**«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 ПРОДУКЦИЮ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ




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

**Мичуринск-наукоград РФ**
**2026**

ОГЛАВЛЕНИЕ

**ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

ТУ,ТИ 10.13.14-1108-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 4

ТУ,ТИ 10.72.12-1226-2025 ТОРТЫ ПОСТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 7

ТУ,ТИ 10.72.12-458-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 8

ТУ,ТИ 10.72.19–925–2025 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 10

ТУ,ТИ 10.72.19-1085-2025 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 13

ТУ,ТИ 10.13.15-1113-2025 ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 16

ТУ,ТИ 10.13.15-1112-2025 КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 18

ТУ,ТИ 10.13.15-1111-2025 КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 20

ТУ,ТИ 10.13.15-1110-2025 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 22

ТУ,ТИ 10.13.15-1109-2025 ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 23

ТУ,ТИ 10.13.15-1107-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 25

ТУ,ТИ 10.13.15-1106-2025 ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 27

ТУ,ТИ 10.13.15-1105-2025 КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 28

ТУ,ТИ 10.13.15-1104-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 30

ТУ,ТИ 10.13.15-1103-2024 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 33

ТУ,ТИ 10.13.15-1102-2025 ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 35

ТУ,ТИ 10.13.15-1101-2024 КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ..... 36

ТУ,ТИ 10.89.11-838-2024 СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 39

НАССР EXPERT

ТУ,ТИ 10.85.19-604-2024 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 42
ТУ,ТИ 10.13.14-626-2024 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ..... 43
ТУ,ТИ 10.13.14-825-2024 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ..... 47
ТУ,ТИ 10.72.19-662-2024 ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 49
ТУ,ТИ 10.13.14-961-2024 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 50
ТУ,ТИ 10.13.14-747-2024 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ..... 56
ТУ,ТИ 10.13.14-605-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ .... 59
ТУ,ТИ 10.72.19-312-2024 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 68
ТУ,ТИ 10.85.13-059-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) ..... 71
ТУ,ТИ 10.71.19-567-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ... 79
ТУ,ТИ 10.72.19-842-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 83
ТУ,ТИ 10.72.12-579-2017 ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 85
ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) ..... 91
ТУ,ТИ 10.72.12-578-2017 ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 92
ТУ,ТИ 10.72.12-458-2017 РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 96
ТУ,ТИ 10.72.12-1022-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ .... 97
ТУ,ТИ 10.72.12-1007-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ . 99
ТУ,ТИ 10.51.52-277-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ..... 100

| ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.14-1108-2026 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие 13.01.2026. 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 колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид в течение всего срока годности, благодаря сочетанию условий термообработки с барьерными свойствами оболочки. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясосодержащие; ***в зависимости от технологии изготовления:*** изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов [колбасы ливерные, зельцы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** колбасные изделия стерилизованные ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные от 0 °С до 6 °С. «тёплая полка» от 6 °С до 20 °С.

**АССОРТИМЕНТ:** Колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные в зависимости от технологии изготовления и применяемого сырья выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы ливерные в оболочке. Категории В:** колбаса ливерная «Приятная с овсяной крупой»; колбаса ливерная «Приятная с сухарями»; колбаса ливерная «Приятная с перловкой»; колбаса ливерная «Популярная»; колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Простая с печенью»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Ливерная с сыром»; колбаса ливерная «Ливерная со сливками»; колбаса ливерная «Ливерная с шампиньонами»; колбаса ливерная «Рождественская со вкусом виски»; колбаса ливерная «Ливерная немецкая с изюмом»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Рыночная»; колбаса ливерная «Приятная»; колбаса ливерная

«Для ланча»; колбаса ливерная «Ливерная белая с овсяной крупой»; колбаса ливерная «Австрийская»; колбаса ливерная «С сухарями по-немецки»; колбаса ливерная «Ливерная по-царски»; колбаса ливерная «Белая с перловкой»; колбаса ливерная «Пинкель»; колбаса ливерная «Ливерная с картофелем»; колбаса ливерная «Ливерная с горохом»; колбаса ливерная «Ливерная с рисом»; колбаса ливерная «С оливками»; колбаса ливерная «С грибами»; колбаса ливерная «С черносливом». колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Со жгучим перчиком»; колбаса ливерная «Трактирная»; колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная «К завтраку». колбаса ливерная «Славянская»; колбаса ливерная «Деревенская»; колбаса ливерная «Лёгкая». **ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке. Категории Б:** зельц «Простая закуска»; зельц «Праздничный»; зельц «С языком»; зельц «Необыкновенный»; зельц «С маслинами»; зельц «Бабушкин»; зельц «Простой»; зельц «Слоёный»; зельц «С тмином тюрингский»; зельц «Ужин холостяка»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный»; зельц «Говядина в желе»; зельц «Свинина в желе»; зельц «Классический»; зельц «Языки в желе»; зельц «Сборный»; зельц «Сердце в желе»; зельц «Сердце в желе с овощами»; зельц «Язык в желе с овощами»; зельц «Свинина в желе по-немецки»; зельц «Говядина в желе по-немецки»; зельц «Мясо в желе по-немецки». **Категории В:** зельц «С брокколи»; зельц «Классический»; зельц «С корнишонами»; зельц «Мозаика»; зельц «С оливками»; зельц «С кукурузой»; зельц «Пряный»; зельц «С клюквой и оливками»; зельц «Популярный»; зельц «С грибами»; зельц «С чесноком и хреном»; зельц «Сальтисон свиной»; зельц «Вкусный»; зельц «С вялеными томатами»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с сердцем»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон»; зельц «Городской»; зельц «Обеденный»; зельц «Деликатесный»; зельц «Обжорка»; зельц «Шляхетский»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Царский»; зельц «Венгерский»; зельц «Радужный»; зельц «Смак»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Рублёвский»; зельц «Белый»; зельц «Мраморный»; зельц «Свиной с чили»; зельц «Светлый»; зельц «Рубец в желе»; зельц «Из свиных ушек»; зельц «Головной»; зельц «Пятнистый».

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

**Термины и определения колбасы ливерные и зельцы в оболочке мясосодержащие стерилизованные:** Колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов, которые сформованы в герметично укупоренную колбасную оболочку, имеющие мягкую консистенцию [колбасы ливерные] или неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов [зельцы] и массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре которых составляет от 5 до 60 процентов включительно, подвергнутые стерилизации в герметичной упаковке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодные для длительного хранения;. **колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению **колбаса ливерная:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мягкую консистенцию и сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят вареные, и (или) бланшированные, и (или) не подвергнутые тепловой обработке пищевые субпродукты; **группа:** Мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингре-

HACCP EXPERT

диентов, объединённые по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **категория:** Подразделение мясосодержащих изделий колбасных из термически обработанных ингредиентов, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе изделия после термической обработки. **ливерная колбаса категории В:** Ливерная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке; **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов; *Примечание* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **зельц:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. **зельц категории Б:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **зельц категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%. **мясосодержащий продукт:** Мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов, и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно; **Фракционная [ступенчатая] стерилизация колбасных изделий:** Метод, тепловой стерилизации, при котором процесс включает несколько ступеней стерилизации [двукратной, трёхкратной] с интервалом в 24 часа в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодный для длительного хранения колбасных изделий. Продолжительность каждой ступени устанавливается экспериментальными исследованиями по прогреваемости продукта и требуемой величины стерилизующего эффекта. Цель уничтожение или инактивация микроорганизмов, способных вызвать порчу продуктов, при этом сохранение качественных показателей готового продукта Контроль эффективность фракционной стерилизации пищевых продуктов контролируют с помощью биологических индикаторов систем, содержащих жизнеспособные тест-микроорганизмы (обычно споры бактерий). Они обеспечивают проверку требуемой эффективности процесса стерилизации **Тиндализация:** Фракционная стерилизация, при которой материал подвергается нагреванию в течение определенного времени с последующей инкубацией при оптимальной температуре для прорастания спор, после чего процедура повторяется несколько раз. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения. **Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» двукратно стерилизованные не более 3 месяцев; при температуре воздуха 20 °С «Тёплая полка» трёхкратно стерилизованные не более 6 месяцев; После нарушения целостности батонов [колбасной оболочки семислойной пластиковой АМИТЕКС Элита-С] допускается хранить при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С: не более 3 суток с даты нарушения целостности оболочки, но в пределах конеч-

ного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности колбас ливерных и зельцев мясосодержащих в оболочке стерилизованных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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 на основании проведенных изготовителем исследований**.**

| | |
|---|---|
| **23 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.12-1226-2025**<br>**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.

| | |
|---|---|
| **14 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.12-458-2025**<br>**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**<br>**(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».

***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 10.72.19–925–2025<br>ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ<br>И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ |
|---|---|

***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 хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях, и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); **Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); **Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой:** хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); **Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта:** хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб

HACCP EXPERT

«Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб

«Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

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

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: – не более 10 часов **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления при температуре 18±3 $^0$С и относительной влажности воздуха не более 75 % с использованием консервантов: упакованной – не более восьми суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 12 суток; упакованной в условиях вакуума не более 21 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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 10.72.19-1085-2025<br>ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ<br>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 определения**

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов, обойной с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:** подовыми или формовыми; без начинки; упакованными в потребительскую упаковку. *Примечание:* Изделия вырабатывают весовыми и штучными. Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия: из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов; *Примечание:* масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси. **Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из обойной пшеничной хлебопекарной муки; из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб пшеничный «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый); хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый» (вариант 2); хлеб «Пшеничный»; хлеб «Пшеничный с отрубями». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Золотое зернышко»; хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «К обеду»; хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Ар-

мянский» (подовый); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян» (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой; хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный с отрубями» (вариант 2); хлеб «Формовой первого сорта»; хлеб «Деревенский». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:*** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Молодецкий» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут Киевский» (подовый); хлеб матнакаш «Ереванский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго и первого сортов:*** хлеб «Социальный» (формовой).

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

**Термины и определения** **хлебобулочное изделие** изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода. **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия):** сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия. **Примечание** к хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **хлеб** хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г.; **булочное изделие** хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее; **хлебобулочное изделие длительного хранения** хлебобулочное изделие со сроком годности более пяти дней; **выпечка** прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу. **срок хранения** период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности** период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. **тестовая заготовка** полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки. **мякиш (хлебобулочного изделия)** внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или жарки. **партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе** хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену. **Примечание** при порционном процессе тестоприготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену

из одной порции теста. **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия)** продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию. **пропеченность (хлебобулочного изделия)** состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной). **пористость (хлебобулочного изделия)** состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, образующихся в процессе выпечки или жарки. **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия)** характеристика мякиша слоеного хлебобулочного изделия. **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме. **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры. **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки. **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5-2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон. **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 12 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 21 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1113-2025<br>ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ<br>ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из сырых и (или) термически обработанных ингредиентов, имеющее пластичную консистенцию, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные паштеты, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —паштеты в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. Сорт второй:** Паштет из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Паштет из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Паштет из мяса индейки с ананасами; Паштет из мяса индейки с пряной зеленью; Паштет из мяса индейки с орехами. Паштет перепелиный с ромом. Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку печеночный" из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов

перепелов; Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **ПАШТЕТЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [кулинарные изделия]. Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Паштет утиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет гусиный с печенью, инжиром и фисташками; Паштет из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Сорт жирный:** Паштет из утиной печени с инжиром; Паштет из гусиной печени с инжиром; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусиной печени «Праздничный».

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

**Сроки годности и условия хранения паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1112-2025<br>КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса птицы в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша тонкого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы из мяса птицы колбасы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Сорт первый:** Колбаса «Хуторская»; Колбаса «Ольшанская»; Колбаса «Витебская»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Лионская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Дальневосточная»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Меленка»; Колбаса «Липецкая со сливками»; Колбаса «К завтраку»; Колбаса «Амурская»; Колбаса «Аппетитная ветчинная»; Колбаса «Для оливье»; Колбаса «Фермерская» с индейкой; Колбаса «Отменная» с индейкой; Колбаса «Макаровская со шпиком»; Колбаса «Классическая с молоком»; Колбаса «Куриная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Отличная со сливками»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Фирменная Филейная». **Сорт второй:** Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Лакомая с молоком»; Колбаса «С индейкой»; Колбаса «Восточная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Задонская»; Колбаса «Халяльная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Горская»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Мечта»; Колбаса «Чудная». **Сорт третий:** Колбаса «Нежная»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Пенная»; Колбаса «Таврическая»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная»; Колбаса «Филейная с сыром»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Традиционная»; Колбаса «К полднику»; Колбаса «Для окрошки»; Колбаса

«Трапезная»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Мясная с сыром»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Сосновская»; Колбаса «Из индейки».

