа; яблока; лесных ягод; тропических фруктов и ягод.

Изменение № 1 Дата введения в действие 17.04.2019 год пюре тыквенное по действующей нормативно-технической документации изготовителя; пюре морковное по действующей нормативно-технической документации изготовителя;

Изменение № 2 Дата введения в действие 29.07.2022 год Внести изменения в разделы «Требования к качеству безопасности», «Маркировка», «Упаковка».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°С – 6 месяцев, от 10 до 25°С 3 месяца; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°С 3 месяца. нестерилизованного (с консервантом) при температуре хранения от 0 °С до +25 °С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-116-2017 КРУАССАНЫ (взамен ТУ 9115-116-2014)

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные - круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки** круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом; круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных - 16 часов; упакованных - 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-1037-2022** **РУЛЕТЫ МЕРЕНГОВЫЕ**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рулеты меренговые (далее рулет, продукт, продукция), изготовленные на основе яичных белков и сахара, с добавлением орехов, ягод, фруктов, меда и других видов сырья, а также пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается охлажденной. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет меренговый с малиной; рулет меренговый шоколадный со сливочным кремом; рулет меренговый со сливочным кремом и клюквой; рулет меренговый со сливками и абрикосом; рулет меренговый с фисташками и малиной; рулет меренговый с миндалем; рулет меренговый с лимонным курдом; рулет меренговый с клубникой; рулет меренговый с творожным кремом и бананом; рулет меренговый с вишней; рулет меренговый с бананом; рулет меренговый с бананом и киви; рулет меренговый с мёдом; рулет меренговый миндально-лимонный; рулет меренговый с лимонным заварным кремом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%: со сливочным кремом – не более 72 часов; с творожным – не более 48 часов; с заварным – не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** с использованием консервантов при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха 75% не более 7 суток. Хранить меренговые рулеты рекомендуется в герметичной упаковке. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с

условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.23-660-2023 ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на халву восточную (далее халва, продукт, продукция), изготовленную с использованием различных видов муки, сухого молока, молока, сахара, сливочного масла, меда, семян, орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кавказская халва из муки с изюмом; кавказская халва с семенами тыквы и подсолнечника; кавказская халва с миндалем; халва из гороховой муки с грецким орехом; халва из гороховой муки с курагой; халва из гороховой муки с кешью; халва из гороховой муки с цукатами; халва из муки амаранта с грецким орехом; халва из муки амаранта с арахисом; халва из муки амаранта с семенами подсолнечника; халва «Бадам» из миндаля; халва «Бадам» из фундука; халва из манной крупы; халва с медом; халва шоколадная; халва фисташковая; халва с грецким орехом; халва с лесным орехом; халва с кедровым орехом; халва «Зебра»; халва «Молочная»; халва «Молочная» с орехом кешью; халва «Молочная» с кедровым орехом; халва «Кокандская» с лесным орехом; халва «Кокандская» с фиником; халва «Кокандская» с кукурузой; халва «Кокандская» с морковью; халва «Тахинокунжутная»; халва «Соан папди»; халва индийская из моркови; халва «Бурфи».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности *продукции при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 70% не более 60 суток.* **Рекомендуемый срок годности продукции** с использованием консерванта УНИКОНС ТК 12 при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха 70% не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-409-2018 МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ

Дата введения в действие —17.09.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мёд искусственный (далее продукт или продукция), сахаристое кондитерское изделие, изготовленный из концентрированного сахарного сиропа с добавлением органических кислот с добавлением или без добавления фруктовых или травяных или цветочных сиропов, пищевкусовых компонентов и/или добавок, фасованный в потребительскую тару и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд искусственный; мёд искусственный с абрикосом; мёд искусственный со вкусом абрикоса; мёд искусственный с актинидией; мёд искусственный со вкусом актинидии; мёд искусственный с айвой; мёд искусственный со вкусом айвы; мёд искусственный с алычой; мёд искусственный со вкусом алычи; мёд искусственный с ананасом; мёд искусственный со вкусом ананаса; мёд искусственный с апельсином; мёд искусственный с апельсином и цедрой; мёд искусственный со вкусом апельсина; мёд искусственный с бананом; мёд искусственный со вкусом банана; мёд искусственный с барбарисом; мёд искусственный со вкусом барбариса; мёд искусственный с боярышником; мёд искусственный со вкусом боярышника; мёд искусственный с брусникой; мёд искусственный со вкусом брусники; мёд искусственный с изюмом; мёд искусственный с вишней; мёд искусственный со вкусом вишни; мёд искусственный с голубикой; мёд искусственный со вкусом голубики; мёд искусственный с грушей; мёд искусственный со вкусом груши; мёд искусственный с гуавой; мёд искусственный со вкусом гуавы; мёд искусственный с дыней; мёд искусственный со вкусом дыни; мёд искусственный с ежевикой; мёд искусственный со вкусом ежевики; мёд искусственный с жимолостью; мёд искусственный со вкусом жимолости; мёд искусственный с земляникой; мёд искусственный со вкусом земляники; мёд искусственный с клубникой; мёд искусственный со вкусом клубники; мёд искусственный с имбирем и лимоном; мёд искусственный со вкусом имбиря и лимона; мёд искусственный с инжиром; мёд искусственный со вкусом инжира; мёд искусственный с иргой; мёд искусственный со вкусом ирги; мёд искусственный с калиной; мёд искусственный со вкусом калины; мёд искусственный с киви; мёд искусственный со вкусом киви; мёд искусственный с кизилом; мёд искусственный со вкусом кизила; мёд искусственный с кинканом; мёд искусственный со вкусом кинкана; мёд искусственный с клюквой; мёд искусственный со вкусом клюквы; мёд искусственный с крыжовником; мёд искусственный со вкусом крыжовника; мёд искусственный с курагой; мёд искусственный с лаймом; мёд искусственный со вкусом лайма; мёд искусственный с лимоном; мёд искусственный со вкусом лимона; мёд искусственный с малиной; мёд искусственный со вкусом малины; мёд искусственный с манго; мёд искусственный со вкусом манго; мёд искусственный с мандарином; мёд искусственный со вкусом мандарина; мёд искусственный с маракуйей; мёд искусственный со вкусом маракуйи; мёд искусственный с морошкой; мёд искусственный со вкусом морошки; мёд искусственный с облепихой; мёд искусственный со вкусом облепихи; мёд искусственный с персиком; мёд искусственный со вкусом персика; мёд искусственный с рябиной; мёд искусственный со вкусом рябины; мёд искусственный со сливовой; мёд искусственный со вкусом сливы; мёд искусственный со смородиной красной; мёд искусственный со вкусом смородины красной; мёд искусственный со смородиной белой; мёд искусственный со вкусом

