«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 ПРАВОСЛАВНУЮ ПОСТНУЮ ПРОДУКЦИЮ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРАВОСЛАВНАЯ ПОСТНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ТУ,ТИ 10.72.12-1226-2025 ТОРТЫ ПОСТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 3

ТУ,ТИ 10.71.12-1225-2025 ТОРТЫ ПОСТНЫЕ 4

ТУ,ТИ 10.85.19-1229-2025 ДЕЛИКАТЕСЫ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)..... 5

ТУ,ТИ 10.85.19-1228-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ) 6

ТУ,ТИ 10.72.12-1232-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ВАФЛИ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)..... 8

ТУ,ТИ 10.85.19-1227-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)..... 9

HACCP EXPERT

ПРАВОСЛАВНАЯ ПОСТНАЯ ПРОДУКЦИЯ

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-1226-2025** **ТОРТЫ ПОСТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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 постные длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом из ингредиентов, разрешенных для употребления во время православных постов (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 бисквитный «Монастырский» (постный); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт «Морковный» (постный); торт «Тыквенный» торт «Медовый» (постный); торт «Медовый с орехами» (постный); торт «Медовый с халвой» (постный); торт «Медовый с фруктами» (постный); торт «Наполеон» с черной смородиной (постный); торт «Наполеон» с черникой (постный); торт «Наполеон» с персиками (постный); торт «Наполеон» с малиной (постный); торт «Наполеон» с земляникой (постный); торт «Наполеон» с жимолостью (постный); торт «Наполеон» с манго (постный); торт «Наполеон» с вишней (постный); торт «Наполеон» с фруктовым ассорти (постный); торт «Маковый» (постный); торт «Шоколадно-вишневый» (постный); торт «Шоколадно-абрикосовый» (постный); торт «Шоколадно-клубничный» (постный); торт «Шоколадно-фисташковый» (постный); торт «Шоколадно-банановый» (постный); торт «Морковно-банановый» (постный); торт «Банановый» (постный); торт постный «Птичье молоко»; торт постный с черникой и финиками; торт постный «трюфельный»; торт постный «Кофейный»; торт постный овсяный.

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.

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. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.12-1225-2025 ТОРТЫ ПОСТНЫЕ

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 постныемучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом из ингредиентов, разрешенных для употребления во время православных постов (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 бисквитный «Монастырский» (постный); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт «Морковный» (постный); торт «Тыквенный» торт «Медовый» (постный); торт «Медовый с орехами» (постный); торт «Медовый с халвой» (постный); торт «Медовый с фруктами» (постный); торт «Наполеон» с черной смородиной (постный); торт «Наполеон» с черникой (постный); торт «Наполеон» с персиками (постный); торт «Наполеон» с малиной (постный); торт «Наполеон» с земляникой (постный); торт «Наполеон» с жимолостью (постный); торт «Наполеон» с манго (постный); торт «Наполеон» с вишней (постный); торт «Наполеон» с фруктовым ассорти (постный); торт «Маковый» (постный); торт «Шоколадно-вишневый» (постный); торт «Шоколадно-абрикосовый» (постный); торт «Шоколадно-клубничный» (постный); торт «Шоколадно-фисташковый» (постный); торт «Шоколадно-банановый» (постный); торт «Морковно-банановый» (постный); торт «Банановый» (постный); торт постный «Птичье молоко»; торт постный с черникой и финиками; торт постный «трюфельный»; торт постный «Кофейный»; торт постный овсяный.

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.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С – 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 – 5 суток.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-1229-2025 ДЕЛИКАТЕСЫ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)

Дата введения в действие — 10.01.2025 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 деликатесы постные (далее продукция), изготовленные в соответствии с православными канонами, вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Продукты постные различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте: Деликатес соевый постный «Деликатесный»; Деликатес соевый постный «Особый»; Деликатес соевый постный «Оригинальный»; Деликатес соевый постный «Монастырский»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку с начинкой»; Деликатес соевый постный «Снеки «В охотку с топпингом»; Деликатес соевый постный «Чипсы «Ассорти»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с орехами»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с кунжутом»; Деликатес соевый постный «Фишки «В охотку с семечками»; Деликатес соевый постный «Копчушка оригинальная со специями»; Деликатес соевый постный «Копчушка со специями и карри»; Деликатес соевый постный «Копчушка в соусе барбекю»; Деликатес соевый постный «Копчушка в яблочно-луковом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в луковом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в кисло-сладком соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в горчичном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в мексиканском соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в чесночно-ореховом соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в грибном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в томатном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в остром соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в соусе чили»; Деликатес соевый постный «Копчушка в горчичном соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка в томатно-остром соусе»; Деликатес соевый постный «Копчушка с «Карри кетчупом»; Деликатес соевый постный «Копчушка со сладкой паприкой»; Деликатес соевый постный «Копчушка со специями»; Деликатес соевый постный «Копчушка с перцем»; Деликатес соевый постный «Копчушка с орехами»; Деликатес соевый постный «Копчушка с пряными травами».