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

**Сроки годности и условия хранения колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1111-2025<br>КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие —2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы из мяса [субпродуктов] птицы колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ ПОТРОШКОВЫЕ [ЛИВЕРНЫЕ] ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – колбасы потрошковые [ливерные] в оболочке. Сорт: третий:** колбаса ливерная «По-домашнему»; колбаса ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Классическая». колбаса ливерная «Индюшиная с потрошками»; колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная «С прованскими травами»; колбаса ливерная «Баварская»; колбаса ливерная «Медовая»; колбаса ливерная «Для гарнира»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Перекус»; колбаса ливерная «Субпродуктовая». колбаса ливерная «Ветчинная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Традиционная»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Пряная»; колбаса

ливерная «Оригинальная»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «Фермерская»; Колбаса потрошковая «Печеночная»; Колбаса потрошковая «Медовая»; Колбаса потрошковая «Радужная»; Колбаса потрошковая «Заречная».

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

**Сроки годности и условия хранения колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас потрошковых [ливерных] из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1110-2025<br>ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие —2025. 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 консервы из мяса птицы в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные ветчины в оболочке, продукция]. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы из мяса птицы ветчины в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса птицы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Сорт первый:** Ветчина «Никольская»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Изобилинка»; Ветчина «Домашняя»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «К завтраку»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Филейная»; Ветчина «Королевская». **Сорт второй:** Ветчина «Из индейки»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Любимая из индейки»; Ветчина «Новотроицкая»; Ветчина «Миланская»; Ветчина «Андреевская»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Казачья»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Деликатесная»; Ветчина «Изысканная»; Ветчина «Классическая». **Сорт третий:** Ветчина «Станичная»; Ветчина «Индейка «Здоровье»; Ветчина «Индейка «Фитнес»; Ветчина «Гурман».

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

**Сроки годности и условия хранения ветчины из мяса птицы в оболочке стерилизованной**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**,

в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакет из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1109-2025**<br>**ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ**<br>**ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы из мяса [субпродуктов] птицы в мягкой упаковке зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты птицы, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные зельцы, продукция]. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы из мяса [субпродуктов] птицы зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС

021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы из мяса [субпродуктов] птицы —зельцы из мяса [субпродуктов] птицы в оболочке, стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ЗЕЛЬЦЫ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа: консервы из мяса [субпродуктов] птицы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов]. Сорт: первый:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Золотой Фазан»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Стародворский»; зельц из мяса кур «Куриный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Филейный»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К празднику»; зельц из мяса цыплят бройлеров «К чаю»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Сельский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Сальвенат»; зельц из мяса цыплят бройлеров «Ассорти застольное»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С куркумой»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С имбирем»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С перчиком»; зельц из мяса цыплят бройлеров «С чесноком»; зельц из мяса индейки «По-домашнему»; зельц из мяса индейки «С грудкой индейки»; зельц из мяса индейки «Прессованный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки формованный слоеный; зельц из мяса индейки «Деревенский»; зельц из мяса индейки «С куркумой»; зельц из мяса индейки «С имбирем»; зельц из мяса индейки «Венгерский с паприкой»; зельц из мяса индейки «С прованскими травами»; зельц из мяса индейки «Фирменный»; зельц из мяса индейки «С перчиком»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальтисон»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Сальвенат». зельц из мяса индейки «Ассорти обеденное»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Русский с мясом индейки»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Ассорти любительское». **Сорт: второй:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Крестьянский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С куриными потрохами»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Красноборский»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Прессзак печеночный». зельц из мяса и субпродуктов индейки «С потрохами»; **Сорт: третий:** зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Ростовский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «Залихватский»; зельц из мяса и субпродуктов цыплят бройлеров «С печенью». зельц из мяса и субпродуктов индейки «По-кавказски»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «Закусочный»; зельц из мяса и субпродуктов индейки «С печенью».

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

**Сроки годности и условия хранения зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изго-

HACCP EXPERT

товления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности зельцев из мяса и субпродуктов птицы в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции.

| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1107-2025**<br>**ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |
|---|---|

***Дата введения в действие 2025. 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 паштеты в оболочке стерилизованные (консервы мясные в мягкой упаковке), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущуюся консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту паштеты, продукция]. Паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

**АССОРТИМЕНТ: Паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запе-

ченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему». **Категории Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печёночный»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний».

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

**Сроки годности и условия хранения паштетов мясных в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1106-2025<br>ПАШТЕТЫ В ОБОЛОЧКЕ<br>МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке паштеты в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мажущуюся консистенцию, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясосодержащие паштеты в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – паштеты в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** паштет «Мясницкий»; паштет «С дичью»; паштет «Королевский»; паштет «Царский». **Категории Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный»; паштет «Днепровский»; паштет «Необычный»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «Ольшанский»; паштет «К ужину»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Деревенский»; паштет «Восторг»; паштет «Острый»; паштет «Крестьянский».

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

HACCP EXPERT

**Сроки годности и условия хранения паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке, стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности паштетов мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1105-2025**<br>**КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКЕ**<br>**МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность

для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясосодержащие колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы в оболочке. Категория В:** Колбаса «Серышевская»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Заказная»; Колбаса «Посадская»; Колбаса «Енисейская»; Колбаса «Мичуринская особая»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Степная-люкс»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Люблинская»; Колбаса «Чесноковая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Будничная»; Колбаса «Говяжья супер»; Колбаса «Шикарная»; Колбаса «Коровка»; Колбаса «Череповецкая»; Колбаса «Тминные»; Колбаса «Лебедянская»; Колбаса «Балашовская»; Колбаса «Барская». **Категория Г:** Колбаса «Любимая»; Колбаса «Невская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Покровская»; Колбаса «Ямская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Бистро»; Колбаса «Крымская»; Колбаса «Гурьевская»; Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Фермерская»; Колбаса «Загородная»; Колбаса «Летняя»; Колбаса «Простенькая»; Колбаса «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаса «Симбирская»; Колбаса «Елисеевская».

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

**Сроки годности и условия хранения колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1104-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие —2025. 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 консервы мясные в мягкой упаковке колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С., имеющие мягкую консистенцию [для ливерных колбас] или неоднородную структуру [для зельцев, сальтисонов], с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы ливерные, зельцы, продукция]. Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясные колбасы ливерные и зельцы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – колбасы ливерные в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** колбаса ливерная «Стандартная»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная особая»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Штучная»; «Особая» колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «С молоком»; колбаса ливерная «Со свеклой»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса «Ливерная»; колбаса ливерная

«Вкусная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «Семейная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Янтарная»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «К обеду»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Застольная»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Городская». **Категории В:** колбаса ливерная «Третий сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Варёная с печенью»; колбаса ливерная «Родная»; «Домашняя» колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Рязанская»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-мичурински»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая»; колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Необычная»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «Печёночная»; колбаса ливерная «Печёночная тамбовская»; колбаса ливерная «Рыночная»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиным почками»; **Без категории:** колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом». **ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ**

HACCP EXPERT

**В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – – стерилизованные. Подвид – зельцы в оболочке [изделия из термически обработанных ингредиентов]. Категория А:** зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «С луком»; зельц «Мангеймский»; зельц «Сибирский»; «Уральский» зельц «Говяжий острый»; зельц «Маринованный»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «Свиной желудок с тмином»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Мясной по-франконски особый»; зельц «Ассорти»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Штуттгартский пресскопф»; зельц «Французский»; зельц «Обеденный»; сальтисон «Зеленецкий». **Категории Б:** зельц «Геттингенский»; зельц «Украинский щедрый»; зельц «Свиной с куркумой»; зельц «Свиной с кориандром»; зельц «Свиной с корицей и гвоздикой»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Кельский»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Приятный»; зельц «Вкусный»; зельц «Сальвенат»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Лакомый» «Деликатесный»; зельц «Свойский» «Русский»; зельц «Говяжий с редькой»; зельц «Говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; «Зельц»; зельц «Штучный» «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессвурст»; зельц «Пресскопф»; зельц «Застольный»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Гессингский пресскопф»; зельц «Силезский пресскопф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «Простой»; зельц «Семейный»; сальтисон «Пряный» «По-домашнему» сальтисон «Сельский»; сальтисон «Мясной»; сальтисон «С печенью»; сальтисон «С чесноком и хреном». **Категории В:** зельц «К столу» «Домашний» зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «Майнцский пресскопф»; зельц из ножек; сальтисон «С брокколи»; сальтисон «Традиционный»; сальтисон «С корнишонами»; сальтисон «Мозаика»; сальтисон с печенью; сальтисон «С оливками»; сальтисон «С маринованным огурчиком»; сальтисон «кукурузой». **Без категории:** зельц «Деревенский»; зельц «Азовский»; Южный зельц «Сытный»; зельц «Покровский»; зельц «Горский»; зельц «Посадский» «Московский»; зельц «С куриными потрохами»; сальтисон «Зеленецкий оригинальный»; сальтисон «Зеленецкий фирменный»; сальтисон с селезенкой.

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

**Сроки годности и условия хранения колбас ливерных и зельцев в оболочке мясных стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше

минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас ливерных и зельцев мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1103-2024<br>КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ.<br>ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие 25.10.2024. 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 консервы мясосодержащие в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясосодержащие ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясосодержащие консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория В:** Ветчина «Посольская»; Ветчина «Экстра»; Ветчина «Ароматная»; Ветчина «Шарм»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Особая»; Ветчина «Раменская»; Ветчина «Арбатская»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Люблинская»; Ветчина «К обеду»; Ветчина «Варшавская»; Ветчина «Будничная»; Ветчина «Говяжья супер»; Ветчина «Шикарная»; Ветчина «Мраморная»; Ветчина «Череповецкая»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Лебедянская»; Ветчина «Балашовская»; Ветчина «Барская». **Категория Г:** Ветчина «Майская»; Ветчина «Невская»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Славянская»; Ветчина «Покровская»; Ветчина «Фестивальная»; Ветчина «Никольская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Фермерская»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Летняя»; Ветчина «Простенькая»; Ветчина «Головная»; Ветчина «Трактирная»; Ветчина «Мичуринская».

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

**Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясосодержащих**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин мясосодержащих в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| 27 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.15-1102-2025<br>ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 2025. 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 консервы мясные в мягкой упаковке ветчины в оболочке стерилизованные, изготовленные из бескостных отрубов и (или) бескостного мяса, выделенных из различных частей туши (полутуши), с использованием или без использования немясных ингредиентов, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу, взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные, изготавливаемые по данным техническим условиям, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части процессов их 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.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясные ветчины в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **ВЕТЧИНЫ В ОБОЛОЧКЕ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа – мясные консервы. Вид термической обработки – стерилизованные. Подвид – ветчины в оболочке. Категория Б:** Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Вкусная»; Ветчина «Золотой стандарт»; Ветчина «Юбилейная»; Ветчина «К чаю». Ветчина «Елецкая»; Ветчина «Говяжья»; Ветчина «Воронежская»; Ветчина «Тамбовская»; Ветчина «Донская»; Ветчина «Александровская»; Ветчина «Бутербродная»; Ветчина «Новая»; Ветчина «Городская»; Ветчина «Трапезная»; Ветчина «Министерская»; Ветчина «Радужная»; Ветчина «Приятная»; Ветчина «Дорожная»; Ветчина «Говяжья супер»; Ветчина «Любимая»; Ветчина «Застольная; Ветчина «Гали»; Ветчина «Азовская»; Ветчина «Восточная»; Ветчина «Степная»; Ветчина «Ассорти»; Ветчина «Свиная»; Ветчина «Фермерская». **Категория В:** Ветчина «Шарм»; Ветчина «Купеческая»; Ветчина «Молодёжная»; Ветчина «Семейная»; Ветчина «Нежная»; Ветчина «Сытная»; Ветчина «Хасапико»; Ветчина «Российская»; Ветчина «Люкс»; Ветчина «Крымская»; Ветчина «Содружество»; Ветчина «Аппетитная»; Ветчина «Праздничная»; Ветчина «Загородная»; Ветчина «Боярская»; Ветчина «От шефа»; Ветчина «Весенняя»; Ветчина «Болгарская»; Ветчина «Петровская».

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

**Сроки годности и условия хранения ветчин в оболочке стерилизованных мясных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности ветчин мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

| | |
|---|---|
| **27 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.15-1101-2024**<br>**КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие 25.10.2024. 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 консервы мясные в мягкой упаковке колбасы в оболочке стерилизованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, сформованных в семислойную пластиковую колбасную оболочку АМИТЕКС Элита С, подвергнутые стерилизации и подлежащие длительному хранению [далее по тексту стерилизованные колбасы, продукция]. Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном и замороженном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Сочетание условий термообработки с барьерными свойствами оболочки позволяет получать продукты, которые в течение всего срока годности сохраняют свежесть, вкус, запах и внешний вид. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

**АССОРТИМЕНТ:** Консервы мясные колбасы в оболочке стерилизованные в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих наименований: **КОЛБАСЫ МЯСНЫЕ В ОБОЛОЧКЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ: Группа –мясное колбасное изделие. Вид термической обработки – стерилизованные (фракционная). Подвид – колбасы в оболочке. Категория А:** Колбаса «Белая прессованная голова»; Колбаса «Вестфальская из окорока»; Колбаса из говядины «Люкс»; Колбаса «Из окорока по-испански»; Колбаса я «Любимая свиная»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «Мясная телячья»; Колбаса «Мясная грубого измельчения»; Колбаса «Походная»; Колбаса «Новая «Люкс»; Колбаса «Новая «Мичуринская»; Колбаса «Сельская»; Колбаса «Радужная»; Колбаса «С сердцем»; Колбаса «С телятиной»; Колбаса «Сибирская»; Колбаса «Светлая с языком»; Колбаса «Угличская»; Колбаса «Пряная»; Колбаса «Пряная «Люкс»; Колбаса «Фирменная»; Колбаса «Праздничная»; Колбаса «С языком и фисташками»; Колбаса «Сказочная». **Категория Б:** Колбаса «Диета»; Колбаса «Продуктовая оригинальная»; Колбаса «Из говядины»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «Любимая свиная»; Колбаса «Останкинская»; Колбаса «Трапезная»; Колбаса «Потребительская»; Колбаса «Престижная»; Колбаса «Мичуринская»; Колбаса «Белгородская»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Днестровская»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Домашняя»; Колбаса «Елецкая»; Колбаса «Оригинальная «Люкс»; Колбаса «Здоровье»; Колбаса «Мортаделла с оливками»; Колбаса «Мозаика»; Колбаса «Подольская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Для перекуса»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Ветчинно-рубленая»; Колбаса «Топленая на ольхе»; Колбаса «Топленая со сливками»; Колбаса «Боярская»; Колбаса «Юбилейная»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Классическая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Для салата»; Колбаса «Приморская»; Колбаса «Свойская»; Колбаса «Липецкая с молоком»; Колбаса «Вкусная со сливками»; Колбаса «Варёная с грудинкой»; Колбаса «Добрая со шпиком»; Колбаса «Лакомка»; Колбаса «Говяжья экстра»; Колбаса «Кузнецкая»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Зернистая»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Ланч»; Колбаса «Оригинальная с салом»; Колбаса «Фирменная с молоком»; Колбаса «Элитная»; Колбаса «Говяжья»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со вкусом сливок»; Колбаса «Бутербродная»; Колбаса «К Чаю»; Колбаса «Салями варёная»; Колбаса «Радонежская»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Мясницкая»; Колбаса «Казанская»; Колбаса «Из полужирной свинины с яйцом и молоком»; Колбаса «Нежная»; Колбаса «Варёная с молоком»; Колбаса «Восточная». **Категория В:** Колбаса «Аппетитная»; Колбаса «Вятская»; Колбаса «Семейная»; Колбаса «Традиционная новая»; Колбаса «Купеческая»; Колбаса «Добрынинская»; Колбаса «Никольская»; Колбаса «Крестьянская»; Колбаса «Прима»; Колбаса «Свиная-люкс»; Колбаса «Топлёная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Дмитриевская»; Колбаса «Ароматная»; Колбаса «Отрадная»; Колбаса «Популярная»; Колбаса «Молодёжная»; Колбаса «Арбатская»; Колбаса «Экстра»; Колбаса «Земская»; Колбаса «Приятная»; Колбаса «Славянская»; Колбаса «Питательная»; Колбаса «Воронежская»; Колбаса «Курортная»; Колбаса «Каменская»; Колбаса «Калужская»; Колбаса «С молоком»; Колбаса «Со сливочным маслом»; Колбаса «Мортаделла»; Колбаса «Мясная»; Колбаса «Любимая»; Колбаса «По-семейному»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «С молочком»; Колбаса «Со сливками»; Колбаса «С маслицем»; Колбаса «Для завтрака»; Колбаса «Вкусная»; Колбаса «Отличная»; Колбаса «Алтайская»; Колбаса «Новая со шпиком»; Колбаса «Обская»; Колбаса «Для отдыха»; Колбаса «Дворянская»; Колбаса «Коломенская»; Колбаса «Супер-ветчинная». **Категория Г:** Колбаса «Оригинальная новая»; Колбаса «Сельская по-новому»; Колбаса «Сельская люкс»; Колбаса «Матвеевская»; Колбаса «Лакомая»; Колбаса «Важная»; Колбаса «Хлебосольная»; Колбаса «Добрая»; Колбаса «Дорожная»; Колбаса «Вяземская»; Колбаса «Обеденная»; Колбаса «Оригинальная» с говядиной»; Колбаса «Три поросенка»; Колбаса «Оливье»; Колбаса «Острая с салом»; Колбаса «Острая»; Колбаса со сливками; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Фирменная филейная»; Колбаса «Спасская»;

HACCP EXPERT

Колбаса «Варёная для завтрака»; Колбаса «Стародворская»; Колбаса «Студенческая»; Колбаса «С пряностями»; Колбаса «Классическая» с молоком»; Колбаса «Павловская»; Колбаса «Селянская»; Колбаса «Колхозная»; Колбаса «К чаю»; Колбаса «Балыковая»; Колбаса «Зачётная».

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

**Сроки годности и условия хранения колбас в оболочке стерилизованных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 365 суток [12 месяцев].** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 540 суток [18 месяцев].** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 730 суток [24 месяца]; Рекомендуемые сроки годности колбас мясных в оболочке стерилизованных, герметически упакованных в пакеты из полимерных многослойных материалов с использованием дополнительной обработки продукции стерилизации** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления]: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С **не более 730 суток [24 месяца];** при температуре не выше минус 8 ºС – **не более 30 месяцев;** при температуре не выше минус 18 ºС – **не более 36 месяцев. После нарушения целостности** потребительской упаковки (оболочки) рекомендуемый срок годности продукта при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С составляет: **не более 3 суток** с даты нарушения целостности упаковки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

| 14 900 РУБ. | ТУ,ТИ 10.89.11-838-2024<br>СУПЫ И БУЛЬОНЫ ГОТОВЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ |
|---|---|

***Дата введения в действие 2024 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.***

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на супы и бульоны готовые длительного хранения, пастеризованные (далее продукт или продукция, суп/супы, бульон/бульоны), изготавливаемые на бульонах мясном, рыбном, из мяса птицы, овощном отваре, грибном отваре с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением или без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. В охлажденном и замороженном виде готова к употреблению после разогрева до температуры подачи (холодные супы-температура подачи 10-14°С; горячие супы температура подачи не менее 75 °С (заправочные, пюреобразные, прозрачные)). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** ***Супы готовые длительного хранения различаются сырьем, рецептурами, технологией производства и выпускаются в следующем ассортименте: Бульоны и отвары:*** бульон говяжий; бульон мясокостный; бульон мясокостный из курицы; бульон куриный с яйцом и сухариками; бульон говяжий концентрированный; бульон костный (1 вариант); бульон костный (2 вариант); бульон куриный (1 вариант); бульон куриный (2 вариант); бульон из индейки (1 вариант); из индейки (2 вариант); из индейки (3вариант); бульон из кролика; бульон рыбный; бульон с жареными орешками из муки и зажаркой; отвар овощной; бульон из овощей; бульона «Демиглас». ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщ (вариант3); борщок с гренками; борщ с мясом кролика; борщ с индейкой; борщ с растительным филе со вкусом говядины; борщ с курицей; борщ с мясом; борщ с мясом (2 вариант); борщ со сметаной; борщ постный с фасолью; борщ холодный; борщ вегетарианский; борщ зеленый; борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ «Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский»; борщ «Украинский» (2 вариант); борщ «Украинский» (3 вариант); борщ «Флотский»; борщ «Черниговский». ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. ***Щи:*** щи с грибами; щи из свежей капусты; щи из свежей капусты (вариант 2); щи из свежей капусты с говядиной; щи из свежей капусты с картофелем и курицей; щи из свежей капусты с картофелем (вариант 1); щи из свежей капусты с картофелем (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 1); щи из квашеной капусты (вариант 2); щи из квашеной капусты (вариант 3); щи из квашеной капусты (вариант 4); щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи зеленые (вариант 1); щи зеленые (вариант 2); щи зеленые с яйцом; щи из щавеля; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «По-уральски»; щи Уральские; щи Тверские с курицей; щи «Тверские» (1 вариант); щи «Тверские» (2 вариант); щи постные с грибами. ***Рассольники:*** рассольник (1 вариант); рассольник (2 вариант); рассольник (3 ва-

риант); рассольник с курицей (1 вариант); рассольник с курицей (2 вариант); суп-рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-кубански»; рассольник «По-россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (1 вариант); суп гороховый (2 вариант); суп гороховый с копченостями (1 вариант); суп гороховый с копченостями (2 вариант); суп гороховый с копченостями (3 вариант); суп гороховый с копченостями (4 вариант); суп гороховый с клецками; суп фасолевый со свининой; суп грибной со взбитыми яйцами; суп грибной с домашней лапшой; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом (1 вариант); суп картофельный с горохом (2 вариант); суп картофельный с курицей; суп картофельный с фрикадельками (1 вариант); суп картофельный с фрикадельками (2 вариант); суп картофельный с фрикадельками (3вариант); суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с бобовыми (2 вариант); суп картофельный с консервами из бобовых; суп картофельный с пельменями; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп картофельный с кальмарами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой (1 вариант); суп куриный с лапшой (2 вариант); суп куриный с лапшой (3 вариант); суп-лапша куриная; суп-лапша с курицей (1 вариант); суп-лапша с курицей (2 вариант); суп грибной с домашней лапшой; суп-лапша с мясом; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп с кроликом и креветками; суп луковый; суп из овощей; суп овощной постный; суп овощной куриный; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами; суп перловый с грибами и говядиной; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп из цветной капусты с креветками; суп с бобовыми; суп с клецками; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп с мясом и ракушками; суп с рыбными вареничками; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с мясом; суп-лапша крахмальная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; лапша с курицей; лагман; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп-харчо (1 вариант); суп-харчо (2 вариант); суп харчо (3 вариант); суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; суп-харчо с курицей; суп «Горский»; суп «Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «Охотничий»; суп «Пикантный» с креветками; суп «Полевой»; суп «По-домашнему»; уха; суп уха; уха с рыбными фрикадельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; уха «Донская»; уха финская «Калакейто»; суп «Крестьянский» постный; окрошка домашняя; окрошка мясная; свекольник; суп минестроне с растительным филе; суп минестроне; суп сырный с гренками; суп норвежский с семгой; суп по-кавказски; кюфта-бозбаш (суп с мясными шариками); парча бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа; шурпа с говядиной (1 вариант); шурпа с говядиной (2 вариант); шурпа с курицей; чанахи с бараниной; чанахи с говядиной; чанахи со свининой; бешбармак с бараниной; бешбармак с говядиной; (1 вариант); бешбармак с говядиной (2 вариант); бешбармак с курицей; лагман с курицей; лагман по-узбекски; лагман Уйгурский с говядиной; лагман по-узбекски с говядиной. ***Солянки:*** солянка (1 вариант); солянка (2 вариант); солянка грибная; солянка рыбная; солянка сборная мясная (1 вариант); солянка сборная мясная (2 вариант); солянка мясная (1 вариант); солянка мясная (2 вариант); солянка из сёмги «По-домашнему»; солянка «По-домашнему» (1 вариант); солянка «По-домашнему» (2 вариант); солянка «По-домашнему» (3 вариант); солянка «По -домашнему» с курицей; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка из птицы; солянка из дичи; солянка «Домашняя»; солянка «Донская»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». ***Супы***

***молочные:*** суп молочный с тыквой и крупой; суп молочный овсяный с яйцом; суп молочный с картофельными клецками; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой; суп молочный с овощами; суп молочный с грибами; суп молочный с клецками; суп молочный с горохом и перловой крупой; суп молочный с копченостями; сливочный суп с сёмгой. ***Похлебки:*** похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски»; похлебка «Старомосковская». ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из брокколи (1 вариант); суп-крем из брокколи (2 вариант); суп-крем из цветной капусты и брокколи; суп-крем из картофеля; суп-крем из тыквы; суп-пюре грибной; суп-крем из шампиньонов; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из гороха; суп-крем грибной; суп-крем куриный; суп-пюре с грибами; суп-пюре грибной с индейкой; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из спаржи (2 вариант); суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из печени; суп-пюре из птицы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-крем сырный; суп-пюре томатный; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре овощной с кроликом; суп-крем сырный; суп сырный на основе овощного бульона; суп сырный на основе из бульона индейки; бульонный суп-пюре брокколи (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре грибной (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки); бульонный суп-пюре томатный (на основе овощного бульона); бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки). ***Прозрачные супы: Мисо-супы:*** мисо-суп с ламинарией; мисо-суп с тофу и морской капустой; мисо-суп с тофу и луком; мисо-суп с шиитаке; мисо-суп со шпинатом. ***Супы длительного хранения:*** Дендян тиге; Мисо суп; Хемультан.