смородины белой; мёд искусственный со смородиной желтой; мёд искусственный со вкусом смородины желтой; мёд искусственный с фейхоа; мёд искусственный со вкусом фейхоа; мёд искусственный с финиками; мёд искусственный с хурмой; мёд искусственный со вкусом хурмы; мёд искусственный с черешней; мёд искусственный со вкусом черешни; мёд искусственный с рябиной черноплодной (аронией); мёд искусственный со вкусом рябины черноплодной (аронии); мёд искусственный со черной смородиной; мёд искусственный со вкусом черной смородины; мёд искусственный с черникой; мёд искусственный со вкусом черники; мёд искусственный с черносливом; мёд искусственный с шелковицей; мёд искусственный со вкусом шелковицы; мёд искусственный из шиповника; мёд искусственный со вкусом шиповника; мёд искусственный с яблоком; мёд искусственный со вкусом яблока; мёд искусственный «Ассорти»; мёд искусственный с арахисом; мёд искусственный с миндалем; мёд искусственный с кешью; мёд искусственный с орехами грецкими; мёд искусственный с фисташками; мёд искусственный с фундуком; мёд искусственный с бразильским орехом; мёд искусственный с орехом пекан; мёд искусственный с орехами кедровыми; мёд искусственный с ядром абрикосовым; мёд искусственный с орехами; мёд искусственный «Ассорти ореховое»; мёд искусственный фруктово-ореховый; мёд искусственный ягодно-ореховый; мёд искусственный с цукатами; мёд искусственный с миндалем и курагой; мёд искусственный с фундуком и курагой; мёд искусственный с фундуком и черносливом; мёд искусственный с кедровым орехом и черносливом; мёд искусственный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд искусственный с курагой, черносливом и миндалем; мёд искусственный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд искусственный с курагой, черносливом и кешью; мёд искусственный с курагой, черносливом и арахисом; мёд искусственный с курагой, черносливом и подсолнечником; мёд искусственный с орехово-фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовой смесью; мёд искусственный с семенами подсолнечника; мёд искусственный с семенами кунжута; мёд искусственный с семенами тыквы; мёд искусственный со смесью семян; мёд искусственный со смесью семян и орехов; мёд искусственный с фундуком и миндалем; мёд искусственный с фундуком и арахисом; мёд искусственный с фундуком и кедровым орехом; мёд искусственный с грецким и кедровым орехами; мёд искусственный с грецким орехом и арахисом; мёд искусственный с грецким орехом и кешью; мёд искусственный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд искусственный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд искусственный с шоколадом; мёд искусственный со вкусом шоколада; мёд искусственный с кокосом; мёд искусственный с корицей; мёд искусственный с маком; мёд искусственный с мятой; мёд искусственный с шоколадно-сливочный; мёд искусственный «Ванильный»; мёд искусственный «Сливочный»; мёд искусственный с молоком сухим; мёд искусственный сливочно-ванильный; мёд искусственный шоколадно-ореховый; мёд искусственный с курагой и изюмом; мёд искусственный с курагой и черносливом; мёд искусственный с курагой и финиками.

Изменение № 1 Дата введения в действие — 02.03.2022 год **Изделие кондитерское из смеси искусственного и натурального меда:** «Мед кондитерский «Цветочный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Транспортирование и хранение Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре не более 20ºС и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично

HACCP EXPERT

укупоренной таре – не более 9 месяцев. Продукция должна храниться в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

18 600 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-861-2025 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халяль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Полянка" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с белковым кремом" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной" «Халяль» (Halal); пирожное песочное "Берёзонька" «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-1022-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия длительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и изюмом» Торт «Бисквитный с ананасами» Торт «Бисквитный с арахисом» Торт «Бисквитный с вишней» Торт «Бисквитный с воздушным рисом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом и черносливом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом» Торт «Бисквитный с мармеладом» Торт «Бисквитный с масляным кремом» Торт «Бисквитный с персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». Торт «Бисквитный с суфле» Торт «Бисквитный с сырным кремом» Торт «Бисквитный с сырным суфле» Торт «Бисквитный с цитрусовым кремом». Торт «Бисквитный с цукатами» Торт «Бисквитный с черемухой» Торт «Бисквитный с шоколадом» Торт «Бисквитный со сливками и черносливом» Торт «Бисквитный со сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой». Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт

бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневойогуртовый десерт». Торт бисквитный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить». Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь». Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт «Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Тирамису» Торт бисквитномуссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный». Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобанановый» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком». Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

Предприятиеизготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (+2) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (26) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяц. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-1020-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия недлительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция полностью готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и изюмом» Торт «Бисквитный с ананасами» Торт «Бисквитный с арахисом» Торт «Бисквитный с вишней» Торт «Бисквитный с воздушным рисом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом и черносливом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом» Торт «Бисквитный с мармеладом» Торт «Бисквитный с масляным кремом» Торт «Бисквитный с персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». Торт «Бисквитный с суфле» Торт «Бисквитный с сырным кремом» Торт «Бисквитный с сырным суфле» Торт «Бисквитный с цитрусовым кремом». Торт «Бисквитный с цукатами» Торт «Бисквитный с черемухой» Торт «Бисквитный с шоколадом» Торт «Бисквитный со сливками и черносливом» Торт «Бисквитный со сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой» Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневойогуртовый десерт». Торт бисквитный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить» Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь» Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт

«Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Тирамису» Торт бисквитномуссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный» Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобанановый» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком» Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

Предприятиеизготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (±2) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.132403 при температуре плюс 4 (±2) °С:** без отделки кремом / с белкововзбивным кремом / типа суфле / со сливочным кремом / с фруктовоягодной отделкой / с помадной отделкой не более 72 часов; с заварным кремом / с кремом из взбитых сливок / с творожносливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре 4 (±2) °С:** со сметанным кремом / «Птичье молоко» – не более 8 ч; с йогуртом / с йогуртовым муссом / со сливочным сыром – не более 24 часов; остальная продукция не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре 4 (±2) °С:** со сливочными кремами / с кремами на растительных маслах промышленного производства не более 120 часов остальная продукция не более 72 часов. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1018-2021 ТОРТЫ СЫРОЕДЧЕСКИЕ (RAW ТОРТЫ)

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты сыроедческие (далее RAW торты, торты, продукт, продукция), вырабатываемые из семян, орехов, фруктов, сухофруктов и других видов сырья, без термической обработки, с применением высушивания и заморозки. Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: RAW торт шоколадный; RAW торт с мандаринами и лимонным кремом; RAW торт с клубникой и бананом; RAW торт-суфле; RAW торт морковный; RAW торт кокосовый; RAW торт из зеленой гречки; RAW торт лимон-шоколад; RAW торт «Чизкейк»; RAW торт с льняной мукой; RAW торт ореховый; RAW торт из кешью с инжиром и курагой; RAW торт «Малиновый чизкейк»; RAW торт с пеканом; RAW торт фруктово-кокосовый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре 4±2ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 часов. При температуре минус 18ºС – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1012-2021 НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (КЕТО-ДЕСЕРТЫ)

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на десерты низкоуглеводные (далее кето-десерты, десерты, продукты, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной и других видов) с добавлением заменителей сахара, яиц, жиров, желатина, агар-агара, ягод, фруктов, красителей, ароматизаторов и других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-зефир; кето-мармелад; кето«Шоколадный фондан»; кето«Рафаэлло» из кокосовой муки; кето-десерт «Павлова»; кето-ириска с кэробом; кето«Панна-котта» на кокосовом молоке; кето-желе; кето-пастила на яблочной клетчатке; кето-десерт из рикотты.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПин 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 60 С. со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; желе и муссов – 24 часа; остальная продукция – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-1000-2021 ПЕЧЕНЬЕ НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ (КЕТО-ПЕЧЕНЬЕ)

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на печенье низкоуглеводное (далее кето-печенье, печенье, продукт, продукция), изготавливаемое на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и без добавления сахара. Печенье вырабатывается глазированным, неглазированным, частично глазированным, с добавлениями, без добавлений, с начинкой, без начинки, декорированное. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-крекер; кето-печенье из миндальной муки; кето-печенье «Тыквенное»; кето-печенье с шоколадом и шоколадным протеином; кето-печенье кокосовое; кето-печенье из арахисовой пасты; кето-печенье с начинкой с шоколадом; кето-печенье из кокосовой стружки; кето-печенье «Творожное»; кето-печенье «Как овсяное»; кето-печенье песочное с кунжутом; кето-печенье «Льняное»; кето-печенье «Ореховое»; кето-печенье с яблоком и корицей; кето-печенье «Имбирное»; кето-печенье с корицей; кето-печенье «Кунжутное» со специями; кето-печенье «Творожное» с кокосовой стружкой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** кето-печенья «Творожное» и «Творожное» с кокосовой стружкой – 15 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 (+ 5)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-999-2021 ПИРОЖНЫЕ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ПИРОЖНЫЕ)

Дата введения в действие 2021 год. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные низкоуглеводные (далее кето-пирожные, пирожные, продукт, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и с заменителями сахара. Пирожные вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-пирожное «Картошка»; кето-пирожное «Картошка» бисквитное; кето-пирожное с ягодами и маскарпоне; кето-пирожное «Лимонное»; кето-пирожное «Наполеон»; кето-пирожное «Чизкейк» с вишней; кето-пирожное «Чизкейк» лимонный; кето-пирожное «Чизкейк» тыквенный; кето-пирожное «Пломбир»; кето-пирожное «Медовик»; кето-пирожное «Брауни»; кето-пирожное «Кокосовое»; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадным муссом из авокадо; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадно-сливочным муссом; кето-пирожное «Шоколадное»; кето-пирожное «Тирамису» с маскарпоне; кето-пирожное «Ванильное».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-1007-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далеебенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку.

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Раффаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростациине более 120 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем

HACCP EXPERT

и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.12-1006-2021** **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далеебенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку.

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Раффаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03: при температуре от 2 до 6°С и относительной влажности не более 75%: без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной не более 72 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; прочие не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-998-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты низкоуглеводные (далее кето-торты/торты/ продукт продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и др. видов) Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт из псиллума «творожный»; Ванильный кето-торт из миндальной муки; Кето-торт тирамису с маскарпоне; Шоколадный кето-торт из миндальной муки; Морковный кето-чизкейк; Кето-чизкейк с клубникой; Кето шоколадный блинный торт; Морковный блинный кето торт; Кето-торт суфле «Три молока»; Кокосовый кетоторт «Адажио Самуэля Барбера» Кето рафаэлло; Кето бисквит из кокосовой муки; Шоколадно-кокосовый кето-торт; Кето-торт из миндальной муки со сливками; Кето-торт из миндальной муки со сгущенкой; Веганский торт из миндальной муки с панна коттой с малиновым желе; Шифоновый бисквит из льняной муки; Кето-торт «Красный бархат»; Торт из конопляной муки «Моргенштайн»; Кофейный торт из зеленой гречки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов.