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

Срок годности изделий вегетарианских, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы: продукты,**

упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные – не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-1228-2025** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ 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 применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые и полукопченые постные (далее продукция), изготовленные в соответствии с православными канонами, вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Продукты постные различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте: Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с ячменной крупой»;

Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с грибами»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Классическая» с оливками»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с сыром»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Молочная нежная»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса полукопченая «По-монастырски с аджикой»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат особый»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая а «Салями особая»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат фирменный»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «По-московски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «По-краковски»; Изделие колбасное соевое постное «Колбаса варено-копченая «Столичная фирменная»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат деликатесный»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Салями деликатесная»; Изделие колбасное из пшеничного белка постное «Колбаса варено-копченая «Сервелат оригинальный».

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

Рекомендуемые сроки годности со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы: продукты, упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток.

HACCP EXPERT

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 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; 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; **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. **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; **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; **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; **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.

НАССР ЭКСПЕРТ

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-1227-2025** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ПОСТНЫЕ (ПРАВОСЛАВНЫЕ)**

Дата введения в действие – 01.11.2025 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 изделия колбасные постные (далее продукция), вырабатываемые на основе растительных белков (соевый белок, белок пшеницы (пшеничный глютен), гороховый белок) с добавлением натуральных растительных масел, смеси специй и пряностей, натуральных красителей, экстрактов морских водорослей, круп свежих овощей, оливок, грибов и других продуктов и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты вегетарианские к постному столу выпускаются в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукты вегетарианские к постному столу различаются используемым сырьем и технологией изготовления, и выпускаются в следующем ассортименте:*** Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с огурцами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классическая» с грибами»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-

HACCP EXPERT

монастырски «Классическая» с оливками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски с сыром»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Молочная нежная»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом докторской колбасы»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с сыром»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с оливками»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с аджикой»; Изделие колбасное постное «Колбаса вареная «По-монастырски «Классика» с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная постная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная копченая с сыром; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с грибами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная шпинатная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Мозаика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная со спаржей»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Морская»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с огурцами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная «Ореховая»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с семечками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная особая»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с курагой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Пшеничная с черносливом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Колбаса вареная «Злаковая»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов овощная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов особая»»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов ореховая»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов грибная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов со вкусом сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов пикантная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов «Мозаика»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с оливками»; Изделие колбасное постное на ос-

нове горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов со спаржей»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с сыром»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Колбаса вареная «Для гурманов с тыквой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с огурцами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Классические»; Изделие колбасное постное «Сосиски «По-монастырски «Нежные»; Изделие колбасное постное «Сосиски с кетчупом»; Изделие колбасное постное «Сосиски с горчицей»; Изделие колбасное постное «Сосиски с тыквой»; Изделие колбасное постное «Сосиски с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные постные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные копченые с сыром»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные особые»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Пшеничные с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сосиски «Злаковые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов особые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов ореховые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов грибные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов со вкусом

сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов пикантные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сосиски «Для гурманов со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с оливками»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морской капустой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с огурцами» Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Мозаика»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски со спаржей»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с оливками и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морской капустой и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с укропом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с морковью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и фасолью»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с горохом и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с фасолью и черносливом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с фасолью и курагой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с овсяной крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с ячменной крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с перловой крупой»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с сухариками»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с рисом»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски с картофелем»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Пикантные»; Изделие колбасное постное «Сардельки «По-монастырски «Классические»; Изделие колбасное постное «Сардельки с аджикой»; Изделие колбасное постное «Сардельки с кетчупом»; Изделие колбасное постное «Сардельки с горчицей»; Изделие колбасное постное «Сардельки с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Баварские»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Сочные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Классика»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные постные»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные со вкусом ветчины»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные копченые с сыром»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с вялеными томатами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с аджикой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с тыквой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с

семечками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с орехами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с грибами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные «Морские»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с огурцами»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные с курагой»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Пшеничные особые»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Сардельки «Злаковые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов особые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов ореховые»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов грибные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов с пряной зеленью»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов со вкусом сельдерея»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов пикантные»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов с кетчупом»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Сардельки «Для гурманов со вкусом горчицы»; Изделие колбасное постное «Ветчина «По-монастырски «Классическая»; Изделие колбасное постное «Ветчина «По-монастырски «Нежная»; Изделие колбасное постное «Ветчина «Классическая с оливками»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная нежная»; Изделие колбасное постное на основе пшеничного белка «Ветчина «Пшеничная с оливками»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов нежная»; Изделие колбасное постное на основе горохового белка «Ветчина «Для гурманов с оливками».

Правила транспортирования и хранения Продукты вегетарианские к постному столу охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0°С до плюс 6°С включительно. Продукцию транспортируют в авторефрижераторах, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75%±5 %. Срок годности изделий вегетарианских, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности со дня (часа) выработки при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** Колбасы, ветчины, сосиски, сардельки целыми батонами – не более 5 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 90 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы: продукты, упакованные в реторт-пакеты и стерилизованные –** не более 6 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки продукты хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном

HACCP EXPERT

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