***Изменение № 1 Дата введения в действие 16.05.2025 год*** ***Бульоны и отвары:*** бульон мясной; бульон куриный (вариант 3). ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 4). ***Щи:*** щи из свежей капусты (вариант 3). ***Рассольники:*** рассольник «Ленинградский» (вариант 2). ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (вариант 3); суп гороховый с копченостями (вариант 5); суп-лапша Куриный; суп харчо (вариант 4); суп Куриный с яйцом суп Грибной; суп с клецками (вариант 2); суп с фрикадельками; Лагман; шурпа с говядиной (вариант 3). ***Солянки:*** солянка сборная мясная (вариант 3); солянка сборная мясная (вариант 4).

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

Транспортирование и хранение готовой продукции охлажденной производится. при температуре плюс от 2 до 6 $^0$С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой продукции замороженной производится. при температуре не выше минус 18 $^0$С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции: **герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 30 суток. **герметично упакованной** пастеризованной при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 90 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 9 месяцев и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Предприятие-изготови-

тель 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 10.85.19-604-2024<br>ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ.<br>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 2ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с консервантом при температуре от 2ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха не более 75% не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре от 2ºС до 6ºС 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.

| 23 900 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.14-626-2024<br>КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***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 мясные и мясосодержащие колбасные изделия вареные – вареные колбасы (колбаски), мясные хлеба, (далее – продукт, продукция) пастеризованные изготовленные из мяса говядины, свинины, баранины (козлятины), с добавлением пищевых субпродуктов, мяса птицы и пищевых добавок, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А:** колбаса вареная «Говяжья ветчинная». колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Фирменная»; колбаса вареная «Праздничная»; колбаса вареная «Советская»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная из говядины; колбаса вареная из говядины «Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Польская с окороком»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ковбойская»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «Красноярская»; колбаса вареная «Петербургская»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с бараниной; колбаса вареная с сорбитом; колбаса вареная с языком грубого измельчения; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Парма»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаса вареная «Вологодская»; колбаса вареная «Молочная особая»; колбаса вареная «Советская рецептура»; колбаса вареная «Русановская особая»; колбаса вареная «Колобок»; колбаса вареная «Элитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Добрая со шпигом»; колбаса вареная «С грудинкой»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Говяжья экстра»; колбаса вареная «Телячья особая»; колбаса вареная «Отборная из телятины»; голова прессованная «Силезская». **Категория Б:** колбаса вареная «Лесная по-северонемецки»; колбаса вареная «Альпийская по-южнонемецки»; колбаса вареная «Альпийская»; колбаса вареная «Польская»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Зернистая»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Для завтрака». колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная

«Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Бутербродная с молоком»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Златка»; колбаса вареная «Добрая»; колбаса вареная «Отборная из телятины со шпигом»; колбаса вареная «Отборная из телятины со сливками». голова прессованная «Страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная из телятины; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная кнаквурст «Штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Польская новая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная меттвурст «Гамбургский»; колбаса вареная меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Крутицкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Китайгородская»; колбаса вареная «Ароматная баранья»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «Южнобережная Императорская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная мадридская»; колбаса вареная «Пивная геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-славянски»; колбаса вареная «Родные традиции»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгарстки»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная роквурст «Гельднерский»; колбаса вареная с окороком и сыром; колбаса вареная с паприкой и шпиком; колбаса вареная с сардинами; колбаса вареная с сердцем; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная с шампанским; колбаса вареная с молоком; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная субпродуктовая «Мичуринская»; колбаса вареная «Черниговская»; колбаса вареная «Для фуршета»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Докторская оригинальная» «Советская»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Тамбовская»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Воронежская»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Классическая»;

колбаса вареная «Для салата»; колбаса вареная «Приморская»; колбаски вареные «Белые Мюнхенские»; колбаски вареные боквурст «Баварский»; колбаски вареные боквурст «Баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхне-баварски для обжарки»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Бистро для гриля»; колбаски вареные «Мюнхенские»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; хлеб мясной «Домашний». колбаса вареная «Деликатесная»; колбаса вареная «Дрогобыч ветчинная»; колбаса вареная «Классическая»; колбаса вареная «Королевская ветчинная»; колбаса вареная «Оригинальная с салом»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Салями вареная»; колбаса вареная «Фирменная с молоком»; колбаса вареная «Элитная». **Категория В:** колбаса вареная «Серышевская». колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Медистер по-шведски» колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная Зеленоградская»; колбаса вареная «Народная»; колбаса вареная «Застольная»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Мясная по-штутгарски»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная с легкими; колбаса вареная с селезенкой; колбаса вареная с телятиной; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная из свиной головы; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Крестьянский вздох по-пфальцски»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Сельская особая»; колбаса вареная с мозгами; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Южная «Люкс»; колбаса вареная «Юбилейная»; - колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Юбилейная» №5 колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Знахарская»; колбаса вареная «Петроградская»; колбаса вареная «Голова, прессованная по-майнцки»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная с почками; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Кнакер; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки»; хлеб мясной «Оригинальный»; хлеб мясной «Изобилие»; голова прессованная «Белая аншпахская»; колбаса вареная «Азовская» с салом; колбаса вареная «Азовская»; колбаса вареная «Лакомка»; колбаса вареная «Ретро»; колбаски «Франкфуртские»; колбаски «Говяжьи»; колбаски «Для жарки» с сыром. **Категория Г:** колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Пикантная с салом»; колбаса вареная

HACCP EXPERT

«Пикантная»; колбаски «Мюнхенские» для обжарки; колбаски «Кнакерсы»; колбаски «Гриль»; колбаски «Улитки»; колбаски «Палочки»; колбаски «Баварские; колбаски «Медистры». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория В:** колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Добрая с молоком»; колбаса вареная «К столу»; колбаса вареная «Дорожная»; колбаса вареная «Кукарская»; колбаса вареная «Куринка»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Русановская»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Дворянская»; колбаса вареная «Мичуринская особая»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаски вареные «Приятные»; колбаски вареные «Балашовские»; хлеб мясной «Деликатесный. **Категория Г:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Деревенская»; колбаса вареная «Ароматная»; колбаса вареная «С курицей»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски»; колбаса вареная «Хуторская»; колбаса вареная «Модерн»; колбаса вареная «Павловская»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Гурьевская»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Нежная»; колбаса вареная «Рябушка»; колбаса вареная «Традиционная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаса вареная «Телячья со сливками»; колбаса вареная «Фермерская»; колбаса вареная «Дачная»; колбаса вареная «Мясницкая»; колбаса вареная «Экстра»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «Невская»; колбаса вареная «Студенческая»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Ростокинская»; колбаса вареная «Семейная»; колбаса вареная «Славянская»; колбаса вареная «Покровская»; колбаса вареная «Посадская»; колбаса вареная «Ямская»; колбаса вареная «Никольская»; колбаса вареная «Купеческая»; колбаса вареная «Енисейская»; колбаса вареная «Популярная»; колбаса вареная «Молодёжная»; колбаса вареная «Арбатская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Бутербродная»; колбаски вареные «Модерн»; колбаски вареные «Белые Нюрнбергские»; колбаски вареные «Лебедянские»; хлеб мясной «Петровский»; хлеб мясной «К столу»; хлеб мясной хлеб мясной «Изобилие». колбаса вареная «Оригинальная» с говядиной; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Ретро»; колбаса вареная «Родная»; колбаса вареная «Филейная»; колбаса вареная «Оливье»; колбаса вареная «Три поросенка».

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

**Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: - не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной 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.

| 23 900 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.14-825-2024<br>КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные пастеризованные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** ***Кровяные колбасы выпускают в следующем ассортименте:*** **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»;

колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Тюрингская»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Столовая особая»; колбаса кровяная «Пряная прессованная»; колбаса кровяная «Застольная»; колбаса кровяная «Застольная особая»; колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»; колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»; колбаса кровяная «Кровянка с легкими»; колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»; колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»; колбаса кровяная языковая «Экстра»; колбаски кровяные «Под пиво»; колбаски кровяные с молоком; колбаски кровяные «К ужину»; колбаса кровяная «Классическая»; колбаса кровяная «Украинская»; колбаса кровяная «Колхозная»; колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью; колбаса кровяная с соевыми бобами; колбаса кровяная с пшеном; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Французская»; колбаса кровяная «Семейная»; колбаса кровяная «Хозяйская»; колбаса кровяная «Донская»; колбаса кровяная «Разноцветная»; колбаса кровяная «Походная»**;** колбаса кровяная «Трапезная». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория В:** колбаса кровяная «Кровянка сырная»; колбаса кровяная с рисом и грибами; колбаса кровяная «Прейт»; колбаски кровяные «Необычные».

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

**Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной 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 10.72.19-662-2024<br>ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ 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 изделия хлебобулочные (пироги, пирожки, пончики), вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов (далее продукция). Продукцию выпускают с различными термостабильными начинками и без начинок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные без начинки:** пончик; пончик слоеный; пончик слоеный шоколадный; пончик «Донат»; пончик «Донат» в глазури; пончик «Берлинер»; пончик «Берлинер» с сахарной пудрой. **Изделия хлебобулочные с термостабильными начинками:** пончик с термостабильной начинкой; пончик «Донат» с термостабильной начинкой; пончик «Берлинер» с термостабильной начинкой; пирог с персиковой начинкой; пирог с малиновой начинкой; пирог с абрикосовой начинкой; пирог с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирог с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирог с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирог с маковой начинкой; пирог с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пирог с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирог с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирог с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирог с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирог с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирог с начинкой «Кремфил Какао»; пирог с начинкой «Кремфил Лимон»; пирог с начинкой «Кремфил Клубника»; пирог с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирог с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирог с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирог с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пирожок с персиковой начинкой; пирожок с малиновой начинкой; пирожок с абрикосовой начинкой; пирожок с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирожок с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирожок с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирожок с маковой начинкой; пирожок с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пирожок с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирожок с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирожок с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирожок с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирожок с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирожок с начинкой «Кремфил Какао»; пирожок с начинкой «Кремфил Лимон»; пирожок с начинкой «Кремфил Клубника»; пирожок с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирожок с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирожок с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирожок с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пончик с персиковой начинкой; пончик с малиновой начинкой; пончик с абрикосовой начинкой; пончик с творожной термостабильной кремовой начинкой; пончик с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пончик с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пончик с маковой начинкой; пончик с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пончик с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»;

HACCP ЭКСПЕРТ

пончик с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пончик с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пончик с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пончик с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пончик с начинкой «Кремфил Какао»; пончик с начинкой «Кремфил Лимон»; пончик с начинкой «Кремфил Клубника»; пончик с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пончик с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пончик с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пончик с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни».

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

**Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 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.

| | |
|---|---|
| **23 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.14-961-2024<br>КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ,<br>ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ** |

***Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые и варено-копченые пастеризованные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):** колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Депутатская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; кол-

баса полукопченая «Депутатская» из лосятины, ; колбаса полукопченая «Депутатская» из кабана; колбаса полукопченая «Депутатская» из лосятины; колбаса полукопченая «Женевская салями». **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-питерски Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Родная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Псковская»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-молдавски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Депутатская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Харьковская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Южнобережная традиция»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая сервелат «Ретро»; колбаса полукопченая салями «Петербургская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Испанская традиция»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»;

HACCP EXPERT

колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Модерн»; колбаса полукопченая «Лесная»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Молдавская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Соловецкая»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса полукопченая сервелат «Городской»; колбаса полукопченая сервелат «Русский»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Мексиканская»; колбаса полукопченая салями «Венская»; колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаса полукопченая «Говяжья». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Итальянский»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полу-

копченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт». **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «По-питерски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса салями полукопченая «Домашняя» из говядины; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Закусочная»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносси»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые для жарки «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Красная площадь»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Родная»; колбаса полукопченая «Успенская»; колбаса полукопченая «Уральская»; колбаса полукопченая «Амурская»; колбаса полукопченая «Андреевская»; колбаса полукопченая «Майская»; колбаски полукопченые «Кабаноси с сыром». колбаса полукопченая салями «Ленская»; колбаса полукопченая салями «Уральская»; колбаса полукопченая сервелат «Пикантный. **Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория А (массовая доля мышечной ткани более 60 %):** колбаса варено-копченая «Воскресенская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Бременский»; колбаса варено-копченая «По-питерски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая сервелат «Родной край»; колбаса варено-копченая конская «Крымская»; колбаса варено-копченая «Деликатесная»; колбаса варено-копченая «Сабантуй»; колбаса варено-копченая «Конская»; колбаса варено-копченая «Старый Петербург»; колбаса варено-копченая «Родная история»; колбаса варено-копченая «Польская»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская»; колбаса варено-копченная «Северная традиция»; колбаса варено-копченная «Венская»; колбаса варено-копченная «Деликатесная»; колбаса варено-копченная «Киевская»; колбаса варено-копченая «Купеческая»; колбаса варено-копченая «Баймакская»; колбаса варено-копченая «Шведская»; колбаса варено-копченая «Тирольская»; колбаса варено-копченая «Ромовая»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Москвичка»; колбаски варено-копченые «Гуцульские»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаса варено-копченая мини-салями «С паприкой»; колбаса варено-копченая сервелат «Фортуна»; колбаса варено-копченая сервелат «Грушевый»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая сервелат «Фаворит»; колбаса варено-копченая сервелат «Юбилейный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гвардейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Олимпийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Петроградский»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Парижский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат «Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Версальский»; колбаса