18 600 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-860-2025 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Сдобное печенье:*** печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халяль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халяль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халяль» (Halal). ***Слоеное печенье:*** печенье с джемом «Удача» «Халяль» (Halal); печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халяль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халяль» (Halal). ***Сахарное печенье:*** печенье с повидлом «Маргарита» «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халяль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халяль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халяль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халяль» (Halal). ***Песочное печенье:*** печенье Курабье «Халяль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халяль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халяль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халяль» (Halal). ***Заварное печенье:*** печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халяль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халяль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халяль» (Halal). ***Затяжное печенье:*** печенье «Амереканер» зерновое «Халяль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халяль» (Halal); печенье «Сырное» «Халяль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халяль» (Halal); печенье «Пикник» «Халяль» (Halal).

Примечание: Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые срок годности весовой продукции: остальное – не более 30 дней. с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 суток.

18 600 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-859-2025 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламсими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль; торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяльный; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяльный; торт бисквитный со сливочным кремом халяльный; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяльный «Зебра»; торт «Сметанник» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяльный (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяльный из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» халяльный (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяльный; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт «Наполеон» халяльный (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяльный (песочный); торт «Манник» халяльный ; торт «Сухарный»

халяльный ; торт «Черемуховый» халяльный (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяльный (бисквитно-муссовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-920-2020** **СЛАДКИЕ РОЛЛЫ**

Дата введения в действие — 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сладкие роллы – десерт с фруктовыми, шоколадными, творожными, ореховыми и другими сладкими начинками, изготовленными из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления нарезанных фруктов, орехов и т.д. (далее по тексту продукт, продукция). Готовую продукцию реализуют при температуре плюс 2 – 6 ° С. Продукция полностью готова к употреблению. Готовая продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сладкий ролл с бананом и вишней; сладкий ролл с джемом; сладкий ролл с сыром; шоколадный ролл с яблоком и апельсином; шоколадный ролл с персиком; сливочный ролл с сиропом; сладкий ролл с мармеладом; фруктовый ролл; ролл шоколадно-банановый; рисовый ролл с ягодами; шоколадно-блинный ролл с маскарпоне и фруктами; творожный ролл; ролл блинный со сгущенным молоком; сладкий ролл с бананом и киви; сладкий ролл с «Амаи»; сладкий ролл «Пайнапуру»; сладкий ролл «Чизумомо»; сладкий ролл «Чокорето»; сладкий ролл с фисташками; спринг ролл фруктовый с сыром «Бри» и медово-ванильным соусом; сладкий ролл «Юки-Но»; сладкий ролл «Минари». ***Изменение № 1 Дата введения в действие 27.07.2020 год*** Ролл сладкий «Микс»; Ролл сладкий «Клубника»; Ролл сладкий «Банан, карамель».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре +2 6 0С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 48 часов (кроме творожных роллов) Для творожных роллов рекомендуемый срок годности не более 16 часов при температуре +2 6 ºС. Предприятие-изготовитель может устанав-

ливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-971-2020 ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ**

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вафли гонконгские с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли гонконгские с шоколадной начинкой; вафли гонконгские со взбитыми сливками; вафли гонконгские с заварным кремом; вафли гонконгские со взбитыми сливками и клубникой; вафли гонконгские с фруктовыми начинками; вафли гонконгские с джемом; вафли гонконгские с красной икрой; вафли гонконгские с овощами; вафли гонконгские с сыром; вафли гонконгские с сыром и ветчиной; вафли гонконгские с тропическими фруктами; вафли гонконгские с копченым лососем; вафли гонконгские с сыром тофу и овощами «Вегетарианские»; вафли гонконгские с вареньем; вафли гонконгские с конфитюром; вафли гонконгские с сливочным суфле; вафли гонконгские с мороженым; вафли гонконгские с яблоками; вафли гонконгские с апельсином; вафли гонконгские с ананасом; вафли гонконгские с вишней; вафли гонконгские с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 21°С: весовой и негерметично упакованной продукции – не более 2 часов с момента изготовления. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 24 часов с момента изготовления. Предприятие изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-664-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий — глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья, пищевкусовых добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок (далее продукт, продукция, глазурь). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищеконцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Глазури кондитерские:** глазурь кондитерская темная Блиссо 09-14 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-1 (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ПС-1М (для глазирования мороженого); -глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-2М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-3М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-4М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-2 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ПС-3 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-5М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-6М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-1Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток): глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-2Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-3Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-4Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-5Т (для глазирования печенья, вафель); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-6Г (для глазирования бисквитов, кексов, вафель): глазурь кондитерская темная Блиссо 01-13 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 02-14 (глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 03-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 04-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 05-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 06-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 07-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 08-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 10-16 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 11-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 12-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 13-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 09-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 10-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 01-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 02-17 Л (для

глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская тёмная Блиссо 03-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-8-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-9-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-10-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-15-17М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-16-17М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы шоколадные:** глазурь шоколадная Блиссо КМ-1Т; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-1Т; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-2Т; глазурь шоколадная Блиссо КМ-1М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-1М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-2М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-2М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-3М-кофе; глазурь шоколадная Блиссо КМ-4М; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-3Т-орех; глазурь шоколадная Блиссо КМ-5М-йогурт; глазурь шоколадная Блиссо ЭКМ-3М; глазурь шоколадная Блиссо КМ-4Т-орех/коньяк; глазурь шоколадная Блиссо КМ-5М-ром; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-4Т; шоколадная масса Блиссо КМ-6Т; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-4М; шоколадная масса Блиссо КМ-6М: шоколадная масса Блиссо ЭКМ-5Т; шоколадная масса Блиссо КМ-7М-кофе; шоколадная масса Блиссо КМ-8М-орех; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6Т-орех/кофе; шоколадная масса Блиссо КМ-9М; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6М-йогурт; шоколадная масса Блиссо КМ-7Т-орех/коньяк; шоколадная масса Блиссо КМ-11М-ром; шоколадная масса Блиссо КМ-11М; шоколадная глазурь Блиссо КМ-12М-арахис; шоколадная масса Блиссо КМ-13М-арахис.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-663-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

Дата введения в действие — 2019 год. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий — глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок (далее продукция). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищеконцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Глазури белые, массы кондитерские:** глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-1 Б (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-2Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделии); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-7Т-арахис; глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-2Б-17Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-3Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-4Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-5Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-6Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-7Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-17Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-18Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-19Б М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы белые шоколадные:** шоколадная масса Блиссо ЭКМ-5М; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М1; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М2; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М3-йогурт; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М4-сливки: глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М5-сливки/спирт; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М6-йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М7; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М8; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М9; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М10; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М11 -йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М 12-ром; шоколадная глазурь Блиссо ЭКМ-7М-арахис; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6М-арахис.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии

с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-950-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженного (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Мороженое сублимированное:*** мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; ***Десерты сублимированные из мороженого:*** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного,

в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

HACCP EXPERT

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-945-2019 ШОКОЛАД БЕЛЫЙ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шоколад белый (далее – продукт, продукция), вырабатываемый из масла какао, молока и/или продуктов его переработки и сахара, с добавлением или без добавления какао продуктов и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. **Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть:** пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: шоколад белый; шоколад белый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафлей, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый с облепиховым маслом; шоколад белый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболитсной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой; шоколад белый пористый; шоколад белый пористый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый пористый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафлей, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый пористый с облепиховым маслом; шоколад белый пористый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболитсной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый пористый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от (18±2) °С: без добавления пищевкусовых компонентов не более 12 месяцев; с добавлением пищевкусовых компонентов не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными

органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.22-728-2019 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные и кондитерские (далее – продукт, продукция) вырабатываемые на основе какао-продуктов и сахара с добавлением или без добавления молока и/или молочных продуктов и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные; фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой из: орехов, и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки, и/или изюма, и/или сублимированных ягод и/или сублимированных фруктов, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки; фигуры шоколадные в наборах; фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские шоколадные; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры кондитерские в наборах.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить словосочетание «с оригинальной начинкой» на собственное название начинки или на придуманное название производителя начинки.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 5 °С до 22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.21-780-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на взбитые замороженные фруктовые и овощные десерты, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных фруктов, овощей одного или нескольких видов или продуктов их переработки с добавлением или без добавления пищевкусовых продуктов, молочных продуктов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей (далее – десерты), фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Десерты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья десерты выпускают:** фруктовые; овощные; фруктово-овощные; ассорти фруктовые. **В зависимости от способа изготовления десерты выпускают:** взбитыми замороженными; взбитыми с добавлением пищевкусового продукта замороженными; взбитыми и декорированные декоративными пищевыми продуктами замороженными.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья десерты изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый, алычовый, ананасовый, апельсиновый, из арбуза, банановый, брусничный, вишневый, из голубики, грушевый, ежевичный, из жимолости, земляничный (клубничный), из инжира, из киви, из кизила, клюквенный, из крыжовника, из лайма, лимонный, малиновый, из манго, мандариновый, из маракуйи, из морошки, из облепихи, персиковый, рябиновый, сливовый, из смородины красной и белой, из хурмы, черничный, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, яблочный. **овощные:** морковный, из свеклы, томатный, тыквенный. **фруктово-овощные:** вишнёво-свекольный, клюквенно-морковный, из апельсина и тыквы, из малины и дыни. **ассорти фруктовые:** из облепихи и груши; яблока и абрикоса; из банана и сливы; из яблока и ананаса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Термины и определения В настоящих технических условиях применены следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 55624: **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие

из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. **стабилизатор** пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов; **уплотнитель** пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов; **эмульгатор** пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте; **Примечание**. В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты. **Рекомендуемые сроки годности** десертов при температуре хранения минус 18 °С и влажности воздуха не более 75 %: взбитых замороженных – не более 12 месяцев. взбитых замороженных с добавлением сыворотки не более 12 месяцев. Срок годности десертов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-931-2019** **ТАРТЫ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия тарты – (открытые пироги) (далее продукт / продукция), изготовляемые из песочного (или бездрожжевого пресного) теста с различными начинками из овощей, фруктов, шоколада, рыбы, мяса, мяса птицы. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадный тарт; Итальянский клубничный тарт; Яблочный тарт с миндалем; Тарт татен с тыквой и яблоком; Тарт с айвой и рикоттой; Вишневый тарт с творогом; Клубничный тарт с заварным кремом; Тарт "Татен" с грушами; Тарт с шоколадным кремом; Сливочный тарт с карамелью; Фруктово-ягодный тарт; Тарт с джемом; Тарт с кокосовым кремом; Лимонный тарт; Французский яблочный тарт; Тарт татен со сливами; Тарт с голубикой; Морковный тарт; Тарт со спаржей, грибами сыром; Тарт Луковый с малосольной килькой; Тарт с инжиром; Тарт "Тоффи Эппл"; Черничный тарт; Тарт со смородиной; Брусничный тарт; Грушевый тарт.

Изменение № 1 Дата введения в действие 02.04.2021 год **Мучные кондитерские изделия тарты:** Панна кота с лесной малиной; Итальянская кростата с шоколадным муссом; Чиз кейк с вишней; Итальянская кростата с яблоками. Песочный пирог; Итальянская кростата с фруктами. Песочный пирог.

Изменение № 2 Дата введения в действие 02.08.2021 год Актуализация текста ТУ

Изменение № 3 Дата введения в действие 03.12.2024 год «Тарт с говядиной и овощами»; «Тарт с курицей и перцем»; «Тарт с сёмгой и брокколи»; «Тарт с сёмгой и шпинатом»; «Тарт с курицей и грибами».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с

момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С — не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18^0С: весовой и фасованной не герметично упакованной – не более 2 месяцев.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-929-2024** **ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на десерты из фруктов и ягод (далее – десерты/продукт/продукция) – кулинарные изделия, изготовленные из свежих, охлажденных, замороженных, сушеных, вяленых, сублимированных фруктов и (или) ягод одного или нескольких видов, с добавлением или без добавления сахара, муки, продуктов переработки зерна, крахмала, орехов, шоколада, молочных продуктов, карамели, сиропов, пищевых органических кислот, сахарозаменителей, подсластителей, загустителей, ароматизаторов, других пищевых ингредиентов и пищевых добавок. Продукция полностью готова к употреблению и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукцию выпускают при температуре от 15ºС до 21ºС и охлажденной. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: десерт «Дыня и арбуз в лаймовом сиропе»; десерт «Печеный карамелизованный ананас»; десерт «Дыня и манго в сливовом вине»; десерт «Ананас в апельсиновой карамели»; десерт «Фруктовый салат по-восточному с коньяком»; десерт «Фруктовый салат осенний»; десерт «Жаренный арбуз по-пекински»; десерт «Сладкие арбузные дольки»; десерт «Желе с фруктами в арбузе»; десерт «Яблоки в карамели по-китайски»; десерт «Фруктовый салат ароматный»; десерт «Фруктовый салат восточная роскошь»; десерт «Салат-коктейль звезда востока»; десерт «Яблочный сыр»; десерт «Яблочный крисп»; десерт «Бананы жареные»; десерт «Шоколадно-грушевый»; десерт «Бананы в кляре»; десерт «Груша в вине»; десерт «Бананы в шоколаде»; десерт «Фруктовая ёлочка»; десерт «Персиковый коблер»; десерт «Карамельные яблоки с грецкими орехами»; десерт «Бананы фламбе»; десерт «Запеченные персики»; десерт «Клубничный с маскарпоне»; десерт «Фруктово-ягодный трофей»; десерт «Апельсины с творожной начинкой»; десерт «Жело»; десерт «Груша в шоколаде»; десерт «Лебедь из яблока»; десерт «Клубника в шоколаде»; десерт «Яблоки в кляре»; десерт «Груша запеченная»; десерт «Коблер с ягодами»; десерт «Груша фламбе»; десерт «Фруктовый микс в апельсиновых корзинках»; десерт «Малина под кокосовым покрывалом»; десерт «Крамбл классический»; десерт «Смоква из яблок и клубники»; десерт «Айва запеченная с сахаром»; десерт «Дыня жареная»; десерт «Мандариновые дольки в шоколаде»; десерт «Шашлычки из инжира»; десерт «Пряный инжир в красном вине»; десерт «Фрукты на гриле».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 2° С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** при температуре от 15° С до 21° С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.82.24-924-2019** **ЦВЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАСАХАРЕННЫЕ** **ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия засахаренные (цветы, кожура фруктов) для украшения тортов и других десертов (далее продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: розы засахаренные; яблоневые цветы засахаренные; грушевые цветы засахаренные; цветы лилейника засахаренные; цветы бузины засахаренные; цветы буранчика засахаренные; цветы лаванды засахаренные; цветы виолы (анютины глазки) засахаренные; цветы гибискуса засахаренные; цветы настурции засахаренные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 7 суток при температуре +2-+6 ºС. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-922-2019 ТОРТЫ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кондитерские из муки пшеничной высшего сорта (далее по тексту продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: баумкухен; шакотис; трдельник; спеттекака; штоллен; шварцвальдский вишнёвый торт (Schwarzwälder Kirschtorte); торт "Молочная девочка" "Milchmadchen"; цюрихский вишневый торт; торт миндальный «Дрезденский»; торт «биненштих»; торт «айхе» («дуб»); торт «эмилиенкухен»; баденский торт из грецких орехов; берлинский яблочный торт; торт Кайзера Фридриха; торт "Рококо по-французски"; торт "Фрезье"; торт Крокембуш из профитролей; торт "Сент-Оноре"; парижский бисквитный торт; торт миндальный «нормандский»; марсельский торт по-французски; английский свадебный пирог; английский кофейный торт; торт «Английский»; итальянский "бабушкин торт" (Torta della Nonna); итальянский шоколадный торт "Капрезе"; торт "А-ля Тирамису"; торт "Тирамису"; торт "Классический тирамису"; торт Тирамису с сыром «Рикотта» и малиной; торт «Неаполитанский залив»; торт "Тирамиссу с ликером Амаретто"; торт "Испанский"; торт "Греческий"; торт "Журавушка"; торт "Шапка Гугуцэ"; торт "Белочка по-русски".

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 72 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.12-913-2024 ДЕСЕРТ «ФОНДАН»

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на десертное блюдо из шоколадного бисквитного теста, представляющее собой кекс с твёрдой хрустящей оболочкой и жидкой сердцевиной (далее по тексту продукт/продукция/десерт).

АССОРТИМЕНТ: Десерт "Фондан классический"; Десерт "Фондан оригинальный"; Десерт "Фондан белый"; Десерт "Фондан с мороженым"; Десерт "Фондан шоколадный"; Десерт "Фондан 2 шоколада"; Десерт "Фондан французский"; Десерт "Фондан импрессионизм"; Десерт "Фондан лава кейк"; Десерт "Фондан лимонный"; Десерт "Фондан с коньяком"; Десерт "Фондан с черносливом"; Десерт "Фондан с орехами"; Десерт "Фондан с облепиховым соусом"; Десерт "Фондан ванильно-шоколадный"; Десерт "Фондан со сливками".