варено-копченая сервелат «Петербургский классический»; колбаса варено-копченая салями «Зернистая»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями; колбаса варено-копченая салями «Австрийская»; колбаса варено-копченая салями «Австрийская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Венская»; колбаса варено-копченая салями «Венская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская»; колбаса варено-копченая салями «Гёттинская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Европейская»; колбаса варено-копченая салями «Европейская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Испанская»; колбаса варено-копченая салями «Испанская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская»; колбаса варено-копченая салями «Швейцарская с сыром»; колбаса варено-копченая салями «Элитная»; колбаса варено-копченая салями «Элитная с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский»; колбаса варено-копченая сервелат «Австрийский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Гёттинский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский»; колбаса варено-копченая сервелат «Испанский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский»; колбаса варено-копченая сервелат «Швейцарский с сыром»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный с сыром»; колбаса варено-копченая «Таёжная»; колбаски варено-копченые «Австрийские»; колбаски варено-копченые «Австрийские с сыром»; колбаски варено-копченые «Венские»; колбаски варено-копченые «Венские с сыром»; колбаски варено-копченые «Гёттинские»; колбаски варено-копченые «Гёттинские с сыром»; колбаски варено-копченые «Европейские»; колбаски варено-копченые «Европейские с сыром»; колбаски варено-копченые «Испанские»; колбаски варено-копченые «Испанские с сыром»; колбаски варено-копченые «Швейцарские»; колбаски варено-копченые «Швейцарские с сыром»; колбаски варено-копченые «Элитные»; колбаски варено-копченые «Элитные с сыром»; колбаски варено-копченые «Симферопольские»; колбаски варено-копченые «Симферопольские с сыром»; колбаски варено-копченые «Чешские»; колбаски варено-копченые «Чешские с сыром»; колбаски варено-копченые «Баварские»; колбаски варено-копченые «Баварские с сыром»; колбаски варено-копченые «Кавказские»; **Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %):** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая меттвурст «По-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая фальнвурст «Шведский»; колбаса варено-копченая «Французская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая меттвурст «Вестфальский»; колбаса варено-копченая «Острая»; колбаса варено-копченая «Киевская»; колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Итальянская традиция»; колбаса варено-копченая «Испанская премиум»; колбаса варено-копченая «Польская Новая»; колбаса варено-копченая «Дрогобычская Новая»; колбаса варено-копченая «Амбассадор»; колбаса варено-копченая «Мини Салями»; колбаса варено-копченая «Пикантная»; колбаса варено-копченая «Миндальная»; колбаса варено-копченая «С коньяком»; колбаса варено-копченая «Мини-салями Чаризо»; колбаса варено-копченая «Свиная»; колбаски варено-копченые «Гриль». колбаса варено-копченая сервелат «Лосиный»; колбаса варено-копченая сервелат «Из оленины»; колбаса варено-копченая сервелат «Из зайца»; колбаса варено-копченая сервелат «Из кабана»; колбаса варено-копченая сервелат «Директорский»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Мускатный»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Екатерингофский оригинальный»; колбаса варено-копченая сервелат «Останкинский»; колбаса варено-копченая сервелат «Ромовый»; колбаса варено-копченая сервелат

«Ореховый»; колбаса варено-копченая сервелат «Мозаика»; колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Элитный»; колбаса варено-копченая сервелат «Костромской»; колбаса варено-копченая сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая сервелат «Клюквенный»; колбаса варено-копченая сервелат «Вишневый»; колбаса варено-копченая сервелат «Шансон»; колбаса варено-копченая сервелат «Миланский»; колбаса варено-копченая сервелат «Венский с ветчиной»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Баварский с языком»; колбаса варено-копченая сервелат «Люблинская»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Киевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Губернаторский»; колбаса варено-копченая сервелат «Павловская»; колбаса варено-копченая сервелат «Римский»; колбаса варено-копченая салями «Домашняя»; колбаса варено-копченая салями «Классическая»; колбаса варено-копченая салями «По-богемски»; колбаса варено-копченая салями «Баварская»; колбаса варено-копченая салями «Виктория»; колбаса варено-копченая салями «Николаевская»; колбаса варено-копченая салями «Юбилейная»; колбаса варено-копченая салями «Ореховая»; колбаса варено-копченая салями «Королевская»; колбаса варено-копченая сервелат «Арсеньевский»; колбаса варено-копченая сервелат «Богородицкий»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаса варено-копченая «Боярская»; колбаса варено-копченая «Боярская Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Царская»; колбаса варено-копченая «Элитная»; колбаса варено-копченая «Элитная Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Демидовская»; колбаса варено-копченая «Балыковая»; колбаса варено-копченая «Филейная»; колбаса варено-копченая «Кремлевская»; колбаса варено-копченая «Стрелецкая»; колбаса варено-копченая «Швейцарская»; колбаса варено-копченая «Гвардейская»; колбаса варено-копченая «Куликовская»; колбаса варено-копченая «Тульская»; колбаса варено-копченая «Суворовская»; колбаса варено-копченая «Славянская» колбаски варено-копченые «Мексиканские»; колбаски варено-копченые говяжьи; колбаски варено-копченые говяжьи «Острые»; колбаски варено-копченые «Чили». **Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая меттвурст «Гамбургский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская»; колбаса варено-копченая сервелат «Традиционный»; колбаса варено-копченая сервелат «Чесночный»; колбаса варено-копченая сервелат «По-татарски»; колбаса варено-копченая сервелат «Метелица»; колбаса варено-копченая сервелат «Гурман»; колбаса варено-копченая сервелат «Егерский». колбаса варено-копченая сервелат «Зернистый»; колбаса варено-копченая сервелат «Вологодский». колбаса варено-копченая «Версаль»; колбаса варено-копченая «Арсеньевская»; колбаса варено-копченая «Бристоль»; колбаса варено-копченая «Булгарская»; колбаски варено-копченые «Гуцульские острые»; колбаски варено-копченые «Острые с сыром»; **Группа –мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – варено-копченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса варено-копченая сервелат «Венский»; колбаса варено-копченая «Дорожная»; колбаса варено-копченая «Навруз». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** сервелат варено-копченый «Борогодский»; колбаса варено-копченая салями «Вечерняя; колбаса варено-копченая «Царская».

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

**Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых и варено-копченых пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных пастеризованных** с момента окончания технологиче-

ского процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С: не более 8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной 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.

| | |
|---|---|
| **23 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.13.14-747-2024<br>СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ,<br>ШПИКАЧКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ** |

***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 мясные и мясосодержащие продукты –сосиски, сардельки, шпикачки пастеризованные предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасное изделие (сосиски) Подвид – вареные Категория А:** сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски из говядины; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски из баранины; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «С дымком»; сосиски «Походные»; сосиски «Кабацкие по-швайдницки»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски чесночные; сосиски «Классные»; сосиски «Телячьи»; сосиски «Сочные»; сосиски «Сливки»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Родионовские»; сосиски «Венские». **Категория Б:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Домашние»; сосиски «К завтраку»; сосиски «От бабушки»; сосиски «Баварские». сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Для диеты»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянские»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»; сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские оригинальные»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-нашему»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-астрахански»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенсбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «По-восточному»; сосиски «Летние»; сосиски с паприкой; сосиски с сардинами; сосиски со сливками; сосиски «Тюринские чесночные»; сосиски «Франкфуртские сочные»; сосиски «Штутгартские»; сосиски «Юбилейные»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Померанские»; сосиски с почками; сосиски с тмином; сосиски ветчинные; сосиски с сыром; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Копченые»; сосиски «По-краковски»; сосиски с молоком; сосиски «Туристские»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Гановерские»; сосиски «Венские»; сосиски молочные с курицей; сосиски оленьи

«К завтраку»; сосиски «Колобок; сосиски «Сметанные»; сосиски «Мадагаскар»; сосиски «Тирлинки»; сосиски «Коровка»; сосиски «Малятко». сосиски «Ветчинные»; сосиски «Муромские»; сосиски «Советские»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские»; сосиски с сыром; сосиски «Щёкинские»; сосиски «Первомайские»; сосиски «Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». **Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В:** сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Особенные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Докторские новые»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Докторские»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые». **Категория Г:** сардельки «Языковые». **Группа –мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В:** сардельки «Классик»; сардельки «Докторские особые»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Соч-

ные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские». **Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б:** шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые». **Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные».

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

**Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % - не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** - не более **8 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С** не более **12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, шпикачек вареных пастеризованных** при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет - не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной 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.

HACCP EXPERT

| 22 000 РУБ. | ТУ,ТИ 10.13.14-605-2025<br>ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ВАРЁНЫЕ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ |
|---|---|

***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 изделия колбасные из мяса птицы варёные, пастеризованные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, подвергнутых технологической обработке и дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения срока годности продукции и готовые к употреблению. Изделия колбасные из мяса птицы варёные, пастеризованные выпускаются в охлаждённом и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные из мяса птицы варёные должны быть герметично укупорены и пастеризованы. Допускается для изделий колбасных из мяса птицы варёных, вырабатываемых в полиамидной оболочке или многослойных [пяти-семислойных] пластиковых колбасных оболочках, выдерживающих термическую обработку при температурах до 125°С, не упаковывать их герметически в потребительскую упаковку для пастеризуемых продуктов [лотки, контейнеры и пакеты из полимерных многослойных материалов]. **Изделия колбасные из мяса птицы варёные пастеризованные выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от вида птицы:*** из мяса цыплят-бройлеров; из мяса индейки; ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; ***в зависимости от особенностей технологической (тепловой) обработки:*** пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; ***в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:*** экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого не менее 50 %; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70 %; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50 %. без сорта

[бессортовый] - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей менее 50 %. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлаждённые; замороженные.

**АССОРТИМЕНТ:** Изделия колбасные из мяса птицы варёные, пастеризованные вырабатывают в следующем ассортименте: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЁНЫЕ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Свойская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ольшанская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Витебская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Мортаделла»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Лионская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Никольская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Будничная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Экстра»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Дальневосточная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Аппетитная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Меленка»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Липецкая со сливками»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Отрадная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Амурская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Для оливье»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Макаровская со шпиком»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Классическая с молоком»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Вкусная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Обеденная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Отличная со сливками»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Фирменная Филейная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Поселковая с молоком»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Омлет»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Куриный орешек»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Британская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч из мяса цыплят-бройлеров и индейки «Немецкая»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров и индейки варёная, пастеризованная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Отличная со сливками»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Суперская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Мечта»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Чудная»; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Оригинальные»; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Отрадная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Куриная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Фермерская»; Колбаса из мяса цыплят-

HACCP EXPERT

бройлеров варёная, пастеризованная «Характерная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «С говядиной»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Масловка традиционная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Волжская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Бранч фирменная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Оксфордская»; **Сорт третий:** Колбаса из мяса цыплёнка-бройлера варёная, пастеризованная «Лондонская»; Колбаса из мяса цыплёнка-бройлера варёная, пастеризованная «Изысканная»; Колбаса из мяса цыплёнка-бройлера варёная, пастеризованная «Бутербродная»; Колбаса из мяса цыплёнка-бройлера варёная, пастеризованная «Пенная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Таврическая»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Обеденная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Филейная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Филейная с сыром»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Будничная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Для окрошки»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Трапезная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Оригинальная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Оригинальная» с сыром»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Семейная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ланч»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Бутербродная»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Сосновская»; Колбаса из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»/ **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт высший:** Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Фермерская» с индейкой; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Отменная» с индейкой; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Филейная»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Оригинальная»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Задонская»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Казанская»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Бутербродная»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Классическая»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Горская»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Мортаделла»; **Сорт второй:** Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «Лакомая с молоком»; Колбаса из мяса индейки вареная, пастеризованная «С индейкой»; Колбаски из индейки варёные, пастеризованные для гриля «Чили»; Колбаски из индейки варёные, пастеризованные «Для гриля»; Колбаски из индейки варёные, пастеризованные для гриля «Вкуснейшие». **Сорт третий:** Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Любимая»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Популярная»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «К полднику»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки подкопченная»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки со шпиком»; Колбаса из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски из мяса индейки варёные, пастеризованные «Из индейки»; Колбаски из мяса индейки варёные, пастеризованные «Из индейки подкопченные»; Колбаски из мяса индейки варёные, пастеризованные «Из индейки со шпиком»; Колбаски из мяса индейки варёные, пастеризованные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – сосиски. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Краснополянские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Лакомые с молоком»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Белгородские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Имперские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «По-деревенски»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Козловские»; Сосиски из

мяса цыплят-бройлеров «Лакомка»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Козловские с молоком»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Венские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Птичье молоко»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Масловки»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Престижные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные». **Сорт второй:** Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские со сливками»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Бердянские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Бердянские новые»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Слободские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Ветчинные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Популярные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Хот-дог»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Изысканные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Буренка»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Прикамские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Кудымкарские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Сосновские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Дмитриевские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Новинка»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Классные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Таврические со сливками»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Бабушкины»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Студенческие»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Бистро»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Изысканные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Мусульманские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные Мини»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные Мини»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные с сыром»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Филейные Мини с сыром»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные с сыром»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные Мини с сыром»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Вкусные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Изысканные со сливками; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Имперские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Сочные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Буфетные»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Перекус»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Волжские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Гриль Дог»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Новоселовские»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Утренние»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – сосиски. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт высший:** Сосиски из мяса индейки «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; **Сорт первый:** Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски из мяса индейки «Масловки»; Сосиски из мяса индейки «Итальянские»; Сосиски из мяса индейки «Венские»; Сосиски из мяса индейки «Дивные»; Сосиски из мяса индейки «Филейные»; «Мини-сосиски» из мяса индейки; Сосиски из мяса индейки «Горские»; Сосиски из мяса индейки «Курортные»; Сосиски из мяса индейки «Бистро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; **Сорт второй: Сосиски из мяса индейки «Лакомые с молоком»; Сорт третий:** Со-

сиски из мяса индейки «Ганноверские»; Сосиски из мяса индейки «Баварские»; Сосиски из мяса индейки «Популярные»; Сосиски из мяса индейки «Из индейки»; Сосиски из мяса индейки «Из индейки подкопченные»; **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – сардельки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Престижные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Птичье молоко»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Шуйские». **Сорт второй:** Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Глинские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Курортные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Удачные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Буржуй»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Прикамские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Кудымкарские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Шацкие»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские со шпиком»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Макаровские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Макаровские со шпиком»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Характерные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Филейные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Типичные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Филейные с сыром»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Типичные с сыром»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Изысканные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Суперские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Популярные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Лондонские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Медовые»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Фирменные»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «По-новоселовски»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Новоселовские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Степаньковские»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «Буржуй»; Сардельки из мяса цыплят-бройлеров «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – сардельки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сардельки из мяса индейки «Фермерские» с индейкой; Сардельки из мяса индейки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки из мяса индейки «Отменные» с индейкой; Сардельки из мяса индейки «Фермерские» из индейки; Сардельки из мяса индейки «Филейные»; Мини-сардельки из мяса индейки; Сардельки из индейки; Сардельки из мяса индейки «Из грудки индейки и говядины»; **Сорт второй:** Сардельки из мяса индейки «Лакомые с молоком»; **Сорт третий:** Сардельки из мяса индейки «Популярные»; Сардельки из мяса индейки «Из индейки»; Сардельки из мяса индейки «Из индейки подкопчённые»; Сардельки из мяса индейки «Из индейки подкопченные со шпиком»; **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – шпикачки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Даниловские»; Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Птичьи»; Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Отборные»; Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Барбекю»; Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Изысканные куриные; Шпикачки из мяса цыплят-бройлеров «Липецкие». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – шпикачки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Шпикачки из мяса индейки «Будничные»; Шпикачки из мяса индейки «Классические»; Шпикачки из мяса индейки «Из индейки»; Шпикачки из мяса индейки «Из индейки подкопчённые»; Шпикачки из мяса индейки «Свойские»; **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт экстра:** Колбаски из мяса цыплят-бройле-

HACCP EXPERT

ров варёные, пастеризованные «Ялтинские». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Никольская»; Колбаса ветчинная из мяса цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Любимая». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт второй:** Колбаса ветчинная из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки»; Колбаса ветчинная из мяса индейки варёная, пастеризованная «Из индейки подкопченная»; Колбаса ветчинная из мяса индейки варёная, пастеризованная «Прима из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная из мяса индейки варёная, пастеризованная «Прима из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса [субпродуктов] цыплят-бройлеров. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая из мяса [субпродуктов] цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Печеночная»; Колбаса потрошковая из мяса [субпродуктов] цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Медовая»; Колбаса потрошковая из мяса [субпродуктов] цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса [субпродуктов] индейки. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая из мяса [субпродуктов] индейки варёная, пастеризованная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – хлебы колбасные. Подвид – варёные [запечённые], пастеризованные: Сорт первый:** Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Ланч»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Каравай»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Крутой»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Приятный»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Ланч»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Серышевский»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Для гарнира»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Перекус»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Петровский»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «К ужину»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Оригинальный»; Хлеб колбасный из мяса цыплят-бройлеров «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса из мяса цыплят-бройлеров [индейки]. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Колбаски из мяса цыплят-бройлеров [индейки] варёные, пастеризованные с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров [индейки] варёные, пастеризованные с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров [индейки] варёные, пастеризованные с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров [индейки] варёные, пастеризованные с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки варёные, пастеризованные с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная, «Куриная с сыром»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Оливье»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Оригинальная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Куриная»; Колбаски, содержащие мясо цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Ассорти»; Колбаски, содержащие мясо цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ланч»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Премьера со сливками»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Прима оригинальная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Премиум с ряженкой»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная,

пастеризованная «Отличная со сливками»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Выбор вкуса»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ветчинная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Популярная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Приятная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Чародейка»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Студенческая»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Волжская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Утренняя куриная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Мусульманская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Утренняя»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Казанская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Смачная»; Колбаски, содержащие мясо цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Трапезные». **Без сорта:** Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Ланч»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Весенняя»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Санаторная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Аппетитная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Семейная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Павловская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Швейцарская»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Филейная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Простая»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Филейная с сыром»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Простая с сыром»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Аппетитная с салом»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Бутербродная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Мещанская» куриная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Варенка «Семейная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Вкусная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Янтарная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Каприз»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Знатная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Изящная»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Люкс»; Колбаса, содержащая мясо цыплят-бройлеров варёная, пастеризованная «Изюминка»; Колбаски, содержащие мясо цыплят-бройлеров варёные, пастеризованные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Колбаса, содержащая мясо индейки варёная, пастеризованная «Для оливье»; **Сорт третий: Колбаса, содержащая мясо индейки варёная, пастеризованная «Из индейки»; Колбаса, содержащая мясо индейки варёная, пастеризованная «Классическая»; Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – сосиски. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Отборные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Курортные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Курортные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Масловки»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Изысканные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Степные»; Сосиски, содержащие мясо

HACCP EXPERT

цыплят-бройлеров «Утренние куриные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Мусульманские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Утренние»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Престижные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Простые»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Фирменные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Без сорта:** Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Лондонские престижные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Азовские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Студенческие»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Имперские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Отрадные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Кубанские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные Мини»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Ряба»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Ряба Мини»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные с сыром»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные Мини с сыром»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Типичные с сыром»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Типичные Мини с сыром»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Венские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Фаворитные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сочные»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Оливки»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Воткинские»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Грандоверские классические»; Сосиски, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сметанковые»; Сосиски, содержащие мясо кур «Боголюбские» куриные; Сосиска, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо индейки. Вид – сосиски. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сосиски, содержащие мясо индейки «С сыром»; Сосиски, содержащие мясо индейки «Изысканные»; Сосиски, содержащие мясо индейки «Птенчики»; **Сорт третий:** Сосиски, содержащие мясо индейки «Из индейки»; **Без сорта:** Сосиски, содержащие мясо идейки «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – сардельки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Суперские»; **Сорт третий:** Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Харьковские»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сытные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Мещанские»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Популярные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сочные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сосновские»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «С сыром». **Без сорта:** Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Костромские»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Гомельские»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Сочные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Поселковые»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Типичные»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Филейные с сыром»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Типичные с сыром»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Оливки»;

HACCP EXPERT

Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Грандоверские классические»; Сардельки, содержащие мясо цыплят-бройлеров «Богатырские» куриные; Сарделька, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо индейки. Вид – сардельки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Сардельки, содержащие мясо индейки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки, содержащие мясо индейки «Из индейки»; **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – шпикачки. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Шпикачки, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Молодежные». **Без сорта:** Шпикачки, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Казачьи»; Шпикачки, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Знатные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо [субпродукты] цыплят-бройлеров. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая варёная, содержащая мясо [субпродукты] цыплят-бройлеров «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – хлебы колбасные. Подвид – варёные [запечённые], пастеризованные: Без сорта:** Хлеб колбасный, содержащий мясо цыплят-бройлеров «Володарский»; Хлеб колбасный, содержащий мясо цыплят-бройлеров «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров [индейки]. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – варёные, пастеризованные: Сорт первый:** Колбаски, варёные, пастеризованные, содержащие мясо цыплят-бройлеров [индейки] с бататом и сыром; Колбаски, варёные, пастеризованные, содержащие мясо цыплят-бройлеров [индейки] с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски, варёные, пастеризованные, содержащие мясо цыплят-бройлеров [индейки] с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски, варёные, пастеризованные, содержащие мясо цыплят-бройлеров [индейки] с фасолью и овощами.

***Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; заменять придуманное наименование продукции на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.***

Изделия колбасные варёные, пастеризованные из мяса птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки изделий колбасных, 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. Изделия колбасные варёные, пастеризованные из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения изделий колбасных варёных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество.

**Сроки годности и условия хранения изделий колбасных варёных, пастеризованных из мяса птицы**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности кол-

басной оболочки. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия колбасные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных из мяса птицы варёных, пастеризованных охлаждённых** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С:** не более **180 суток [6 месяцев]. Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных варёных, пастеризованных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** не более **240 суток [8 месяцев]; при температуре не выше минус 18 °С** не более **12 месяцев. Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных варёных, пастеризованных из мяса птицы **при нарушения целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** не более 3 суток [для всех видов колбасных изделий] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Транспортирование и хранение изделий колбасных варёных, пастеризованных из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

| **14 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.19-312-2024**<br>**ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ 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 изделия булочные, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. ***Булочные изделия вырабатывают:*** подовыми или формовыми; без начинок; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. **Примечание**: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом;

булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сыворотке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие «Хлеб Геркулес»; булочка «Рябинушка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); бу-

лочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чиабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чиабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси ржаной и пшеничной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

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

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

| | |
|---|---|
| **12 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.85.13-059-2017**<br>**САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)**<br>**(взамен ТУ 9161-059-2012)** |

***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 салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих и консервированных овощей, мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция). Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: салаты из сырых овощей:** салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат из краснокочанной капусты; салат-коктейль капустный; салат «Озорной помидор»; салат «По-венгерски»; салат «Острый»; салат из редиса; салат из редиса с маслом; салат из редьки с маслом или сметаной; салат из редьки с жареным луком; салат из редьки с овощами; салат «Нежнее нежного»; салат «Французский»; салат «Кимзи»; салат «Белоснежка»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих помидоров и яблок; салат из свежих помидоров со сладким перцем; салат из свежей капусты; салат из сырых овощей; салат из моркови; салат из моркови с чесноком; салат-коктейль «Аппетитный»; салат-коктейль из овощей и фруктов; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; салат из свежих огурцов; салат-коктейль «Пестрый»; салат «Зеленый»; салат «Зеленый» с огурцами; салат «Зеленый» с огурцами и помидорами; салат «Весна»; салат из зеленого лука; салат «Весенний» с творогом; салат из кабачков с яблоками и солеными огурцами; салат из тыквы; салат из капусты со сладким перцем; салат «Капуста по-грузински»; салат «Сладкий» с морковью и изюмом; капуста по-корейски; морковь по-корейски; Кимчхи из краснокочанной капусты;

салат «Молдавский»; салат «Белорусский»; салат из капусты с огурцами; салат «Крепыш»; салат «Капустный»; салат «Изюминка»; салат «Лужок»; салат «Метелка новинка»; салат «Коул-Слоу»; салат «Летний со сметаной»; салат «Витаминный» с апельсинами; салат «Криоло»; **салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль яблочно-апельсиновый; салат-коктейль дынный; салат-коктейль «Десерт»; салат-коктейль мандариновый; салат-коктейль сливовый; салат-коктейль из свежих фруктов; салат-коктейль из свежих фруктов с орехами; салат-коктейль виноградный; салат-коктейль малиновый; салат-коктейль ягодный; салат-коктейль брусничный; салат-коктейль «Медок»; салат-коктейль фруктовый с мармеладом; салат-коктейль с бананами; салат-коктейль кисель с мороженым и ягодами; салат-коктейль с инжиром и орехом; салат-коктейль «Радость»; салат-коктейль фруктовый; салат-коктейль ассорти фруктовое; салат-коктейль апельсиновый. **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат из свежих овощей; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат «Морковный» с сыром; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат грибной с фасолью; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Греческий»; салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Весна»; салат «Витаминный»; салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка»; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из квашеной капусты; салат яичный; салат из яиц, рубленных с маслом и луком; салат из яиц, фаршированных луком; салат-коктейль по-швейцарски; салат-коктейль яичный; салат из редиса с огурцами и яйцом салат «Деликатесный»; салат «Веселый боб»; салат «Сырный с чесноком»; салат «Овощной» с фасолью; салат «Лукошко»; салат «Фантазия»; салат «Болгарочка»; салат «Ассорти»; салат «Грация» с постным майонезом; салат «Овощной» с рукколой и оливковым маслом; салат «Новинка»; салат с фасолью и жареным луком; салат с помидорами черри и сыром моцарелла; салат в греческом стиле; салат «Морковь с сыром и чесноком»; салат сырный; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «На здоровье»; салат из капусты «По-грузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат из соленых огурцов с луком; салат «Картофельный» с грибами; салат из маринованной свеклы; салат из маринованной свеклы с хреном; салат из маринованной свеклы с яблоками; салат из черемши маринованной; салат из маринованных грибов с соленым луком; салат из маринованной морской капусты; винегрет с грибами; салат-коктейль томатный; салат-коктейль с перцем; салат картофельный с грибами; салат «Хмельницкий»; капуста «Провансаль»; салат «Камчатский»; салат «Ассорти» с морковью; спаржа по-корейски; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; Винегрет овощной; «Винегрет» с фасолью; «Винегрет» с

HACCP EXPERT

маринованными грибами; «Винегрет» с квашеной капустой; винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж»; салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний»; салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибочек»; салат «Закусочный»; салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика»; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод; салат «По-деревенски»; салат «Картофельный»; салат «Картофельный» с огурцами или капустой; салат «Картофельный» с яблоками; салат из овощей; салат из овощей с морской капустой; салат из овощей с крабовыми палочками; салат из овощей с морской капустой; салат из белокочанной капусты; салат из белокочанной и морской капусты; салат «Деликатесный»; салат из баклажанов и помидоров; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с финиками; салат из моркови с черносливом; салат из баклажан по-корейски; салат из спаржи; салат из яиц под майонезом с гарниром; салат-коктейль овощной; салат-коктейль из овощей; салат-коктейль сырный; салат-коктейль яблочно-морковный; салат-коктейль с шампиньонами и орехам; салат-коктейль грибной; салат-коктейль «Фантазия». «Винегрет с фасолью»; салат «Свекольный с сыром»; свекла с черносливом; свекла с орехом и чесноком; салат из свеклы с сыром; салат из баклажанов с чесноком; салат «Лакомка»; салат «Слоеный»; салат «Степной»; салат «Здоровье»; салат «Дальневосточный»; грибы по-корейски; баклажаны по-корейски; салат «Сезонный»; салат из баклажанов и помидоров; салат «Осенний»; морковь по-корейски с грибами; салат из свеклы с черносливом; салат «Долголетие»; салат со стручковой фасолью и шампиньонами; салат из зеленой фасоли с чесноком и беконом. салат «Фермерский»; салат «Свекольный» с черносливом и орехами; салат с тунцом и картофелем; салат с грибами и картофелем; салат из обжаренных баклажанов, томатов и брынзы; салат «Винегрет» классический; салат «Винегрет» с квашенной капустой по-деревенски; салат «Свекла с чесноком»; закуска из баклажан; салат картофельный «По-татарски»; салат «Грибное лукошко»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные грецким орехом»; салат закусочный «Баклажаны фаршированные морковью»; салат закусочный «Пикантный»; салат закусочный «Рулетики из цуккини с брынзой»; салат из запеченных овощей; салат «Лесная свежесть»; салат из печеных овощей с грибами; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаха»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет»; салат «Мозаика»; салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат «Рассолс»; салат «Новый»; винегрет мясной; салат-коктейль мясной; салат-коктейль мясорыбный; салат-коктейль по-польски; салат-коктейль из языка; салат-коктейль печеночный; салат из языка; салат «Ассорти» из мяса; салат «Оливье»; салат «Венский»; салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат

HACCP EXPERT

«Арарат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени салат с языком и кукурузой; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат «Королевский»; салат «Фасолинка»; салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия»; салат «Лагуна»; салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной; салат «Ералаш»; салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый»; салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат-коктейль с цветной капустой и колбасой; салат-коктейль с вареной колбасой; салат-коктейль с сосисками; салат-коктейль с ветчиной; салат-коктейль из ветчины с огурцом и грушей; салат-коктейль с ветчины и сыра; салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь»; салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Дамский каприз»; салат «Мечта»; салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Восток»; салат «По-деревенски»; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат «Печень в малиновом соусе»; салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Гурман»; салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат с птицей или дичью; салат из птицы с орехами; салат-коктейль с курицей; салат-коктейль из курицы и фруктов; салат-коктейль «Имбирный»; салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный»; салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз»; салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Ассорти» из рыбы; салат «Мимоза»; салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат-коктейль рыбный; салат-коктейль рыбный с грибами; винегрет рыбный; винегрет с рыбой горячего копчения; салат «Рыбный» с морской капустой; салат из рыбы со спаржей, овощами; салат «Рыбный» деликатесного; салат «Любитель-

ский»; салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами; салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; винегрет с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат из яиц с икрой или маслом селедочным; салат «Рыбка»; салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут»; салат «По-голландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской»; салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка»; салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; винегрет с кальмарами или морской капустой; салат из кальмаров со сладким перцем и луком; салат из кальмаров с яблоками; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат с кальмарами; салат «Овощной» с морепродуктами; салат «Картофельный» с крабами, или с кальмарами, или с морским гребешком; салат «Картофельный» с крабовыми палочками; салат «Крабовый»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат из креветок с рисом; салат из яиц, фаршированных креветками; салат-коктейль креветочный; салат-коктейль из креветок; салат из морского гребешка с огурцами; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Особый»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Торт из печени»; салат «Оливье с говядиной»; салат «Оливье с говядиной» без заправки; салат «Столичный» без заправки; салат «Курочка под шубкой»; салат «Лесная полянка»; салат «Цыпленок в ореховом соусе»; салат «Черепашка»; салат «Оранжевый с курицей»; салат «Из курицы с ананасами»; салат «Из курицы с сельдереем»; салат «Оливье с колбасой»; салат «Оливье с колбасой» без заправки; салат «Танго»; салат «Император»; салат «Семга под шубой»; салат «Истра»; салат «Из кальмаров с шампиньонами»; салат «Рыбный с тунцом»; салат «Московит»; салат мясной «Тар-тар»; салат «Наслаждение»; салат «Сосновый бор»; салат «Сытный» со свининой; салат «Сенсация»; салат «Лоуренс»; салат «Лесная сказка»; салат «Овощной» с курицей; салат «Перепелиный»; салат «Лесовичок»; салат «Литовский»; салат «Берлинский»; салат «Егерь»; салат с грибами и ветчиной; салат «Кардинал»; салат «Грибной остров»; салат «Тайский»; салат «Дамское счастье»; салат «Дары моря»; салат с крабовыми палочками и пекинской капустой; салат «Остров сокровищ»; салат из скумбрии; салат из печени минтая; салат «Маячок»; салат «Афродита»; салат «Курица Хе»; салат «Острый с курочкой»;

салат «Охотничий»; салат-коктейль с ветчиной; салат «Мексиканский»; салат «Фасолька»; салат «Оливье классический»; салат «Цезарь» с курицей; салат «Цезарь» с креветками; салат «Селедь под шубой классический»; салат с фунчозой и морепродуктами; салат из авокадо и крабового мяса; салат с лососем жареным «Мимоза»; салат «Оливье» с языком; салат с картофелем и опятами; салат с креветками и авокадо; салат с креветками и ананасом; салат с креветками и помидорами Черри; салат с мясом индейки и цыпленка; салат с печенью трески; салат с печенью трески и рисом; салат с тунцом и фасолью; салат «Сельдь с картофелем» салат с курицей и морковью; Кобб-салат; салат Баварский; салат с зеленой фасолью, кальмарами и брынзой; салат с копченым лососем, рукколой и каперсами; салат с копченым угрем и огурцом; салат с креветками, яблоком и сельдереем; салат со спаржей, креветками и соусом из рукколы; салат «Мимоза» с горбушей консервированной; салат «Золотая осень»; салат «С крабовыми палочками»; салат «Монастырский»; салат «Венский с ананасами»; салат «Пестрецы»; салат «Прага»; салат «Морячок»; салат «Мясной с кетчупом»; салат «Нарат»; салат «Сююмбикэ»; салат «Дивный»; салат куриный с ананасом; салат «Полевой»; салат «Крабовый с помидорами»; салат «Екатерина»; салат «Кальмар под шубой»; салат «Ленивица»; салат «Печеночный»; салат «Рафаэлло»; салат «Папоротник»; салат из фасоли.

***Изменение № 1 Дата введения в действие 25.01.2017 г.*** **салаты из сырых овощей:** салат «Витаминный» (8 вариант); салат с красной капустой (2 вариант); салат из моркови с сыром (2 вариант); салат из свежей капусты с огурцами (2 вариант); **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из квашеной капусты (2 вариант); **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** винегрет с квашеной капустой; салат из свеклы с гранатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** набор «Окрошка»; салат «Архиерейский»; салат «Каприччио»; салат «Мимоза с лососем»; салат «Оливье по-домашнему» (2 вариант); салат «Оливье с ростбифом»; салат с говяжьей печенью; салат с говяжьим языком; салат с курицей и ананасом; салат с курицей и грибами; салат с курицей и яблоком; салат с мясными копченостями; салаты «Сельдь под шубой» (8 вариант).

***Изменение № 2 Дата введения в действие 11.09.2017 г.*** **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** «Винегрет овощной» (3 вариант); **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Крабовый» (6 вариант); салат «Оливье» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой» (9 вариант).

***Изменение № 3 Дата введения в действие 10.11.2017 г.*** **Салаты из сырых овощей:** салат «Морковь острая»; салат «Кабачки острые»; салат «Овощная тарелка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Редис с огурцом и яйцом» (2 вариант). **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат из опят; салат из шампиньонов; салат «Провансаль»; салат «Огурчики по-домашнему»; салат «Грибы маринованные с луком». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с рисовой лапшой (фунчозой); салат из стручковой фасоли; салат «Свекла острая»; салат «Баклажаны острые»; салат из перца болгарского «Острый»; салат из фунчозы; салат из цветной капусты; салат «Пекинский» из морской капусты; салат из спаржи (2 вариант); салат из баклажанов; салат из соевого мяса; рулетики из баклажан; икра морковная; икра свекольная; салат из фасоли. **Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Острый» из кальмара с морковью; салат «Острый» из птицы с морковью и луком; салат «Острый» из языка моркови и лука; салат «Острый» из мяса моркови и лука; салат «Острые ушки»; салат «Морская капуста и кальмаром»; салат «Кальмары острые»; салат «Новогодний триумф»; салат «Новогоднее чудо»; салат «Маскарад»; салат «Вьюга»; салат «Зимний улет»; салат «Новогоднее оливье»; салат «Новогодний бал»; салат «Новогодняя ночь»; салат «Кальмары с майонезом»; салат «Кальмары с майонезом» (2 вариант); салат из кальмаров (2 вариант); салат «Кальмары фаршированные»;

HACCP EXPERT

салат «Пестрый» (3 вариант); салат «Забава» (2 вариант); салат «Зимушка» (3 вариант); салат «Итальянский с фунчозой» (2 вариант); салат «Куриный» (2 вариант); салат «Гурман» (3 вариант); салат «Лагуна» (3 вариант); салат «Любительский» (3 вариант); салат «По-славянски».

***Изменение № 4 Дата введения в действие 15.02.2018 г.*** **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Натюрморт»; салат «Фитнес»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аида»; салат «Для сильных мужчин»; салат «Хуторок»; салат «Оливье с ветчиной» (2 вариант); салат «Изысканный» (2 вариант); салат «Интрига»; салат «Ласточкино гнездо»; салат «Разбойничий»; салат «Невежинский»; салат «Люцина»; салат «Лисья шубка»; салат «Сельдь под шубой» (10 вариант); салат «Капитанский» (2 вариант).

***Изменение № 5 Дата введения в действие 25.06.2018 г.*** **салаты из сырых овощей:** салат «Летний»; салат «Из свежей капусты» (2 вариант); салат «Радуга». **салаты из фруктов:** салат «Фруктовый». **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Винегрет» (4 вариант); салат «Из свеклы с майонезом». **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Мимоза» (7 вариант); салат «Крабовый» (7 вариант); салат «Сельдь под шубой (10 вариант); салат «Из фасоли» (2 вариант); салат «Столичный» (8 вариант).

***Изменение № 6 Дата введения в действие 15.03.2019 г.*** **салаты из сырых овощей:** салат Романо с соусом дзадзики и крутонами; салат Латук с соусом дзадзики и крутонами; салат с броккколи и соусом табаджан; салат с брокколи, кенуа и помидорами; салат Романо с каперсами и горчичным соусом; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат с чечевицей и мини шпинатом; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат Ранчо с курицей и овощами; салат Вьетнамский с курицей и арахисом.

***Изменение № 7 Дата введения в действие 25.06.2019 г.*** **Салаты из сырых овощей:** салат «Витаминный» (9 вариант); салат с проростками семян пшеницы; салат с проростками семян нута; салат «Свежесть». **Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** салат «Изумление»; **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Лук маринованный» с зеленью; салат «Лук маринованный» острый; салат «Винегрет» (5 вариант). **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Нежность»; салат «Мимоза»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Сытный»; салат «Столичный» (9 вариант); салат «Деревенский»; салат «Вкусный»; салат «Искушение»; салат «Оливье» (8 вариант); салат «Оливье» с говядиной; салат из говядины с фасолью; салат «Пражский»; салат «Марсель»; салат «Праздничный»; салат «Слоёный» с сёмгой; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой» (11 вариант); салат «Цезарь» с рыбой»; салат «Цезарь» с курицей; салат из курицы с черносливом; Набор для окрошки.

***Изменение № 8 Дата введения в действие 26.09.2019 г.*** **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Коул-слоу с курицей», салат «Мюнхен», салат «Цезарь 2.0», салат «Нисуаз»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** «Салат с запечёнными овощами».

***Изменение № 9 Дата введения в действие 30.10.2019 г.*** **Салаты из сырых овощей:** салат «Фитнес-Леди»; салат «Спаржа «Хе»; салат «Радуга»; салат «Пеко-Черри»; салат «Щетка». **Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Греческий» вариант 8; салат «Фунчоза». **Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Винегрет овощной»; **Салаты и винегреты из вареных, жаренных овощей:** салат «Веселая грядка»; салат из морской капусты «Бригантина»; салат «Гребешки». **Салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов;** салат «Андалузский»; салат «Сельский»; салат «Крабовый»; са-

HACCP EXPERT

лат «Отелло»; салат «Морская тайна»; салат «Поцелуй»; салат «Нью Цезарь»; салат «Цезарь» с курицей и гренками; салат ПП с курицей и овощами; салат-шейк с куриной грудкой-гриль и овощами салат «Острая курочка»; салат «Оливье»; салат «Царский»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Стройность»; салат с крабовым мясом; салат «Оливье» с курицей; салат ПП с горбушей.

***Изменение № 10 Дата введения в действие 30.10.2019 г.*** **салаты из сырых овощей:** салат «Дальний Восток», салат «Диетический», салат «Зимний», салат «Морковный», салат «Свежесть»; **салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.:** салат «Дамский», салат «Валерия», салат «Рулетики из баклажан»; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат «Баклажаны по-корейски», салат «Деревенский» салат «Огурцы по-корейски» салат «Таежный», салат «Фасоль с кукурузой», салат «Фунчоза», салат «Энергия»; **салаты и винегреты из вареных, жареных овощей:** Салат «Крабовый», салат «Свекла с чесноком и сыром», салат «Свекла с черносливом и грецким орехом»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Аленушка», салат «Аппетитный», салат «Баварский», салат «Белая береза», салат «Бычье сердце», салат «Викинг», салат «Вкусняшка», салат «Гнездо глухаря», салат «Грибной», салат «Гурман», салат «Дубок» салат «Кальмаровый с сыром и чесноком», салат «Красная шапочка», салат «Кояш», салат «Лебяжий пух», салат «Лисичкин лес», салат «Лососевый», салат «Маргарита», салат «Мексиканский», салат «Мелодия», салат «Морской», салат «Морской бриз», салат «Морская жемчужина», салат Морячка», салат «Мясо по-русски», салат «Мясо Хе», салат «Набор для окрошки», салат «Нежность», салат «Обжорка», салат «Петровский», салат «Рандеву», салат «Русская Красавица», салат «Рулетики из ветчины с сыром», салат «Рыжик», салат «Селёдка под шубой», закуска «Селедочка маринованная с луком», закуска «Селедочка с маслом», салат «Снегурочка», салат «Столичный, салат «Сюрприз», салат «Тайский», салат «Ташкент», салат «Тиффани», салат «Фаворит», салат «Царский», салат «Цезарь с курицей».

***Изменение № 11 Дата введения в действие 04.04.2022 г.*** **салаты из сырых овощей:** салат «Капель»; **салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей:** салат деревенский с опятами; винегрет овощной с маринованным огурцом; салат «Заонежье»; **салаты из овощей с добавлением мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов:** салат «Карелия»; салат из крабовых палочек; салат овощной с курой; салат обжорка с курицей; салат «Рыбный по-домашнему»; салат «Рыбный с минтаем»; салат «Шубка»; салат «Любава».

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

**Сроки годности продукции без применения консервантов** при температуре +2-6$^0$С (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03): салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 5 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газомодифицированной среды при температуре +2-6 $^0$С: салатов с сырыми овощами – не более 7 суток; остальных салатов и винегретов – не более 16 суток. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия, сорбата калия, изоаскорбата натрия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2°С до +6°С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной

среды при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением вакуумной упаковки при температуре +2-6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** при температуре от +2°С до +6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** при температуре от +2°С до +6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности весовой и фасованной продукции** при температуре +2-6°С – не более 24 часов; **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** после вскрытия упаковки не более 36 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 10.71.19-567-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 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 изделия хлебобулочные национальные длительного хранения вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефрастации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш;

чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

***Изменение № 1 Дата введения в действие 09.06.2017 год*** лепешка тортилья из пшеничной муки; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом; лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной

муки с кунжутом и семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из кукурузной муки; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из кукурузной муки с базиликом; лепешка тортилья из кукурузной муки с зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью.

***Изменение № 2 Дата введения в действие 20.06.2017 год*** **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** ролл пшеничный.

***Изменение № 3 Дата введения в действие 14.04.2022 год*** **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш армянский.

***Изменение № 4 Дата введения в действие 06.10.2022 год*** **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш ролл.

***Изменение № 5 Дата введения в действие 25.09.2024 год*** **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** тортилья пшеничная «Оригинальная» (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (20 см) 0,06 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (20 с) (0,06 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,1 см); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (20 см) (0,06 кг); лаваш армянский тонкий (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (42 см) (0,09); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (35 см) (0,07); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,05); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (30 см) (0,18 кг).

***Изменение № 6 Дата введения в действие 04.04.2025 год*** **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** тортилья пшеничная «Оригинальная» (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (20 см) 0,06 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака; тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,1 см); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (20 см) (0,06 кг); лаваш армянский тонкий (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (42 см) (0,09); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (35 см) (0,07); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (35 см) (0,07).

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованная охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованная охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 18±2°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре не ниже плюс 6°С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре от плюс 6 до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 7 суток**. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консервантов:** при температуре +18° С (±2°) не более 20 суток; при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 25 суток **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре минус 5° С (±2°) не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18° С (±2°) не более 180суток; **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** после дефростации при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 72 часов. 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 10.72.19-842-2018<br>ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ |
|---|---|

***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 сдобные хлебобулочные изделия длительного хранения, вырабатываемые из пшеничной муки, дрожжевого теста, сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной

начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; рогалики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

***Изменение № 1 Дата введения в действие 15.03.2019 год*** Изделие хлебобулочное сдобное «Домашнее»; Изделие хлебобулочное сдобное «Карусель»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс классический»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс с джемом»; Изделие хлебобулочное сдобное «Малютка»; Изделие хлебобулочное сдобное «Овсяное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Счастливое»; Изделие хлебобулочное сдобное «Орешек» (вариант 2); Изделие хлебобулочное сдобное «Пончики»; Изделие хлебобулочное сдобное «Сдобное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс мандариновый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс яблочно-шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс фруктовый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс сливовый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ванильный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ароматный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сливочный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Нежный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Любимый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сдобный».

***Изменение № 2 Дата введения в действие 24.06.2019 год*** сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Маскарпоне»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Ванили»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэлло»; «Хала» плетеная с повидлом и корицей; «Хала» плетеная с маком; «Хала» плетеная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; пирог с плодово-ягодной начинкой; булка «Майская» с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; сдоба «Майская» с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной.

***Изменение № 3 Дата введения в действие 11.03.2020 год*** батончик плетеный с корицей; батончик плетеный с маком; булочка ароматная с корицей; булочка с изюмом; булочка с крошкой; булочка с маковой начинкой; булочка с повидлом к чаю булочка с творожной начинкой; булочка со вкусом вареной сгущенки; булочка со сметанной начинкой; булочка «Фантазия»; булочка «Фруктовые нотки»; булочка чесночно-пряная; булочка чайная с творогом; булочка «Крошка»; булочка с изюмной смесью.

***Изменение № 4 Дата введения в действие 26.10.2022 год*** дамские пальчики с начинкой «Вареная сгущенка»; дамские пальчики с начинкой «Сгущенное молоко»; дамские пальчики с начинкой «Топленое молоко»; дамские пальчики с начинкой «Черника со сливками»; дамские пальчики с начинкой «Шоколад»; дамские пальчики с начинкой со вкусом ореха; дамские пальчики с творожной начинкой; дамские пальчики со сметанной начинкой; дамские пальчики с начинкой «Капучино»; фламенко; юнона творожная; юнона с повидлом «Яблоко»; юнона с повидлом «Вишня»; юнона с повидлом «Абрикос».

***Изменение № 5 Дата введения в действие 14.02.2023 год*** плюшка Новая Московская.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс»

или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре 18±2 град. С не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 60 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

| **14 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.12-579-2017**<br>**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 орехово-маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт ореховошоколадный; 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 «Про-

ванс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смуглянночка»; 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» (биск-

витно-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).

HACCP EXPERT

***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 мармеладом «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.

| | |
|---|---|
| **14 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017<br>КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)<br>(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. ***Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте:*** 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.

| **14 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.12-578-2017<br>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 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»; 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 «Кор-

зиночка» 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 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»;

HACCP EXPERT

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».

***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.

HACCP EXPERT

**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.

| | |
|---|---|
| **14 900 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.72.12-458-2017**<br>**РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**<br>**(взамен ТУ 9136-458-2016)** |

***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 бисквитные рулеты кондитерские изделия, представляющие собой свернутые в виде рулета тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта. Продукция полностью готова к употреблению. 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 со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; 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 со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

***Изменение № 1 Дата введения в действие 24.06.2019 год*** рулет бисквитный шоколадно-банановый; рулет бисквитный шоколадно-вишневый.

***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 относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции с фруктовыми начинками, с вареным сгущенным молоком при температуре от плюс 18°С до плюс 20°С не более 90 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

| | |
|---|---|
| **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 «Бисквитно-воздушный» Торт «Бисквитно-воздушный со сливками» Торт «Бисквитно-кофейный» Торт «Бисквитно-сырный» Торт «Бисквитно-фруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитно-шоколадный». Торт «Бисквитно-шоколадный с маком». Торт «Бисквитно-шоколадный с суфле» Торт «Бисквитно-кремовый» Торт «Бисквитно-маковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитно-маковый со сливками». Торт «Бисквитно-медовый с арахисом» Торт «Бисквитно-медовый с грецким орехом» Торт «Бисквитно-медовый с кокосом». Торт «Бисквитно-медовый с фундуком» Торт «Бисквитно-медовый с черносливом». Торт «Бисквитно-медовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитно-медовый 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 сливочно-кофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитно-медовый с вареной сгущёнкой». Торт «Бисквитно-медовый 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 «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» 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 «Царь-государь». Торт «Кис-кис» 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 бисквитно-муссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташково-миндальный». Торт бисквитный «Фисташково-миндальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколадно-банановый» 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».

***Предприятие-изготовитель 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 (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. **Рекомен-**

**дуемые 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 10.72.12-1007-2021<br>ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ:<br>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 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.

| | |
|---|---|
| **16 000 РУБ.** | **ТУ,ТИ 10.51.52-277-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ** |

***Дата введения в действие — 08.08.2019 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 продукты и напитки кисломолочные длительного хранения (далее – продукт, продукция), вырабатываемые из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением консервантов, с добавлением или без пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%;

6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный «Десертный» с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный «Десертный» с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. напиток кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток

кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п. 2.2-2.13, 3.1-3.11, 5.3-5.7, 7.1-7.7.

***Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «продукт кисломолочный кефирный», «продукт кисломолочный йогуртный», «продукт кисломолочный ряженковый», «продукт кисломолочный простоквашный», «продукт кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «продукт кефирный», «продукт йогуртный», «продукт ряженковый», «продукт простоквашный», «продукт варенцовый»; допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», «напиток кисломолочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», «напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».***

**Термины и определения «Кисломолочный продукт»** молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводят не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013, приложение №1; **«Молочный продукт»** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; **«Молочный составной продукт»** пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов с применением

консервантов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

**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

HACCP EXPERT