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности при температуре от плюс 2°С до плюс 4°С и относительной влажности не более 75 % не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

15 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-912-2024 ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ»

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия, распространяются на десерт "Клафути", изготовляемый из фруктов, запеченных в сладком жидком яичном тесте в формах для запеканок (далее по тексту десерт/продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Десерт "Клафути клубничный"; Десерт "Клафути вишнево-шоколадный"; Десерт "Клафути клубничный"; Десерт "Клафути грушевый"; Десерт "Клафути банановый"; Десерт "Клафути с черникой, черешней и овсянкой"; Десерт "Клафути вишневый"; Десерт "Клафути со сливами"; Десерт "Клафути с персиками"; Десерт "Клафути с черешней"; Десерт "Клафути с кизилом"; Десерт "Клафути с ежевикой"; Десерт "Клафути с вишней"; Десерт "Клафути с жимолостью"; Десерт "Клафути с ананасом"; Десерт "Клафути с манго"; Десерт "Клафути с черникой"; Десерт "Клафути с клюквой"; Десерт "Клафути ягодный микс"; Десерт "Клафути "Фруктовый микс".

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности при температуре 18°С не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-273-2019 «ТРАЙФЛЫ»

Дата введения в действие — 20.06.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на десерт Трайфлы мучное кондитерское изделие изготавливаемое ручным или механизированным способом (далее по тексту продукт/продукция). Представляющий собой многослойный десерт из бисквитного теста или печенья с заварным кремом, с добавлением или без добавления: сыра, кремов, фруктов, фруктовых соков или желе, взбитых сливок, хереса или вина и других ингредиентов. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: трайфл «Кофейный»; трайфл «Малинка»; трайфл «Ягодное ассорти»; трайфл «Сластёна»; трайфл «Шоколадный»; трайфл «Красный бархат»; трайфл «Яблочный»; трайфл «Черный лес»; трайфл «Сникерс»; трайфл «Три шоколада»; трайфл «Клубничный»; трайфл «Наполеон»; трайфл «Макаронс»; трайфл «Черничный»; трайфл «Морковный»; трайфл «Экзотический»; трайфл «Смородиновый»; трайфл «Фисташка малина»; трайфл «Панакота»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Птичье мо-

локо»; трайфл «Йогуртовый»; трайфл «Персиковый»; трайфл «Английский»; трайфл «Банановo-творожный»; трайфл «Клюквенный»; трайфл «Брауни»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Абрикосовый»; трайфл «Вишневый».

Изменение № 1 Дата введения в действие — 18.12.2019 г. трайфл «Каприз» с грецким орехом; трайфл «Каприз» с лесными ягодами.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС и относительной влажности 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.21324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС: с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой -не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре от плюс 2ºС до плюс 6ºС-5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-109-2022 ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пудинги десертные (далее по тексту – продукт и/или продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, произведенное из муки с добавлением сахара, яиц, жира, фруктов, овощей, сухофруктов, пряностей и других видов сырья. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пудинг «Английский»; пудинг абрикосовый; пудинг айвовый; пудинг ананасовый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг ванильный; пудинг вишневый; пудинг грушевый; пудинг жимолостный; пудинг земляничный (клубничный); пудинг из ирги; пудинг кокосовый; пудинг кофейный пудинг лимонный; пудинг малиновый; пудинг манный; пудинг манный с карамелью; пудинг морковный; пудинг облепиховый; пудинг овсяный; пудинг персиковый; пудинг сливочный; пудинг из тыквы; пудинг тыквенно-яблочный; пудинг черничный; пудинг черносмородничный; пудинг шоколадный; пудинг шоколадно-ванильный; пудинг яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности пудингов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75% не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** пудингов, вы-

работанных с применением консервантов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75% не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 65-75%. герметично упакованной продукции – 90 суток; негерметично упакованной продукции – 30 суток.

15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-135-2019** **ПЕЧЕНЬЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ**

Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продуктбезглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

АССОРТИМЕНТ: печенье «Имбирное»; печенье «Кокосанка»; печенье «Рисовое»; печенье «Ореховый микс»; печенье «Снежинки»; печенье из кукурузной муки с изюмом; печенье из нута; печенье «Кукурузно-банановое»; печенье «Радость»; печенье «Амаретти»; печенье «Кукурузное»; печенье «Овсяное»; печенье Овсяно-рисовое; печенье «Гречневое»; печенье «Песочное»; печенье «Грибочки»; печенье «Тыквики»; печенье «Сахарное»; печенье «Творожное»; печенье «Итальянское»; печенье «Рассыпчатое»; печенье «Рождественское»; печенье «Гармония».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** творожное печенье не более 15 дней; с начинками не более 15 дней; остальное не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье не более 15 дней; остальное не более 45 дней. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением консерванта при температуре хранения (18±5) °С и относительной влажности воздуха — не более 75%: сдобное печенье, песочное печенье не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-143-2022 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ТОРТЫ

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продуктбезглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

АССОРТИМЕНТ: торт «Шоколадная Прага»; торт «Королевская морковь»; торт «Служебный шокороман»; торт «Загадкашоколадка»; торт «Морозный вечер»; торт «Зефирка»; торт «Графские развалины»; торт «Захер»; торт «Тыквенный»; торт «Лимонный»; торт «Ай шитеру»; торт «Морковный»; торт «Клубнично Кокосовое лакомство»; торт «Шоколаднококосовый»; торт «Шоколадная радость»; торт «Медовик»; торт «Апельсиновый»; торт «Клубничный»; торт «Эстерхази»; торт безглютеновый бисквитный "ЭРЛ ГРЭЙ"; торт «Александра»; торт безглютеновый на кокосовой стружке; торт с финиками; торт с клубничным вареньем; торт безглютеновый «Наполеон»; торт из орешков кешью с бананами и сливочным сыром; торт без глютена и лактозы «Лимонный»; торт без глютена и молока с черешней; торт без глютена кефирнотворожный «Суфле»; торт безглютеновый яблочный с миндалем; торт «Мечта».

Предприятиеизготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Предприятиеизготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят при температуре плюс (26) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.132403 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (26) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (26) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (26) °С 7 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-837-2018 ЦУКАТЫ В САХАРЕ И САХАРНОЙ ПУДРЕ

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на цукаты (далее продукт или продукция), вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых, овощей в сахарной обсыпке или глазури с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и /или красителей и/или ароматизаторов и/или других пищевых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из актинидии в сахарной пудре; цукаты из актинидии в сахаре; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из банана в сахарной пудре; цукаты из банана в сахаре; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из голубики в сахарной пудре; цукаты из голубики в сахаре; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из имбиря в сахарной пудре; цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из клюквы в сахарной пудре; цукаты из клюквы в сахаре; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из хурмы в сахарной пудре; цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из черники в сахарной пудре; цукаты из черники в сахаре; цукаты из черной смородины в сахарной пудре; цукаты из

черной смородины в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из шиповника в сахарной пудре; цукаты из шиповника в сахаре; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Продукцию рекомендуется хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок годности продукции** по ГОСТ 28322не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной негерметично и весовой продукции – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной герметично продукции: – не более 18 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.55-756-2018** **ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на желе, изготовленное из молочной сыворотки и желирующих веществ с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ*: Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями:* желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сы-

НАССР ЭКСПЕРТ

воротки с какао; желе из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. ***Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами:*** желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-727-2017 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные, кондитерские (далее продукция). Кондитерские фигуры вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); фигуры шоколадные белые с отделкой (орехи); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские из цветной глазури; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 18°С±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Срок годности весовой продукции** при температуре 18°С±3°С: без добавления молочных продуктов - не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов - не более 2,0 месяцев. **Срок годности фасованной продукции** при температуре 18°С±3°С: без добавления молочных продуктов - не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов - не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.22-667-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная темная; плитка шоколадная «Альтер Соло» темная; плитка шоколадная молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка шоколадная комбинированная; плитка шоколадная темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка шоколадная комбинированная с отделкой (цукаты, печенье, вафельная крошка); плитка кондитерская темная; плитка кондитерская «Альтер Соло» темная; плитка кондитерская молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка кондитерская комбинированная; плитка кондитерская темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская комбинированная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.82.23-666-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная белая; плитка шоколадная «Альтер Соло» белая; плитка шоколадная йогуртовая; плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); плитка шоколадная белая с отделкой (орехи); плитка кондитерская белая; плитка кондитерская «Альтер Соло» белая; плитка кондитерская из цветной глазури; плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.62.13-553-2024 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и «КЛЕНОВОГО СОКА»

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-530-2016 ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на торты мучные кондитерские изделия, изготовленные из муки первого сорта, муки высшего сорта, муки цельнозерновой, представляющие собой мучное кондитерское изделие с большим содержанием жира и с заменой сахара на сахарозаменители (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов с добавлением (в зависимости от рецептуры) ядер орехов, свежих и консервированных фруктов и ягод, мюсли, взорванных круп, сухофруктов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт «Наполеон»; торт «Медовик» (бисквит заварной крем); торт «Медовик» (медовые коржи – сливочный крем); торт «Птичье молоко» (бисквит – суфле – шоколадное желе); торт «Кофейный» (бисквит – сливочно-кофейный крем); торт «Фрукты на облаке» (безе – взбитые сливки –свежие фрукты); торт «Зебра» (бисквит – сметанный крем); торт «Ириска» (бисквит – творожный крем); торт «Малинка» (бисквит – суфле – малиновое желе); торт «Клубника со сливками» (бисквит – ванильно-клубничный пудинг – свежая клубника); торт «Трюфель» (шоколадный бисквит-трюфельная масса); торт «Карамельное яблочко» (бисквит – суфле – яблочное пюре – карамель); торт «Маковый» (маково-ореховый бисквит – заварной крем); торт «Тирамису» (бисквит – сыр Маскарпоне); торт «Творожно-сливочный» (бисквит – творожный крем –взбитые сливки); торт «Шоколадный» (шоколадный бисквит – шоколадный крем); торт «Сметанный» (бисквит – сметанный крем); торт «Капучино»; торт «Рыжий» (бисквит – суфле – апельсиновое желе); торт «Оттонель» (бисквит – суфле – казинаки); торт «Бодрый лимон» (бисквит – творожное суфле – лимонный джем); торт «Праздничный» (бисквит – творожный крем); торт «Морковный» (медово-морковный бисквит – творожный крем); торт «Шоколадный купол» (бисквит – шоколадное суфле); торт «Кокосовое лакомство» (безе – крем из кокосового молока); торт «Йогуртовый» (ореховый бисквит – творожно-йогуртовый крем-мусс – вишневое желе); торт «Рубиновый» (бисквит суфле – ягодное желе); торт «Банановый блюз» (бисквит – йогуртово-творожный крем – бананы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со взбитыми сливками – не более 18 часов; с заварным кремом – не более 18 часов; со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; с желе, муссами – не более 24 часов со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением сорбиновой кислоты: со взбитыми сливками – не более 36 часов; с заварным кремом – не более 36 часов; со сметанным кремом не более 72 часов; с творожным кремом не более 72 часов; с желе, муссами – не более 72 часов со сливочным кремом не более 120 часов; остальной продукции не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT