«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 ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТУ,ТИ 10.86.10-1335-2026 МОРСЫ ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (НДС 10%) 4
ТУ,ТИ 10.86.10-987-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 5
ТУ,ТИ 10.86.10-200-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 8
ТУ,ТИ 10.86.10-314-2024 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (с 8-месячного возраста) 14
ТУ,ТИ 10.86.10-289-2024 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ОДНОГО ГОДА 15
ТУ,ТИ 10.86.10-660-2023 КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 17
ТУ,ТИ 10.86.10-661-2025 ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 18
ТУ,ТИ 10.86.10-1062-2023 МОРСЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО, ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 20
ТУ,ТИ 10.86.10-1061-2023 НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТО-ОФОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 21
ТУ,ТИ 10.86.10-1058-2023 НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 22
ТУ,ТИ 10.86.10-1057-2023 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 23
ТУ,ТИ 10.86.10-1056-2023 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 24
ТУ,ТИ 10.86.10-374-2023 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 25
ТУ,ТИ 10.86.10-1055-2023 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО – ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 26
ТУ,ТИ 10.86.10-1036-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 27
ТУ,ТИ 10.86.10-292-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 29
ТУ,ТИ 10.86.10-1041-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 30
ТУ,ТИ 10.86.10-1034-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 31
ТУ,ТИ 10.86.10-1001-2024 КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 33
ТУ,ТИ 10.86.10-995-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 34

HACP EXPERT

ТУ,ТИ 10.86.10-994-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 35
ТУ,ТИ 10.86.10-993-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 36
ТУ,ТИ 10.86.10-869-2024 МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С РОЖДЕНИЯ ДО ПЯТИ МЕСЯЦЕВ 38
ТУ,ТИ 10.86.10-287-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (ВАРЕНИКИ, СЫРНИКИ, ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ) 39
ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 40
ТУ,ТИ 10.86.10-933-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 42
ТУ,ТИ 10.86.10-936-2019 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 45
ТУ,ТИ 10.86.10-159-2019 КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 48
ТУ,ТИ 10.86.10-834-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 49
ТУ,ТИ 10.39.13-775-2018 ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 52
ТУ,ТИ 10.86.10-757-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 53
ТУ,ТИ 10.86.10-243-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 57
ТУ,ТИ 10.89.11-262-2022 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА 61
ТУ,ТИ 10.86.10-288-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА 63
ТУ,ТИ 10.61.32-473-2017 КРУПЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ФАСОВАННЫЕ 65
ТУ,ТИ 10.85.13-263-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА 66

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	
21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1335-2026 МОРСЫ ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 03.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукцию соковуюморсы ягодные для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее-морсы, продукция), изготавливаемые из свежих или замороженных ягод, ягодного сока и (или) пюре, с добавлением питьевой воды, сахара, и (или) сахаров, и (или) меда, минимальная объемная доля сока и (или) пюре в морсе составляет не менее чем 15 процентов. Морсы расфасованы в потребительскую упаковку, полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Примечание в соответствии с МР 2.3.1.0253-21: дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет; старший-15-17 лет. ***В зависимости от применяемой технологии продукцию разделяют на:*** морсы; морсы осветлённые; морсы с мякотью. ***В зависимости от режимов термической обработки морсы разделяют на:*** пастеризованные; стерилизованные; горячего розлива.

АССОРТИМЕНТ: морс апельсиновый; морс арбузный; морс из боярышника; морс брусничный; морс брусничный с апельсином и корицей; морс брусничный с лимонной кислотой; морс брусничный с мятой; морс брусничный с медом; морс из бузины; морс из черной бузины с медом; морс вишневый; морс из голубики; морс из голубики с сиропом топинамбура; морс ежевичный; морс из жимолости; морс земляничный; морс земляничный с сиропом топинамбура; морс из калины; морс из калины с медом; морс кизиловый; морс клюквенный; морс клюквенный с сиропом топинамбура; морс клюквенно-брусничный; морс клюквенный с мёдом; морс клубничный; морс клубничный с сиропом топинамбура; морс из клубники и красной смородины; морс из красной смородины; морс из крыжовника; морс лесные ягоды; морс лимонный; морс малиновый; морс малиновый с сиропом топинамбура; морс малиново-клюквенный; морс манговый; морс морошковый; морс из черноплодной рябины; морс из аронии; морс из черной смородины; морс из облепихи; морс из облепихи с сиропом топинамбура; морс из смородины с сахаром и лимоном; морс черешневый; морс черничный; морс из шиповника; морс из шиповника с сиропом топинамбура; морс из шиповника и облепихи; морс из клюквы и брусники; морс из клюквы и брусники с медом; морс из фейхоа; морс ягодный микс; морс мультиягодный.

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

Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 % и температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности морсов ягодных** для дошкольного и школьного питания при температуре хранения от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: горячего розлива и пастеризованные

не более 6 месяцев; стерилизованные не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки морс ягодный хранить в холодильнике при температуре от +2 ^{0}С до +6 ^{0}С не более суток. Срок годности морсов ягодных для детского питания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-987-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 31.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные вареные колбасные изделия [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] изготовляемые из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и для реализации в розничной торговле, и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция]. **Изделия колбасные мясные вареные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния:** охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные мясные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, ветчинные колбасы] вареные для питания детей старше трех лет в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаса вареная «Оленья СамБыЕл»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби»; Колбаса вареная «Умка»; Колбаса вареная «Мишка на севере»; Колбаса вареная «Матрешка»; Колбаса вареная «Ванька-встанька»; Колбаса вареная «Крутышка»; Колбаса вареная «Солнышко»; Колбаса вареная «Любимка витаминизированная»; Колбаса

вареная «Хвостик.ru»; Колбаса вареная «Супер-пупер»; Колбаса вареная «Умка-вита»; Колбаса вареная «Кроха»; Колбаса вареная «Пупсик»; Колбаса вареная «Кнопочка»; Колбаса вареная «ВитаминКА»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби со сливками»; Колбаса вареная «Чудо-Юдо»; Колбаса вареная «Подростковая»; Колбаса вареная «Властелин»; Колбаса вареная «Крепыш»; Колбаса вареная «Топтыжка»; Колбаса вареная «Здоровячок»; Колбаса вареная «Богатырь»; Колбаса вареная «Домисолька»; Колбаса вареная «Дюдюка»; Колбаса вареная «Олененок Бэмби с сыром». **Группа – мясная. Вид – колбаски. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаски вареные «Гномики»; Колбаски вареные «Олененок Бэмби с молоком»; Колбаски вареные «Топиножки»; Колбаски вареные «Малышарики»; Колбаски вареные «Нахалёнок»; Колбаски вареные «Оленёнок Бэмби с печенью»; Колбаски вареные «Школярики»; Колбаски вареные «Киндерята»; Колбаски вареные «Киндерята-вита»; Колбаски вареные «Чиккодетки чесночные»; Колбаски вареные «Чиккодетки картофельные»; Колбаски вареные «Чиккодетки морковные»; Колбаски вареные «Чиккодетки капустные»; Колбаски вареные «Колобки»; Колбаски вареные «Оленёнок Бэмби с сыром»; Колбаски вареные «Малыши-карандаши»; Колбаски вареные «Мими-Мишки»; Колбаски вареные «Мясончики»; Колбаски вареные «Мультяшки с мясом птицы»; Колбаски вареные «Фиксики»; Колбаски вареные «РиКиТики». **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Категория А:** Сосиски «Оленёнок Бэмби»; Сосиски «Тормашки»; Сосиски «Вуди»; Сосиски «Бусинка»; Сосиски «Малыши-карандаши»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Вырастай-ка»; Сосиски «Малявочки»; Сосиски «Колбарики»; Сосиски «Киндерята со сливками»; Сосиски «Озорники»; Сосиски «Мими-Мишки»; Сосиски «Непоседы»; Сосиски «Шалуны»; Сосиски «Фиксики»; Сосиски «Шустрики»; Сосиски «Оленёнок Бэмби с молоком»; Сосиски «Скороспелки»; Сосиски «Минутки»; Сосиски «ДетиНа»; Сосиски «БэбиБум»; Сосиски «Крепыши»; Сосиски «Умка с мясом птицы»; Сосиски «Вкусноедово»; Сосиски «Веселый перекус»; Сосиски «Киндерята»; Сосиски «Бубука»; Сосиски «Бубука-вита». **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Категория А:** Сардельки «Колбасежки»; Сардельки «Колобасики»; Сардельки «Вкусноежки»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Мясики-Колбасики»; Сардельки «Колбасята»; Сардельки «Почемучки»; Сардельки «Крепыши»; Сардельки «Оленёнок Бэмби со сливками»; Сардельки «Малышарики»; Сардельки «Шалуны»; Сардельки «Смешарики»; Сардельки «Зверюшки»; Сардельки «Мишуткины»; Сардельки «Смайлики»; Сардельки «Умка»; Сардельки «Боллбаски»; Сардельки «Торопыги»; Сардельки «Школярики с мясом птицы»; Сардельки «Колбасули»; Сардельки «Мясарики»; Сардельки «Капитошка»; Сардельки «Колобки»; Сардельки «Колобки-вита». **Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Категория А:** Шпикачки «Топ-Топ»; Шпикачки «Пузунята»; Шпикачки «Мульти Пульти»; Шпикачки «Метр с кепкой»; Шпикачки «Маловато будет»; Шпикачки «Забава»; Шпикачки «Пуговки». **Группа – мясная. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Категория А:** Ветчинные колбасы [колбаски] «Лакомый кусочек»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Сытники»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Шаробаски»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Три поросенка»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Дошколенок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Емколбаски»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Колбарики»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Олененок Бэмби с языком»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Бычок Пятачок».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий мясных вареных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), искусственной белковой

оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток; при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок [сосисок, сарделек, шпикачек]** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий мясных вареных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий мясных вареных для детского питания **после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах согласно пункту 7.2: После вскрытия вакуумной упаковки пастеризованные колбаски [сосиски, сардельки, шпикачки] мясные для детского питания рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0°С до плюс 6°С в пределах срока годности. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, колбасные изделия вареные мясные 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, подтвержденные в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-200-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (Взамен ТУ 9214-200-2014)**

Дата введения в действие 22.04.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, крупнокусковые из говядины Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, крупнокусковые из конины Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, крупнокусковые из свинины Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; котлетное мясо свиное. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, крупнокусковые из баранины Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, порционные из говядины Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, порционные из конины Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, порционные из свинины Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, порционные из баранины Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, мелкокусковые из конины Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескост-**

HACCP EXPERT

ные, мелкокусковые из свинины Категория А: свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные, мелкокусковые из баранины Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фрикадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом; **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид неформованные Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский; **Категория Б:** фарш свиной. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непаиированные) Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.03.2018 год **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные крупнокусковые из говядины Категория А:** мясо для запеканки; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш; жаркое «По-домашнему»; мясо для плова. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория Б:** гуляш; жаркое «По-домашнему». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фарш мясной; бифштекс рубленный. **Категория Б:** котлеты из говядины; котлеты из свинины; котлеты «Особые»; котлеты «По-хлыновски»; биточки из говядины; биточки из свинины; биточки «Особые»; шницели из говядины; шницели из свинины; фрикадельки из говядины; фрикадельки из свинины. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины. **Категория Б:** котлеты «Домашние»; тефтели из свинины; зразы рубленые из говядины; голубцы ленивые; голубцы с мясом и рисом. **Категория В:** зразы рубленые из свинины.

Изменение № 2 Дата введения в действие 12.12.2018 год **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** гуляш говяжий. **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из свинины Категория А:** свиная поджарка. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория А:** фарш мясной.

Изменение № 3 Дата введения в действие 26.07.2019 год **Полуфабрикаты мясные из мяса кролика Группа: полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые мясокостные:** тушка кролика [кролика-бройлера]; продольная полутушка кролика [кролика-бройлера]; передняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; задняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; отруб передний кролика [кролика-бройлера]; отруб средний кролика [кролика-бройлера]; отруб задний кролика [кролика-бройлера]; седло кролика [кролика-бройлера]; передние ноги кролика [кролика-бройлера]; передняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; задняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; отрубы задней голяшки кролика [кролика-бройлера]; лопаточно-плечевая часть кролика [кролика-бройлера]; грудина кролика [кролика-бройлера]; поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; тазобедренная часть кролика [кролика-бройлера]; окорок кролика [кролика-бройлера]; спинно-поясничная часть кролика [кролика-

бройлера]; шея кролика [кролика-бройлера]; набор четвертин. **Вид: кусковые. Подвид: мелкокусковые мясокостные:** суповой набор «Эконом»; шашлычок; рагу из кролика «Оригинальное». **Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые бескостные:** филейный край; спинная полоска; вырезка; сердцевина поясничной части; «Кроличья сумка»; рулет из кролика; седло обваленное; филе кролика; филе задней ножки. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные порционные:** филе для стейка; «Медальончики» из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика «Смешарики» в панировке; эскалоп «Смайлик»; котлетки филейные «Винни»; наггетсы. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; бефстроганов; рагу домашнее; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Вид: кусковые. Подвид: бескостные фаршированные:** рулетики из мяса кролика; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с омлетом и овощами; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с болгарским перцем; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с брокколи и сыром; эскалопы, фаршированные овощами; филе-конвертик фаршированное; зразы «Гномик»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; «Кармашек» из мяса кролика с творожной начинкой; «Кармашек» из мяса кролика с маринадной начинкой. **Вид: рубленые. Подвид: неформованные [весовые и фасованные]:** фарш из мяса кролика; котлетная масса; кнельная масса. **Вид: рубленые. Подвид: формованные:** котлеты рубленые из мяса кролика; котлеты «Здоровье» из мяса кролика; котлеты «Школьные» из мяса кролика; котлеты с яблоком из мяса кролика; котлеты мясо-картофельные из мяса кролика; биточки рубленые из мяса кролика; биточки «Детские» из мяса кролика; биточки «Розовые щечки» из мяса кролика; шницели рубленые из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; фрикадельки «Школьные» из мяса кролика; тефтели из мяса кролика; тефтели «Школьные» из мяса кролика; тефтельки «Колобки» из мяса кролика; кнели из мяса кролика; мясной хлебец «Деликатесный» из мяса кролика; ромштекс «Добрыня» из мяса кролика; ромштекс рубленый «Рыжик» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** зразы рубленые с печенью из мяса кролика; зразы рубленые «Сырная сказка» из мяса кролика; рулет из мяса кролика с морковью и орехами; рулет из мяса кролика с луком и яйцом; рулет из мяса кролика «Секретик». **Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид: рубленые. Подвид: формованные:** "Гамбургер школьный" из мяса кролика; "Чизбургер школьный" из мяса кролика; котлеты мясо-овощные; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Школьные» из мяса кролика; биточки " Школьные " из мяса кролика; шницели " Школьные " из мяса кролика; Голубцы ленивые с мясом кролика; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с капустой; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с картофелем; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с крупой; Крокеты «Школьные» из мяса кролика: рецептура N 1; рецептура N 2; рецептура N 3; тефтели "Бэмби" из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** Голубцы с мясом кролика и рисом; Голубцы с мясом кролика и рисом «Школьные»; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом «Школьные»; баклажаны фаршированные мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом «Школьный»; помидоры фаршированные мясом кролика и рисом. **Вид: полуфабрикаты мясосодержащие. Подвид: в тесте:** пельмени из мяса кролика; пельмени из мяса кролика ленивые с овощами.

Изменение № 4 Дата введения в действие 22.09.2020 год Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш. **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; котлеты из говядины; биточки из говядины; **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины; тефтели из говядины с рисом.

Изменение № 5 Дата введения в действие 28.09.2020 год **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш сборный.
Изменение № 6 Дата введения в действие 26.07.2019 год **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные».
Изменение № 7 Дата введения в действие 26.10.2021 год **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид рубленые Подвид формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Для детей»; котлеты из говядины с мясом птицы «Казанские».
Изменение № 8 Дата введения в действие 25.04.2023 год **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Сказка».
Изменение № 9 Дата введения в действие 27.04.2023 год Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа мясные полуфабрикаты Вид рубленые Подвид – в тесте. Категория А:** пельмени «Пельмешечки для детей»; пельмени «Классненькие». **Категория Б:** пельмени «Для детского питания»; пельмени «ВПшки»; пельмени «Мясные»; пельмени «Пельмешки для малышей»; пельмени «Крошки». **Категория В:** пельмени «Лучики»; пельмени «Няшки»; пельмени «Пятачок»; пельмени «Бабулины пельмешки»; пельмени «Сытый малыш»; пельмени «Большие»; пельмени «Мини»; пельмени «Мини ВПшки».

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ 32967: **мясной полуфабрикат для детского питания**: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **кусковой мясной полуфабрикат категории В:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60% до 70% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. Термины и определения по ГОСТ Р 56579: **Мясосодержащий полуфабрикат категории А для детского питания** – мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецеп-

туре более 40%; **Мясосодержащий полуфабрикат категории Б для детского питания** мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 до 40%; **Мясосодержащий полуфабрикат категории В для детского питания** мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. **"полуфабрикаты для детского питания"** мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет; **кролики-бройлеры:** Молодняк с более интенсивным приростом мышечной ткани до 80-суточного возраста за счет использования инновационных элементов в селекции, разведении и кормлении животных. **тушка:** Все части скелетной мускулатуры и кости кроликов и кроликов-бройлеров, без головы, шеи и хвоста, почки оставлены или удалены. **потрошеные тушки:** Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова на уровне первого шейного позвонка, шея на уровне плечевых суставов, передние ноги по запястному, задние по скакательному суставу. **продольная полутушка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. **передняя четвертина продольной полутушки:** Передняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с передней лапкой. **задняя четвертина продольной полутушки:** Задняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с задней лапкой. **лопаточно-плечевая часть:** Часть тушки, получаемая путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка и разделения путем продольного разруба по линии позвоночника. **грудина:** Тушка без лопаточно-плечевой и задней части, полученная прямым поперечным разрубом перед первым поясничным позвонком. **поясничная часть:** Часть тушки, полученная путем прямого разруба тушки перпендикулярно позвоночнику на уровне первого и шестого поясничного позвонка. **тазобедренная часть:** Часть тушки, полученная прямым разрубом перпендикулярно шестому поясничному позвонку. **окорока:** Тазобедренная часть тушки, полученная прямым продольным разрубом крестцовых позвонков. **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания:** Мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре (в рецептуре начинки) до 60,0% включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **полуфабрикат из мяса кролика в тесте для детского питания:** Фаршированный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, состоящий из мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **Срок годности охлажденных полуфабрикатов** с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°С с момента изготовления не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с

использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства. **Рекомендуемые сроки** годности **охлажденных полуфабрикатов** из мяса кролика со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 6 °С**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3°С**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 6 °С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3°С**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из мяса кролика со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности мясного фарша для детского питания** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше плюс 4°С и относительной влажности воздуха 75 %: **негерметично упакованных и весовых:** фарш сборный не более 36 часов. После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 6 °С – **не более 24 часов.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-314-2024** **КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ** **ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ** **(с 8-месячного возраста)**

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 консервы – компоты (далее продукт или продукция) для питания детей с 8 -месячного возраста, изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, вкусоароматических добавок, витаминов, и фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: компот яблочный; компот малиновый; компот персиковый; компот абрикосовый; компот айвовый; компот алычовый; компот банановый; компот из боярышника; компот виноградный; компот вишневый; компот из голубики; компот грушевый; компот из дынь; компот ежевичный; компот из жерделей; компот из жимолости; компот земляничный; компот клубничный; компот из карамболы; компот малиновый; компот из манго; компот из маракуйи; компот из морошки; компот из папайи; компот персиковый; компот из смородины красной; компот из смородины белой; компот из смородины желтой; компот черешневый; компот черносмородиновый; компот черничный; компот из шелковицы; компот из шиповника; компот из сухофруктов; компот из яблок и клубники; компот из яблок и шиповника; компот из яблок банана и шиповника; компот из яблок и банана; компот из яблок, банана и клубники; компот из яблок, шиповника и облепихи; компот из яблок и облепихи; компот из яблок, облепихи и апельсина; компот из яблок, кураги и изюма; компот из яблок, земляники и банана; компот из яблок и черноплодной рябины; компот из яблок, вишни и малины; компот из яблок, чернослива и изюма; компот из яблок, чернослива, шиповника и изюма; компот из яблока и ревеня; компот из яблока и вишни; компот из яблока и груши; компот из персика и малины; компот из груши и ревеня; «Фруктовое ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). ***Примечание**–В соответствии с МР 2.3.1.0253-21: **Ранний возраст:** Преддошкольный возраст – от 1 года до 2 лет. Дошкольный возраст – от 3 до 6 лет. **Школьный возраст:** младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет; старший от 15 до 17 лет.

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

Консервы рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре не более 2-х лет со дня изготовления; в металлической таре не более 6 месяцев; в полимерной таре не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-289-2024** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ ОДНОГО ГОДА** **(взамен ТУ 9214-289-2016)**

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 кулинарные блюда из мяса (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей в возрасте от одного года и старше. Пищевая продукция для детского питания выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Кулинарные блюда из мяса для детского питания различаются сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, обжаренные, тушеные и паровые). Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет.

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей, преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста Группа: мясные продукты биточки из говядины рубленые с маслом; биточки из свинины рубленые с маслом; биточки из телятины рубленые с маслом; биточки из говядины рубленые с соусом сметанным; биточки из свинины рубленые с соусом сметанным; биточки из телятины рубленые с соусом сметанным; запеканка из печени с рисом и маслом; котлеты из говядины рубленые с маслом; котлеты из свинины рубленые с маслом; котлеты из телятины рубленые с маслом; котлеты из говядины рубленые с соусом сметанным; котлеты из свинины рубленые с соусом сметанным; котлеты из телятины рубленые с соусом сметанным; котлеты с яблоками и маслом; мясо отварное с маслом; мясо отварное с соусом сметанным; мясной хлебец; пудинг из говядины; суфле из отварного мяса с рисом; суфле мясное из говядины с тыквой; шницели из говядины рубленые с маслом; шницели из свинины рубленые с маслом; шницели из телятины рубленые с маслом; шницели из говядины рубленые с соусом сметанным; шницели из свинины рубленые с соусом сметанным; шницели из телятины рубленые с соусом сметанным. **Группа: мясосодержащие продукты** баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; баклажаны, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; бефстроганов из отварного мяса с соусом сметанным; биточки паровые с соусом молочным; биточки паровые с соусом сметанным голубцы с мясом и рисом и соусом сметанным; голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом; голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом и луком; гуляш из отварного мяса; жаркое по-домашнему; запеканки из печени с рисом и соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом и маслом; запеканка картофельная с печенью и маслом; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным; запеканка картофельная с мясом под соусом сметанным с томатом; запеканка картофельная с печенью под соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; кабачки, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом; котлеты с яблоками и соусом сметанным; макаронник с

мясом; макаронник с печенью; мясо тушеное с овощами в соусе; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; перец, фаршированный мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; пельмени мясные отварные; рулет с макаронами и соусом сметанным; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом; рулет с макаронами и соусом сметанным с томатом и луком; рулет с луком, яйцом и соусом сметанным; рулет с луком, яйцом и соусом молочным; сосиски отварные; сардельки отварные; тефтели из печени с рисом; тефтели мясные из полуфабриката промышленного производства; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным; тефтели мясные из говядины с соусом сметанным с томатом; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с луком; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным; тефтели мясные из телятины с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом; томаты, фаршированные мясом и рисом с соусом сметанным с томатом и луком; фрикадельки мясные в соусе сметанном с томатом; фрикадельки мясные в соусе сметанном с луком. **Продукция для детей школьного и подросткового возраста Группа: мясные продукты** антрекот; баранина обжаренная; бефстроганов; бифштекс рубленый; говядина обжаренная; мясо шпигованное говядина; мясо шпигованное свинина; мясо шпигованное баранина; мясо обжаренное шпигованное; оладьи из печени говяжьей; оладьи из печени свиной; печень говяжья, обжаренная с маслом; печень свиная, обжаренная с маслом; поджарка из говядины; поджарка из свинины; ромштекс; мясо свинины обжаренное; мясо телятины обжаренное; шницель натуральный рубленый из свинины; шницель натуральный рубленый из говядины; язык отварной говяжий с соусом сметанным; язык отварной говяжий с соусом молочным; язык отварной свиной с соусом сметанным; язык отварной свиной с соусом сметанным с томатом. **Группа: мясосодержащие продукты** бефстроганов из отварной говядины; биточки из говядины, запеченные под сметанным соусом; биточки из свинины, запеченные под сметанным соусом; говядина, тушенная в сметане; гуляш из отварной говядины; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным; зразы говяжьи рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы свиные рубленые с соусом сметанным; зразы свиные рубленые с соусом сметанным с томатом; зразы из говядины, фаршированные рисом с маслом; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом молочным; зразы из говядины, фаршированные рисом с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным; колбаса обжаренная с соусом сметанным с луком; колбаса обжаренная с соусом с томатом и луком; котлеты «Домашние» с маслом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с томатом; котлеты « Домашние» с соусом сметанным с луком; котлеты «Московские» с маслом; котлеты «Московские» с соусом сметанным; котлеты «Московские» с соусом сметанным с томатом; котлеты «Московские» с соусом сметанным с луком; мясо духовое баранина; мясо духовое говядина; мясо духовое свинина; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с луком; печень говяжья, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с луком; печень свиная, тушенная в соусе сметанном с томатом и луком; печень говяжья по-строгановски; печень свиная по-строгановски; рагу из свинины; сардельки обжаренные с соусом сметанным; сардельки обжаренные с соусом сметанным с луком; сардельки обжаренные с соусом с томатом и луком; сердце в соусе; сосиски обжаренные с соусом сметанным; сосиски обжаренные с соусом сметанным с луком; сосиски обжаренные с соусом с томатом и луком. ***Примечание***–В соответствии с МР 2.3.1.0253-21: Ранний возраст: Преддошкольный возраст – от 1 года до 2 лет. Дошкольный возраст – от 3 до 6 лет. Школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет; старший от 15 до 17 лет.

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч.

Рекомендуемые сроки годности готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-660-2023** **КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на упакованный в потребительскую упаковку кефир для детского питания кисломолочный продукт, выработанный из цельного молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления обогащающих добавок, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашиванию кефирной закваской, с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микрои макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста.

АССОРТИМЕНТ: Кефир для детского питания (далее продукт) в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока. Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес) изготавливают с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%.

Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают: для детей раннего возраста (с 8 мес) с массовой долей жира 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%. **Продукт вырабатывают:** кефир – продукт без добавления бифидокультур; биокефир – продукт с добавлением бифидокультур. **Продукт подразделяют на:** необогащенный; обогащенный. **Пример вариантов обогащения кефира:** витаминами (А, Е, С, К); витаминами (А, Е, С, К, В1, В6, В12); витаминами (А, Е, С, В1, В6, фолиевая кислота)+ микроэлементами (йод, селен, калий); витаминами (А, Е, С, В1,В2, В6, РР, D_3, фолиевая кислота)+ микроэлементами (йод, селен, калий); витаминами (А, Е, С, В1, В6, РР, D_3 фолиевая кислота) + микроэлементами (железом, цинком, селеном, йод); витаминами (А, Е, С, D_3, В1, B_6) + микроэлементами (железом, цинком, натрий, кальцием, магнием, фосфор, йод); витаминами (А, Е, С, В1, В12, B_6, D_3) + микроэлементами (железом, цинк, селен, медь, марганец, калий); витаминами (А, Е, С, B_1, B_6, РР, фолиевая кислота) и инулином; витаминами (А, Е, К, С, D_3, В1,В2, В6, В12, РР, фолиевая кислота).

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: — для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; — для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятиеизготовитель 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-661-2025** **ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ** **ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты питьевые для детского питания (далее продукт или продукция) - кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов и/или концентрата сывороточных белков молока, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукт предназначен для непосредственного употребления в питании детей старше 8-ми месяцев. **Йогурты подразделяют на:** йогурт питьевой; йогурт питьевой обогащенный. **Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:** без компонентов; с компонентами. **Йогурты питьевые в зависимости от используемого сырья производят:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; рекомбинированного молока; смесей вышеуказаного сырья.

АССОРТИМЕНТ: йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; - йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; - йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или их смесей; йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; - йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока

с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Пример вариантов обогащения йогурта питьевого: витаминами (A, C, D_3) + микроэлементами: железо, цинк, йод; - витаминами (A, C, D_3, E, B9)+микроэлементами: железо, цинк, йод, селен, магний; - витаминами (A, D_3, E, B_6 B9, B3,B12) + микроэлементами: железо, цинк, йод, селен; - витаминами (B1,B9,B3, B6, B12, C, A, D_3 E) + микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен; - витаминами (B1,B9,B3, B6, B12) + микроэлементами: железо, цинк, йод,; - витаминами (A, C, B 9, D_3, E, B_6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен); - витаминами (A, E, B 1, B_6, B12, D_3)+ микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен, магний, хром; - витаминами (A, D_3, E, B 1, B_6, B12) и инулином; - витаминами (A, C, B 9, D_3, E, B_6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен) и инулином; - витамином (A, C, D_3. E)+ микроэлементами (кальций, цинк, йод).

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС 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.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1062-2023** **МОРСЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО,** **ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты детского питания морсы ягодные, фруктовые или овощные, вырабатываемые из дикорастущих и культурных видов, сортов плодов и ягод, фруктов или овощей, далее по тексту морсы, изготовленные из сока и (или) пюре с добавлением питьевой воды, сахара, лимонной кислоты, фасованные в потребительскую тару стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Морсы полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание*** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: морс из актинидии; морс апельсиновый; морс брусничный; морс виноградный; морс вишневый; морс из голубики; морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс из красники; морс из крыжовника; морс клубничный; морс малиновый; морс из морошки; морс тыквенный; морс облепиховый; морс черноплоднорябиновый; морс из красной смородины; морс из черной смородины; морс черничный; морс из клюквы и клубники; морс из клюквы и малины; морс из малины и черной смородины; морс из клюквы, черники и вишни; морс из яблока, тыквы, моркови и шиповника; морс из яблока, облепихи и шиповника; морс малиновый с лимоном; морс яблочно-сливовый; морс тыквенно-морковный; морс яблочно-тыквенный; морс из яблока, тыквы и банана; морс яблочно-банановый; морс ягодный микс; морс из лесных ягод; морс мультиягодный (из двух и более видов сока и (или) пюре).

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

Сроки годности морсов со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1061-2023 НЕКТАРЫ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТО-ОФОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания нектары фруктовые и фрукто-овощные осветлённые и неосветлённые, с мякотью и без мякоти (далее нектары, продукция), изготовленные из фруктового и фрукто-овощного пюре или концентрированного фруктового и фрукто-овощного пюре пасты, с добавлением или без добавления сахара, лимонной кислоты, воды питьевой и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару, стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Нектары полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание*** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Нектары фруктовые: нектар апельсиновый; нектар банановый; нектар яблочный; нектар гранатовый; нектар грейпфрутовый; нектар вишневый; нектар клубничный; нектар ежевичный; нектар голубичный; нектар клюквенный; нектар жимолостный; нектар из черной смородины; нектар малиново-брусничный; нектар яблочно-вишневый; нектар яблочно-персиковый; нектар яблочно-банановый; нектар яблочно-виноградный; нектар яблочно-абрикосовый; нектар яблочно-грушевый; нектар яблочно-гранатовый; нектар яблочно-персиковый; нектар яблочно-манговый; нектар яблочно-облепиховый; нектар яблочно-жимолостный; нектар яблочно-сливовый; нектар из клубники и банана; нектар из яблок и черной смородины; нектар из банана, яблока, вишни и малины; нектар из яблок, черноплодной рябины, вишни, черешни и клубники; нектар из яблок и шиповника; нектар мультифруктовый; нектар мультиягодный. **Нектары фруктово-овощные:** нектар яблочно-морковный; нектар яблочно-тыквенный; нектар апельсиново-тыквенный; нектар абрикосово-морковный; нектар ананасово-морковный; нектар апельсиново-морковный; нектар вишнево-морковный; нектар грушево-морковный; нектар сливово-морковный; нектар яблочно-морковный-тыквенный.

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

Сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков:** фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может

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

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1058-2023 НЕКТАРЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания нектары овощные осветлённые и неосветлённые, с мякотью и без мякоти (далее нектары, продукция), изготовленные из овощного и овощефруктового пюре или концентрированного овощного и овощефруктового пюре пасты, с добавлением или без добавления сахара, лимонной кислоты, воды питьевой и других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару, стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Нектары полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание* – В соответствии с МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Нектары овощные и овощефруктовые: нектар морковный; нектар тыквенный; нектар морковно-грушевый; нектар морковно-вишневый; нектар морковно-банановый; нектар морковно-апельсиновый; нектар морковно-клюквенный; нектар морковно-манговый; нектар морковно-абрикосовый; нектар морковно-яблочно-тыквенный; нектар морковно-персиково-лимонный; нектар тыквенно-яблочный; нектар тыквенно-грушевый; нектар тыквенно-вишневый; нектар тыквенно-абрикосовый; нектар тыквенно-ананасовый; нектар тыквенно-апельсиновый; нектар тыквенно-виноградный; нектар тыквенно-лимонный; нектар тыквенно-морковный; нектар тыквенно-персиковый; нектар тыквенно-клюквенный; нектар тыквенно-клюквенно-черничный; нектар тыквенно-морковно-лимонный; нектар тыквенно-грушево-яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков:** фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохран-

ность, 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.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1057-2023** **НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на напитки овощные и овощефруктовые осветленные, или неосветленные, или с мякотью для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – напитки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Напитки сокосодержащие полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание*** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Напитки овощные и овощефруктовые: напиток морковный; напиток тыквенный; напиток томатный; напиток морковно-грушевый; напиток морковно-вишневый; напиток морковно-банановый; напиток морковно-апельсиновый; напиток морковно-манговый; напиток морковно-абрикосовый; напиток морковно-яблочно-тыквенный; напиток морковно-персиково-лимонный; напиток тыквенно-яблочный; напиток тыквенно-грушевый; напиток тыквенно-вишневый; напиток тыквенно-абрикосовый; напиток тыквенно-ананасовый; напиток тыквенно-апельсиновый; напиток тыквенно-виноградный; напиток тыквенно-лимонный; напиток тыквенно-морковный; напиток тыквенно-персиковый; напиток тыквенно-морковно-лимонный; напиток тыквенно-грушево-яблочный.

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

Сроки годности напитков со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: **в стеклянной таре:** светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°С до 25°С, для соков:** фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие со-

хранность, 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.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1056-2023 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соки овощные и овощефруктовые осветленные, или с мякотью или без мякоти для детей дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные предназначены для непосредственного употребления в пищу. Соки восстановленные полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание*** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21:** дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Соки овощные и овоще-фруктовые: сок морковный с мякотью; сок тыквенный с мякотью; сок морковно-грушевый с мякотью; сок морковно-вишневый с мякотью; сок морковно-банановый с мякотью; сок морковно-апельсиновый с мякотью; сок морковно-манговый с мякотью; сок морковно-абрикосовй с мякотью; сок морковно-яблочно-тыквенный с мякотью; сок морковно-персиково-лимонный с мякотью; сок тыквенно-яблочный с мякотью; сок тыквенно-грушевый с мякотью; сок тыквенно-вишневый с мякотью; сок тыквенно-абрикосовый с мякотью; сок тыквенно-ананасовый с мякотью; сок тыквенно-апельсиновый с мякотью; сок тыквенно-виноградный с мякотью; сок тыквенно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-морковный с мякотью; сок тыквенно-персиковый с мякотью; сок тыквенно-морковно-лимонный с мякотью; сок тыквенно-грушево-яблочный с мякотью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 2°С до 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохран-

HACCP EXPERT

ность, 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.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-374-2023 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (взамен ТУ 9163-374-2015)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соки фруктовые осветленные, с мякотью или без мякоти для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, изготовленные путем восстановления концентрированных соков (пюре) с добавлением или без добавления других компонентов (далее по тексту – соки восстановленные, продукт, продукция), фасованные в герметически укупоренную тару, стерилизованные или пастеризованные. Соки восстановленные полностью готовы к употреблению и предназначены для использования в качестве напитков для детей раннего, дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Примечание*** – В соответствии с **МР 2.3.1.0253-21:** ранний возраст: грудной от 0 до 11 мес; преддошкольный от 1-2 года; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Осветленные: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **С мякотью:** абрикосовый; алычовый; айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый; жимолостный; земляничный (клубничный); из киви; кизиловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов; из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Смешанные соки:** яблочно-ананасовый; яблочно-абрикосовый; яблочно-апельсиновый; яблочно-алычовый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-вишневый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-персиковый; яблочно-сливовый; яблочно-черешневый; яблочно-рябиновый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; мультифруктовый (из трех и более видов соков).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Сроки годности соков восстановленных со дня изготовления при температуре от 2°С до 25°С, не более: **в стеклянной таре:** светлоокрашенных – не более двух лет; темноокрашенных – не более одного года; в металлической упаковке – не более одного года; **в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой**

фольги при температуре от 2°Сдо 25°С, для соков: фасованных способом асептического розлива 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги полиэтиленовой пленки при температуре от 2°С до 25°С для соков: фасованных способом «горячего розлива» шесть месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1055-2023** **НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО – ОВОЩНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания – напитки сокосодержащие фруктовые и фруктово-овощные осветлённые и неосветлённые, с мякотью и без мякоти (далее напитки, продукция), изготовленные из соков фруктовых концентрированных, с добавлением или без добавления фруктового пюре, сахара, лимонной кислоты, натуральных ароматизаторов, воды питьевой, фасованные в потребительскую тару, стерилизованные, пастеризованные или фасованные «горячим розливом». Напитки сокосодержащие полностью готовы к применению и предназначены для использования в качестве напитков для детей дошкольного и школьного возраста в детских учреждениях, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. *Примечание* – В соответствии с МР 2.3.1.0253-21: дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: младший – от 7 до 10 лет; средний – от 11 до 14 лет, старший-15-17 лет.

АССОРТИМЕНТ: Напитки фруктовые: апельсиновый; яблочный; гранатовый; грейпфрутовый; вишневый; клубничный; ежевичный; голубичный; клюквенный; из клубники и банана; малиново-брусничный; яблочно-вишневый; яблочно-персиковый; яблочно-банановый; яблочно-виноградный; яблочно-абрикосовый; яблочно-грушевый; яблочно-гранатовый; яблочно-манговый; яблочно-облепиховый; яблочно-жимолостный; мультифруктовый; мультиягодный; **Напитки фруктово-овощные:** яблочно-морковный; яблочно-тыквенный; апельсиново-тыквенный; абрикосово-морковный; ананасово-морковный; апельсиново-морковный; вишнево-морковный; грушево-морковный; сливово-морковный.

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

Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 % и температуре 0 °С +25 °С. **Рекомендуемые сроки годности** напитков сокосодержащих для дошкольного и школьного питания при температуре хранения 0 °С – + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки напитки сокосодержащие хранить в холодильнике при температуре от $+2^0$С до $+6^0$С не более суток. Срок годности напитков сокосодержащих для детского

питания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1036-2022 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие 30.06.2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, ветчинные колбасы], предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и для реализации в розничной торговле, и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция]. **Изделия колбасные вареные мясные для детского питания выпускают: в зависимости от термического состояния:** охлажденные; **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные вареные мясные для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные мясные для детского питания детей старше трех лет в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаса вареная «Говяжья»; Колбаса вареная «Забава»; Колбаса вареная «Лакомка»; Колбаса вареная «Говяжья с мясом птицы»; Колбаса вареная «Мясоежка»; Колбаса вареная «Добрыня»; Колбаса вареная «Вкусняшка»; Колбаса вареная «Богатырская»; Колбаса вареная «Богатырская витаминизированная»; Колбаса вареная «Киндер»; Колбаса вареная «Микс»; Колбаса вареная «Микс-вита»; Колбаса вареная «Кроха»; Колбаса вареная «Пчелка»; Колбаса вареная «Кнопочка»; Колбаса вареная «Витаминная»; Колбаса вареная «МяскоБеби со сливками»; Колбаса вареная «Карусель»; Колбаса вареная «Подростковая»; Колбаса вареная «Ням-ням»; Колбаса вареная «Крепыш»; Колбаса вареная «Топтыжка»; Колбаса вареная «Здоровячок»; Колбаса вареная «Богатырь»; Колбаса вареная «Умка»; Колбаса вареная «Маленькая страна»; Колбаса вареная «МяскоБеби с сыром». **Группа – мясная. Вид – колбаски. Подвид – вареные: Категория А:** Колбаски вареные «Бутуз»; Колбаски вареные «С молоком»; Колбаски вареные «Гулливер»; Колбаски вареные «Богатырские»; Колбаски вареные «Румяные

щечки»; Колбаски вареные «МяскоБеби с печенью»; Колбаски вареные «Киндер»; Колбаски вареные «Микс»; Колбаски вареные «Микс-вита»; Колбаски вареные «Подростковые чесночные»; Колбаски вареные «Подростковые картофельные»; Колбаски вареные «Подростковые морковные»; Колбаски вареные «Подростковые капустные»; Колбаски вареные «Атлет»; Колбаски вареные «МяскоБеби с сыром»; Колбаски вареные «Говяжьи»; Колбаски вареные «Забава»; Колбаски вареные «Лакомка»; Колбаски вареные «Говяжья с мясом птицы»; Колбаски вареные «Мясоежка»; Колбаски вареные «Добрыня». **Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Категория А:** Сосиски «Пиноккио»; Сосиски «Кроха»; Сосиски «Антошка»; Сосиски «Малыши-карандаши»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Левушка»; Сосиски «Колбарики»; Сосиски «Киндер со сливками»; Сосиски «Огонек»; Сосиски «Мими-Мишки»; Сосиски «Фудик»; Сосиски «Ням Ням»; Сосиски «Крепыш»; Сосиски «Тигрики»; Сосиски «С молоком»; Сосиски «Скороспелки»; Сосиски «Минутка»; Сосиски «Говяжьи»; Сосиски «Забава»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Говяжья с мясом птицы»; Сосиски «Мясоежка»; Сосиски «Добрыня»; Сосиски «Киндер»; Сосиски «Микс»; Сосиски «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Категория А:** Сардельки «Мячики»; Сардельки «Дошколенок»; Сардельки «Пятнашки»; Сардельки «Ванька-встанька»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Подростковые»; Сардельки «Почемучки»; Сардельки «Крепыши»; Сардельки «МяскоБеби со сливками»; Сардельки «Тигрики»; Сардельки «Маленькое королевство»; Сардельки «Смешарики»; Сардельки «Конек-Горбунок»; Сардельки «Мишуткины» Сардельки «Филиппок»; Сардельки «Говяжьи»; Сардельки «Забава»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Говяжья с мясом птицы»; Сардельки «Мясоежка»; Сардельки «Добрыня»; Сардельки «Киндер»; Сардельки «Микс»; Сардельки «Микс-вита». **Группа – мясная. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Категория А:** Ветчинные колбасы [колбаски] «Здоровячок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Мозаика»»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Киндер»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Кнопочка»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Дошколенок»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Калейдоскоп» ассорти»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Колбарики»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Изюминка» с языком»; Ветчинные колбасы [колбаски] «Пятнашки».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных мясных для детского питания в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных колбасок** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. Сроки годности и условия хранения колбасных изделий вареных мясных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий вареных мясных для детского питания **после вскрытия упаковки** или нарушения целостности потребительской упаковки в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки не более 3 суток при температурно-влажностных режимах.

17 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-292-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 08.10.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные сдобные для детского питания, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более, выпускаемые массой до 200 г (далее по тексту продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, в школьных и дошкольных учреждениях.

АССОРТИМЕНТ: булочка ванильная, 0,05 кг; сдобная мелочь, 0,08; 0,1 кг; булочка с орехами, 0,05; 0,07 кг; булочка домашняя, 0,1 кг; булочка дорожная, 0,05 кг; булочка «Звездочка октябренка», 0,05 кг булочка школьная, 0,05 кг; булочка «Конопушка», 0,05 кг; булочка российская, 0,1 кг; булочка обогащенная, 0,08 кг; булочка «Розовая», 0,08 кг; булочка «Алтайская», 0,08 кг; булочка «Осенняя», 0,08 кг; булочка с молоком, 0,1 кг; булочка «К завтраку», 0,1 кг; булочка «Янтарная», 0,07 кг; булочка «Деревенская», 0,2 кг; булочка «Творожная», 0,1 кг; булочка «К чаю», 0,12кг; булочка маковая, 0,08 кг; булочка «Детка», 0,05 кг; булочка «Кругляшка», 0,08 кг.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 17.02.2020 год булочка «Городская»; булочка «Домашняя»; булочка «Любимая»; сдоба «Обычная»; булочка с изюмом»; булочка с цукатами; булочка с шоколадом; булочка сдобная собственного производства; булочка городская собственного производства.

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

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 16 часов; упакованной продукции не более 72 часов; Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов.

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.

22 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1041-2022 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ. КОНСЕРВЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, предназначенные для питания детей раннего возраста (от одного года и старше), вырабатываемые на предприятиях различных форм собственности, изготовленные из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов, рыбы, морепродуктов, яиц и других продуктов, с добавлением или без добавления растительного масла, кисломолочных продуктов, соусов, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные (далее продукт, продукция). Консервы «Салаты и винегреты» предназначены для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) в организованных детских коллективах, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: консервы на овощной основе винегрет овощной; салат из белокочанной капусты; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из консервированной кукурузы; салат из моркови; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов; салат «Летний». **консервы на овощной основе с добавлением фруктов** салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; **консервы на овощной основе с добавлением морепродуктов** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из овощей с морской капустой; **консервы на овощной основе с добавлением сыра** салат из свеклы с сыром; **В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов:** нарезанные кусочками. **Консервы по технологии изготовления выпускают** стерилизованными; пастеризованными.

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

Рекомендуемые сроки годности консервов «Салаты и винегреты» для питания детей раннего возраста (с одного года жизни) при температуре хранения 0°С – плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: ***для стерилизованных/пастеризованных консервов в стеклянной упаковке*** не более 24 месяцев; ***в металлической упаковке*** не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в

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

18 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1034-2022** **САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие — 01.04.2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста, вырабатываемые на предприятиях общественного питания различных форм собственности, изготовленные из овощей свежих, отварных, соленых, квашеных, фруктов, рыбы, морепродуктов, яиц и других продуктов, с добавлением или без добавления растительного масла, кисломолочных продуктов, соусов, фасованные в потребительскую упаковку охлаждённые/ быстроохлаждённые (далее продукт, продукция). Продукт представляет собой кулинарные изделия, упакованные в потребительскую упаковку, охлаждённые/быстроохлаждённые (с использованием специального оборудования для быстрого охлаждения), предназначенные для питания детей в детских дошкольных и школьных учреждениях. В зависимости от используемого сырья салаты и винегреты для питания детей дошкольного и школьного возраста классифицируют по следующим основным признакам: **по виду используемого сырья:** салаты из сырых овощей и фруктов салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д. салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей салаты и винегреты из вареных овощей салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей **по способу кулинарной обработки** салаты из сырых овощей и фруктов; салаты и винегреты из варёных овощей; **по характеру потребления** салаты; **по назначению** для детского питания; **по термическому состоянию** охлаждённые.

АССОРТИМЕНТ: продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста: **Салаты из сырых овощей и фруктов:** салат зелёный; салат зелёный с огурцами; салат зелёный с огурцами и помидорами; салат из зеленого лука; салат из дайкона; салат из дайкона с овощами; салат из моркови; салат из моркови с сахаром; салат из белокочанной капусты; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из белокочанной капусты с яблоками; салат из редиса; салат из репчатого лука; салат из свежих помидоров; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свежих огурцов; салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с яблоками и клюквой; салат из моркови с курагой; салат из моркови с изюмом; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из свежих помидоров и яблок; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; салат из овощей с сухофруктами; салат из сырых овощей; салат фруктовый с сиропом; салат фруктовый «Экзотик»; салат из яблок с черносливом; салат овощной с яблоками и свеклой; **Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:** салат из овощей с сыром; салат из моркови с курагой и йогуртом; салат из моркови и яблок с яйцом; салат из моркови с мёдом; салат из редиса с огурцами и яйцом; салат овощной с яблоками; салат из свежих помидоров, яблок и соленых огурцов; салат «Весна»; **Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей:** салат Витаминный; салат из горошка зеленого консервированного; салат из квашеной капусты; салат из картофеля с солёными огурцами; салат картофельный с

квашеной капустой; салат картофельный с огурцами и капустой; салат картофельный со свежей капустой и кукурузой консервированной: салат картофельный с кукурузой и морковью; салат картофельный с морковью и зелёным горошком; салат картофельный с солёными огурцами и зелёным горошком; салат из кукурузы консервированной; салат из солёных огурцов с луком; **Салаты и винегреты из вареных овощей:** винегрет овощной; винегрет овощной с фасолью; салат из кабачков; салат картофельный; салат картофельный с капустой свежей и кукурузой; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат «Летний»; салат из моркови; салат из свеклы; салат из свеклы с сыром; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов с луком; салат из цветной капусты, помидоров и зелени; салат картофельный с яблоками; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с яблоками и огурцами; **Салаты с добавлением рыбы и морепродуктов:** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; винегрет с сельдью; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из кальмаров с яблоками; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат картофельный с сельдью; салат из овощей с морской капустой.

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

Рекомендуемые сроки годности: салатов и винегретов *незаправленных охлаждённых*, фасованных в герметичную потребительскую упаковку, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С *не более 18 часов. салатов из рыбы и морепродуктов* охлаждённых при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 12 часов. салатов и винегретов *заправленных охлаждённых*, фасованных в герметичную потребительскую упаковку, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С *не более 6 часов.* салатов и винегретов *незаправленных* охлаждённых, упакованных с *применением вакуума или модифицированной газовой среды*, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 96 часов; салатов и винегретов *заправленных* охлаждённых, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды, при температуре хранения в диапазоне от плюс 2°С до плюс 6 °С не более 48 часов; При использовании технологии быстрого (шокового) охлаждения с применением специального оборудования сроки годности салатов и винегретов, упакованных с применением вакуума/МГС могут быть увеличены до 6 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.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-1001-2024 КОНСЕРВЫ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫЕ НА ОСНОВЕ МЯСНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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 герметически укупоренные и стерилизованные консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой массы разной степени измельчения, состав и свойства которых должны соответствовать их возрастным физиологическим особенностям и обеспечивать эффективную усвояемость и максимальное сохранение всех полезных питательных веществ в готовом продукте [далее по тексту консервы мясосодержащие, продукция]. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья предназначены в качестве готового блюда для питания детей раннего возраста. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья вырабатываются гомогенизированными, пюреобразными или крупноизмельченными [фаршевыми]: гомогенизированные: размер частиц - не более 0,3 мм - для детей старше 6 мес.; пюреобразные: размер частиц - не более 1,5 мм - для детей старше 7-8 мес.; крупноизмельченные [фаршевые]: размер частиц - не более 3,0 мм - для детей старше 9 мес.

АССОРТИМЕНТ: Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья [мясосодержащие] для детского питания выпускают в следующем ассортименте: **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс»:** Оленина с гречневой крупой; Оленина с гречневой крупой и лизоцимом. **Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид»:** Говядина с гречкой; Говядина с тыквой. **Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид»:** Печень с говядиной и овощами; Печень с говядиной, сыром и овощами; Печень с говядиной, яйцом, сыром и овощами. ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоМикс» для детского питания*** вырабатываются из мяса северных оленей с добавлением животного и (или) растительного жира, овощных, крупяных и других натуральных компонентов, а также лизоцима (или без него). ***Консервы поликомпонентные типа «ПЛАоБалансид» для детского питания*** вырабатываются из говядины, свинины и натуральных молочных (с применением сухой деминерализованной сыворотки), овощных, крупяных и других компонентов. ***Консервы поликомпонентные типа «Гемобалансид» для детского питания*** вырабатываются из свиной или говяжьей печени, длиннейшей мышцы поясницы спинно-реберного отруба КРС, сыра сычужного (или без него) с добавлением яичного и молочных компонентов, животного и (или) растительного жира, круп, овощей и других натуральных компонентов. Консервы поликомпонентные на основе мясного сырья хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

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

Рекомендуемый срок годности консервов поликомпонентных на основе мясного сырья должен быть не более 24 месяцев с даты выработки.

HACCP ЭКСПЕРТ

22 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-995-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

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 кисломолочный продукт сметану (далее – продукт или продукция), изготавливаемую их нормализованных сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сметана с м.д.ж.: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%.

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

Термины и определения сметана – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 10 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС 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.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-994-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

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 упакованную в потребительскую упаковку ряженку для детского питания (далее – продукт или продукция) – кисломолочный продукт, изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, с добавлением или без добавления болгарской молочной палочки, предназначенную для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%.

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

Термины и определения Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. 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 ЭКСПЕРТ

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-993-2021** **ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

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 упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микрои макроэлементами, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Йогурты подразделяют на:** йогурт; йогурт обогащенный. **Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:** без компонентов; с компонентами.

АССОРТИМЕНТ: йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.09.2021 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 2 Дата введения в действие 18.10.2021 год Актуализация текста ТУ.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «злаковый», «овощной», «фруктово-ягодный», «фруктово-злаковый»; «фруктово-овощной», на название фрукта, ягоды, злака, овоща, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с овощным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-овощным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и овощей или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения Йогурт кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). **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 вводятся 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 приложении N 1 к настоящему техническому регламенту. **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. **Продукт переработки молока обогащенный** продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микрои макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятиеизготовитель 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.

HACCP EXPERT

34 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-869-2024 МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С РОЖДЕНИЯ ДО ПЯТИ МЕСЯЦЕВ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованный жидкий молочный продукт, полученный из козьего или коровьего молока с добавлением или без добавления сывороточных белков, сливок, витаминов, L-карнитина, биологически активных веществ (далее – продукт/продукция). Продукт соответствует медико-биологическим требованиям, предъявляемым к продуктам питания детей с рождения до пяти месяцев.

АССОРТИМЕНТ: молочный продукт на основе козьего молока; молочный продукт на основе коровьего молока.

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

Перед употреблением необходимый объем продукта перелить в прокипяченную посуду, предназначенную для кормления ребенка и подогреть на водяной бане до температуры 36-38 °С. Срок годности в пакетах из комбинированных материалов при температуре от + 2 °С до + 6°С не более 10 суток. После вскрытия упаковки продукт не подлежит хранению.

HACCP EXPERT

17 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-287-2020 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТВОРОГА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ (ВАРЕНИКИ, СЫРНИКИ, ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ)

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты детского питания – изделия кулинарные из творога, прошедшие термообработку (далее продукт или продукция) с добавлением или без добавления сахара, яиц, муки, сухофруктов, овощей и других продуктов. Продукция предназначена для детского питания (для детей раннего возраста от 1 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению; продукция в охлажденном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, технологией производства и выпускается **в следующем ассортименте:** вареники из творога ленивые; сырники из творога; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с морковью; пудинг из творога (паровой); пудинг из творога (запеченный); пудинг из творога с рисом; зразы из творога с изюмом; запеканка из творога; запеканка из творога с морковью; оладьи из творога.

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

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6 оС и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте: сырники и вареники не более 24 часов; запеканки и пудинги не более 48 часов; оладьи не более 5 суток с момента изготовления. **Рекомендуемый срок** годности замороженной продукции при температуре минус 18 оС не более 18 суток. **Рекомендуемый срок** годности **с** момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-831-2019 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL]

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» [далее по тексту - колбасные изделия], изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, с добавлением говядины, баранины, конины, мяса кроликов, растительных белков, круп [муки], крахмала, овощей или без них, и предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, в розничной торговле и сети общественного питания. **Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» подразделяют: в зависимости от термического состояния:** на охлажденные; **в зависимости от способа термической обработки:** на вареные (с одностадийной варкой); на пастеризованные (с двухстадийной варкой). Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы «Халяль» выпускают обогащенными витаминно-минеральными добавками или витаминными премиксами, или без них. Колбасные изделия из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Колбасы:** колбаса «Детская Халяль»; колбаса «Школьная Халяль»; колбаса «Сказка Халяль»; колбаса «Витаминная Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «Карусель Халяль»; колбаса «Лакомка Халяль»; колбаса «Ням-ням Халяль»; колбаса «Мясоежка Халяль»; колбаса «Умка Халяль»; колбаса «Маленькая страна Халяль»; колбаса «Детская с сыром Халяль»; колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Забияка Халяль» колбаса «Тимка Халяль»; колбаса «Гимназическая Халяль»; колбаса «Солнышко Халяль»; колбаса «Пчелка Халяль»; колбаса «Кнопочка Халяль»; колбаса «Вкусняшка Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Колбаски:** колбаски «Бутуз Халяль»; колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Гулливер Халяль»; колбаски «Богатырские Халяль»; колбаски «Румяные щечки Халяль»; колбаски «Петушки Халяль»; колбаски «Школьные чесночные Халяль»; колбаски «Школьные картофельные Халяль»; колбаски «Школьные морковные Халяль»; колбаски «Школьные капустные Халяль»; колбаски индюшиные «Атлет Халяль»; колбаски «Лицейские с сыром Халяль». **Сосиски:** сосиски «Малышок Халяль»; сосиски «Кроха Халяль»; сосиски «Антошка Халяль»; сосиски «Детские Халяль»; сосиски «Карапуз Халяль»; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Левушка Халяль»; сосиски «Колбарики Халяль»; сосиски «Детские со сливками Халяль»; сосиски «Школьные Халяль»; сосиски «Крепыш Халяль»; сосиски «Тигрики Халяль»; сосиски «Огонек Халяль»; сосиски «Золотой петушок Халяль»; сосиски «Аппетитки Халяль»; сосиски «Минутка Халяль»; сосиски «С молоком Халяль»; сосиски «Скороспелки Халяль». **Сардельки:** сардельки «Мячики Халяль»; сардельки «Детские Халяль»; сардельки «Карапуз

Халяль»; сардельки «Сказки Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Школьные Халяль»; сардельки «Малышок Халяль»; сардельки «Крепышок Халяль»; сардельки «Детские со сливками Халяль»; сардельки «Тигрик Халяль»; сардельки «Маленькое королевство Халяль»; сардельки «Птенчик Халяль»; сардельки «Конек-Горбунок»; сардельки «Малютки Халяль»; сардельки «Филиппок Халяль». **Колбаски из пищевых субпродуктов птицы:** колбаски «Мишутка Халяль»; колбаски «Дошколенок Халяль»; колбаски «Антошка Халяль»; колбаски «Медок Халяль»; колбаски «Печеночная Халяль»; колбаски «Фунтик Халяль»; колбаски «Домовёнок Халяль»; колбаски «Светлячок Халяль»; колбаски «Дракоша Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** из мяса цыплят «Здоровячок Халяль»; филейная «Мозаика Халяль»; из мяса индейки «Киндер Халяль»; из мяса птицы «Кнопочка Халяль»; куриная «Школьная Халяль»; ассорти «Калейдоскоп Халяль»; куриная «Детская Халяль»; из мяса цыплят с языком «Изюминка Халяль»; из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки Халяль**».**

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60 % (в том числе мяса птицы - не менее 40 %, субпродуктов птицы - не более 10 %), растительных белков - не более 5 %, круп (муки) - не более 7 %, крахмала - не более 3 %, овощей - не более 8 %], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40 %, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 50%, предназначенные для питания детей старше 3-х лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке, обеспечивающей пролонгированные сроки годности. **Пищевой продукт «Халяль»:** Продукт, разрешенный исламским законом, и удовлетворяющий следующим условиям: он не состоит из чего-либо, что считается недопустимым по исламскому закону; не был приготовлен, переработан, перевезен или не хранился с использованием каких-либо средств или приспособлений, или помещений, которые не свободны от чего-либо недопустимого по исламскому закону; в процессе приготовления, переработки, перевозки или хранения продукт не находился в непосредственном контакте с каким-либо пищевым продуктом, который не удовлетворяет вышеизложенным условиям. **продукция «Халяль»:** Любая продукция, включая пищевую, которую разрешено применять и употреблять в соответствии с религиозными традициями. **знак маркировки «Халяль»:** Графическое изображение, наносимое на потребительскую упаковку продукта, который соответствует требованиям, предъявляемым к продукции «Халяль». **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий вареных из мяса [субпродуктов] птицы для детского питания «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - не более 3 суток; в искусственной

оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке - не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток; сервировочной нарезкой - не более 5 суток. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - до 30 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов птицы**: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" - не более 2 суток; в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 3 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - не более 10 суток; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 суток. сервировочной нарезкой - не более 5 суток**. Рекомендуемые сроки годности ветчинных колбас: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы**: целыми батонами - не более 10 суток; при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек** не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6 ºС – не более 3 суток.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-933-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рыбные рубленые, предназначенные для питания детей, в зависимости от возрастных особенностей групп детей, раннего, дошкольного и школьного возрастов в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты рыбные для детского питания]. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты рыбные рубленые вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами [витаминными премиксами]. Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания в зависимости от возрастных особенностей групп детей выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей раннего возраста [старше одного года] от одного года до трех лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с

овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; галки рыбные; рыбник; кнели рыбные; кнели рыбные «Вкусняшка». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей дошкольного возраста [старше трех лет] от 3-х лет до 6 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажанами; биточки рыбные; биточки рыбные с овощами; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; шницель рыбный натуральный для запекания; котлеты рыбные; котлеты рыбные для запекания; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; тефтели рыбные; тефтели рыбные для тушения; тефтели из трески с творогом; фрикадельки рыбные; фрикадельки рыбные для запекания; кнели рыбные. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный. **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** зразы рыбные с яйцом; рулет из рыбы. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые для питания детей школьного возраста [старше шести лет] от 6 лет до 18 лет: Полуфабрикаты рыбные рубленые формованные:** хлебец рыбный; биточки рыбные; биточки рыбные без панировки; биточки рыбные «Школьные»; биточки рыбные с творогом; биточки из кальмаров и рыбы; шницель рыбный натуральный; котлеты рыбные; котлеты рыбные без панировки; котлеты рыбные «Школьные»; котлеты рыбные любительские; котлеты рыбные с капустой и морковью; котлеты из кальмаров и рыбы; тефтели рыбные; тефтели рыбные «Любительские»; рыбник «Школьный»; фрикадельки рыбные; кнели рыбные; кнели рыбные «Школьные»; голубцы рыбные ленивые; палочки рыбные; палочки рыбные «Школьные»; купаты рыбные; купаты рыбные «Школьные». **Полуфабрикаты рыбные рубленые фаршированные:** котлеты рыбные с омлетом и сыром; зразы рыбные рубленые; зразы рыбные "Школьные"; зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с зеленым горошком и луком; зразы рыбные с овощами; рулет из рыбы; рулет из рыбы с омлетом; рулет из рыбы с капустой; рулет из рыбы с брокколи и сыром; рулет из рыбы с маринадной начинкой; голубцы рыбные; голубцы рыбные «Школьные»; перец, фаршированный рыбным фаршем и рисом; кабачки, фаршированные рыбным фаршем и рисом; баклажаны, фаршированные рыбным фаршем и рисом; помидоры, фаршированные рыбным фаршем и рисом. **Полуфабрикаты рыбные в тесте** пельмени рыбные; пельмени рыбные ленивые с овощами. **Полуфабрикаты рыбные рубленые неформованные:** фарш рыбный; фарш из лососевых рыб; фарш рыбный «Школьный»; фарш рыбный «Котлетный»; фарш рыбный «Пельменный»; котлетная масса.

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

Термины, определения и сокращения пищевая рыбная продукция для детского питания – пищевая рыбная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от одного года до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **рыбный полуфабрикат для детского питания –** пищевая рыбная продукция для детского питания [детей раннего возраста от одного года до 3 лет, дошкольного и школьного возраста от 3 лет до 18 лет], изготовленная из рыбы различных видов, [содержащая свыше 40 процентов мышечной ткани рыбы от общей массы полуфабриката для питания детей раннего возраста], с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых

добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности; **рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания –** рубленый рыбный полуфабрикат для детского питания различной формы и массы, изготовленный из измельченного до однородной массы филе рыбы, различных видов, без кожи и костей с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре, без доведения до готовности; **фаршированный рыбный рубленный полуфабрикат –** рубленый рыбный полуфабрикат, изготовленный с использованием начинки. **полуфабрикат из рыбы в тесте для детского питания –** фаршированный рыбный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде рыбного фарша, состоящий из рыбы различных видов, и с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, в составе начинки. **фарш из пищевой рыбной продукции** – пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы. **филе рыбы без кожи и костей** – рыба [предназначенная для питания детей], разрезанная по длине на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, кожа, внутренности, плавники и черная пленка удалены. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий 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. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных рыбных рубленых полуфабрикатов** со дня (часа) выработки при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** рубленые **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; фаршированные – **не более 12 часов** с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, **не более 6 часов**; **герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** рубленые **не более 48 часов;** фаршированные **не более 48 часов; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рыбных рубленых** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: **негерметично упакованных и весовых:** рубленные – **не более 30 суток** со дня выработки; фаршированные – **не более 30 суток** со дня выработки; в тесте **- не более 30 суток** со дня выработки. **в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные **не более 3 месяцев;** фаршированные **не более 3 месяцев;** в тесте **—- не более 3 месяцев.** После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С **не более 12 часов.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

17 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-936-2019 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия [вареные, запеченные, тушеные и паровые] мясные и мясосодержащие для детского питания [далее - кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах [образовательных, оздоровительных и других учреждениях для детей и подростков]. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания предназначены для реализации в зале предприятия общественного питания, а также в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от термического состояния вырабатывают охлажденные и замороженные. Допускается выпускать кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами].

Ассортимент: Кулинарные изделия мясные и мясосодержащие для детского питания в зависимости от способа кулинарной тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия Вареные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Мясо отварное протертое (добавка в суп); Мясо отварное; Фрикадельки мясные отварные; Кнели мясные отварные; Кнели мясные школьные отварные; Крокеты мясные школьные отварные; Пельмени отварные. **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные рубленые; Биточки натуральные рубленые; Шницель натуральный рубленый; Котлеты; Биточки; Шницели; Котлеты мясные паровые, запеченные в соусе молочном; Котлеты мясные паровые, запеченные с соусом молочным и сыром; Биточки «Детские»; Котлеты мясные рубленые школьные; Биточки мясные рубленые школьные; Шницель мясной рубленый школьный; Шарики из мяса рубленые школьные; Мясной хлебец «Деликатесный»; Котлеты с яблоками; Рулет из мяса запеченный; Котлеты мясокартофельные. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Мясо тушеное; Мясо, шпигованное овощами, тушеное; Мясо тушеное с луком, орехами и чесноком; Мясо тушеное с черносливом; Мясо, тушенное в томатном соусе; Гуляш из мяса отварного; Бефстроганов из мяса отварного; Азу из мяса отварного; Фрикадельки мясные в соусе; Тефтели мясные. **Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия Паровые из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Котлеты натуральные паровые; Котлеты мясные паровые; Биточки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые; Фрикадельки мясные паровые в соусе молочном; Суфле паровое из мяса отварного; Суфле из отварного мяса с рисом; Суфле из отварного мяса с рисом и сыром; Суфле из мяса с тыквой; Пудинг из мяса; Зразы мясные с омлетом и овощами. Кнели мясные; Кнели мясные с рисом; Тефтели мясные с рисом паровые; **Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания:**

Группа: мясосодержащая Вид: запеченные кулинарные изделия Запеченные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]: Плов из мяса; "Гамбургер школьный"; Зразы рубленые; Котлеты «Здоровье»; Пудинг из риса с мясом отварным; Пудинг из вермишели с мясом отварным; Пудинг из мяса с овощами и сыром; Запеканка картофельная с мясом; Запеканка из мяса с рисом; Макаронник с мясом; Рулет с макаронами; Рулет с луком и яйцом; Голубцы ленивые; Кабачки, фаршированные мясом и рисом; Баклажаны, фаршированные мясом и рисом; Перец, фаршированный мясом и рисом; Помидоры, фаршированные мясом и рисом; Голубцы «Любительские». **Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия Тушеные из мяса [говядины, телятины, нежирной свинины и баранины, мяса кролика]:** Рагу из мяса; Рагу из овощей с мясом отварным; Мясо тушеное с овощами в соусе; Мясо тушеное с морковью и репой; Жаркое по-домашнему; Тефтели с соусом; Тефтели со сметанным соусом; Тефтели школьные; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Кабачки, фаршированные мясом отварным и рисом, школьные; Перец, фаршированный мясом отварным и рисом, школьные.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 03.03.2020 год **Кулинарные изделия мясные для детского питания: Группа: мясная Вид: вареные кулинарные изделия** Говядина отварная; Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания отварные; Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным; Изделие деликатесное из мяса (ветчина). **Группа: мясная Вид: запеченные кулинарные изделия** Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины. Шницель рубленый из говядины; Котлеты мясные рубленые; Тефтели мясные с соусом собственного производства. **Группа: мясная Вид: тушеные кулинарные изделия** Азу из говядины; Бефстроганов из отварного мяса; Говядина тушеная с черносливом; Гуляш из мяса отварного; Печень тушеная в соусе; **Группа: мясная Вид: паровые кулинарные изделия** Тефтели с рисом. **Кулинарные изделия мясосодержащие для детского питания: Группа: мясосодержащая Вид: тушеные кулинарные изделия** Жаркое по-домашнему (Говядина тушеная с картофелем); Плов мясной. Голубцы ленивые.

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

Термины и определения "кулинарное изделие" - мясной [мясосодержащий] полуфабрикат, в процессе изготовления прошедший тепловую обработку до полной кулинарной готовности; мясной полуфабрикат для детского питания: мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. ***Примечание - Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки.*** **мясосодержащий полуфабрикат** для детского питания: мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре [в рецептуре начинки] от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **"мясная [мясосодержащая] продукция для детского питания"** - мясная [мясосодержащая] продукция, предназначенная для детского питания [для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше], отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **вареное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского пита-

ния, подвергнутый в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие мясное [мясосодержащее] для детского питания:** мясной [мясосодержащий] полуфабрикат для детского питания, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий после их изготовления, отпускаемые и реализуемые в горячем виде на мармите или горячей плите, в термосах, гастрономических емкостях, емкостях с подогревом при температуре подачи **не ниже 65 °С**: вареные не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки; запеченные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; тушеные не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки; паровые не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, без вакуума, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: вареные не более 72 часов; запеченные не более 72 часов; тушеные не более 72 часов; паровые не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий со дня выработки, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре **хранения от 0°С до 6°С:** вареные не более 5 суток; запеченные не более 5 суток; тушеные не более 5 суток; паровые не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных кулинарных изделий со дня выработки, упакованных в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения: **не выше минус 12°С:** вареные не более 1 месяца; запеченные не более 1 месяца; тушеные не более 1 месяца; паровые не более 1 месяца; **не выше минус 18°С:** вареные не более 3 месяцев; запеченные не более 3 месяцев; тушеные не более 3 месяцев; паровые не более 3 месяцев.

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

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-159-2019 КАШИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 27.03.2019 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 детского питания – каши для детского питания на зерновой основе пастеризованные (далее каши, продукт или продукция), представляющие собой готовые каши, вырабатываемые из круп одного вида или смеси 2х и более видов круп, с добавлением или без добавления сахара, с добавлением или без добавления фруктов и/или ягод,и/или овощей и других продуктов, витаминов и минеральных солей, расфасованные и упакованные в полимерные контейнеры с крышками или полимерную термоформованную тару, пастеризованные; для питания детей дошкольного, школьного и подросткового возраста. Продукция полностью готова к применению (перед употреблением рекомендуется подогреть в соответствии с рекомендациями изготовителя), и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Каши для детского питания на зерновой основе пастеризованные по способу производства определяют, как:** вязкие; рассыпчатые. **В зависимости от используемого сырья продукты подразделяют на каши:** на зерновой основе (безмолочные).

АССОРТИМЕНТ: продукция для детей дошкольного, школьного и подросткового возраста: каша овсяная с кусочками яблока; каша 4 злака с кусочками яблока; каша пшеничная с кусочками яблока; каша ячменная с кусочками яблока; каша овсяная с кусочками яблока и медом; каша 4 злака с кусочками яблока и вишней, протертой с сахаром; каша 4 злака с кусочками яблока и черникой, протертой с сахаром; каша пшеничная с кусочками яблока и черникой, протертой с сахаром; каша пшеничная с кусочками яблока и клубникой, протертой с сахаром; каша ячменная с кусочками яблока и клюквой, протертой с сахаром; каша овсяная цельнозерновая с кусочками яблока и малиной, протертой с сахаром; каша овсяная цельнозерновая с кусочками яблока и клубникой, протертой с сахаром. каша из булгура с кусочками яблока и малиной, протертой с сахаром; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и изюмом; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и курагой; каша рассыпчатая пшенная с кусочками яблока и черносливом. каша гречневая с овощами; каша булгур с овощами; каша пшенная с тыквой. ***Примечание*** – Ягоды, протертые с сахаром, и/или конфитюры входят в состав продукта или прилагаются к кашам, расфасованные в пакет по 6 г.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0 ºС до 10 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % в защищенном от света месте – не более 90 суток с момента изготовления; с момента вскрытия потребительской упаковки не более 12 часов при хранении в бытовом холодильнике. Предприятиеизготовитель 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.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-834-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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 полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 3 лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные «Халяль»:** тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетики из мяса индейки с сыром и

овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные «Халяль»:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»: Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль» Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **"Ежики" «Халяль»:** "Ежики" куриные «Лунтик»; "Ежики" детские «Кнопочка». **Шницель «Халяль»:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль» Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:**

бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Невалляшка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленные в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые.

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 °С**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3°С**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 °С**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1°С**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3°С**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток** Рекомендуемые сроки годности **замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4°С – **не более 24 часов.** Срок годности

полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

15 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.13-775-2018 ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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 распространяется на овощи, зелень и их смеси сушеные для питания детей от 3 лет (далее по тексту – продукт или продукция), подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость с добавлением или без добавления соли и/или специй, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баклажан сушеный; баклажан сушеный с солью; базилик (зелень) сушеный; белые коренья петрушки сушеные; белые коренья сельдерея сушеные; белые коренья пастернака сушеные; белые коренья хрена сушеные; брюква сушеная; горошек зеленый сушеный; горошек сушеный с солью; кабачки сушеные; капуста белокочанная сушеная; капуста краснокочанная сушеная; капуста брюссельская сушеная; капуста кольраби сушеная; лук зеленый сушеный; лук репчатый сушеный; лук репчатый сушеный с солью; морковь сушеная; морковь сушеная с солью; патиссоны сушеные; петрушка (зелень) сушеная; петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; перец сладкий сушеный; редька сушеная; редька сушеная с солью; репа сушеная; репа сушеная с солью; свекла сушеная; свекла сушеная с солью; сельдерей (зелень) сушеный; сельдерей (корень) сушеный; томаты сушеные; томаты сушеные с солью; тыква сушеная; тыква сушеная с солью; укроп (зелень) сушеный; фасоль сушеная; фасоль стручковая сушеная; чеснок сушеный*; чеснок сушеные с солью*; смесь сушеных овощей; смесь сушеных овощей и зелени; смесь сушеных овощей для первых блюд; смесь сушеных овощей для борща; смесь сушеных овощей с солью и специями; смесь сушеных овощей с солью; смесь сушеных овощей «Универсальная»; смесь сушеных овощей с горошком зеленым; смесь сушеных овощей для супа-пюре «Тыквенный» в виде порошка; смесь сушеных овощей с фасолью; смесь сушеных овощей «Ассорти»; смесь сушеных овощей для супа-пюре «Овощной» в виде порошка; смесь сушеных овощей и белых кореньев; смесь сушеных белых кореньев; смесь сушеных овощей для супа-пюре с зеленым горошком; смесь сушеных овощей «Пряная»; смесь сушеных овощей «Пикантная». Примечание **С учетом индивидуальной переносимости*

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

Термины и определения сушеные овощи: продукты переработки овощей, целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в сухих, вентилируемых помещениях при

температуре не выше 25°С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления: в негерметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре горошек зеленый – не более 26 месяцев; в герметичной таре – не более 24 мес. 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.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-757-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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 изделия колбасные варёные [колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, ветчинные колбасы] из мяса птицы, изготовленные из мяса и субпродуктов птицы с добавлением мясных и немясных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, отвечающие физиологическим особенностям детского организма и предназначенные для непосредственного употребления в пищу детьми старше трех лет, питания в организованных коллективах, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях, и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания [далее по тексту – изделия колбасные, продукция]. Изделия колбасные варёные из мяса птицы для детского питания выпускают: **в зависимости от технологии изготовления:** колбасы; колбаски; сардельки; сосиски; **в зависимости от используемого сырья:** из мяса птицы; пищевых субпродуктов птицы. **в зависимости от способа технологической обработки:** варёные [с одностадийной варкой]; пастеризованные [с двухстадийной варкой]; **в зависимости от термического состояния:** охлажденные. Изделия колбасные варёные из мяса птицы для детского питания могут вырабатываться обогащенными минеральными веществами, витаминами или витаминными премиксами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, или без обогащения минеральными веществами, витаминами [витаминными премиксами]. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных колбасных изделиях устанавливают в рецептурах на конкретные наименования колбасных изделий настоящей технологической инструкции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории Российской Федерации. Изделия колбасные варёные из мяса птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании колбасного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Заменить: **Колбасы:** Колбаса «Детская» на колбасу «Непоседа»; Колбаса «Школьная» на колбасу «Вырастай-ка»; Колбаса «Сказка» на колбасу «Матрешка»; Колбаса «Витаминная» на колбасу «Киндерята-вита»; Колбаса «Сливочная» на колбасу «Ням-ням» со сливками; Колбаса «Детская с сыром» на колбасу «Малявочка с сыром»; Колбаса «Тимка» на колбасу «Пупсик»;

Колбаса «Гимназическая» на колбасу «Богатырь». **Колбаски:** Колбаски «Бутуз» на колбаски «Гномики»; Колбаски «Школьные чесночные» на колбаски «Колбасули чесночные»; Колбаски «Школьные картофельные» на колбаски «Колбасули картофельные»; Колбаски «Школьные морковные» на колбаски «Колбасули морковные»; Колбаски «Школьные капустные» на колбаски «Колбасули капустные»; Колбаски «Атлет» на колбаски «Нахалёнок»; Колбаски «Лицейские с сыром» на колбаски «Ко-ко с сыром». **Сосиски:** Сосиски «Малышок» на сосиски «Шаробаски»; Сосиски «Детские» на сосиски «Фиксики»; Сосиски «Карапуз» на сосиски «Кнопочка»; Сосиски Детские со сливками» на сосиски «Киндерята со сливками»; Сосиски «Школьные» на сосиски «Озорники»; Сосиски «Крепыш» на сосиски «Шалуны»; Сосиски «Минутка» на сосиски «Почемучки». **Сардельки:** Сардельки «Детские» на сардельки «Жар-птица»; Сардельки «Карапуз» на сардельки «Куриная радость»; Сардельки «Сказки» на сардельки «Шустрики»; Сардельки «Школьные» на сардельки «Озорники»; Сардельки «Малышок» на сардельки «Шаробаски»; Сардельки «Крепышок» на сардельки «Пузунята»; Сардельки «Детские со сливками» на сардельки «Малявочки со сливками». **Ветчинные колбасы [колбаски]:** Ветчинная колбаса [колбаски] куриная «Школьная» на колбасу [колбаски] «Забава»; Ветчинная колбаса [колбаски] куриная «Детская» на колбасу [колбаски] «Цыпа-цыпа». **Подраздел 1.1 «Ассортимент продукции»** изложить в новой редакции: **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – колбасы. Подвид – варёные:** Колбаса «Непоседа»; Колбаса «Вырастай-ка»; Колбаса «Матрешка»; Колбаса «Киндерята-вита»; Колбаса «Ням-ням» со сливками; Колбаса «Карусель»; Колбаса «Лакомка»; Колбаса «Ням-ням»; Колбаса «Мясоежка»; Колбаса «Умка»; Колбаса «Маленькая страна»; Колбаса «Малявочка с сыром»; Колбаса «Курочка Ряба»; Колбаса «Забияка»; Колбаса «Пупсик»; Колбаса «Пчёлка»; **Группа – изделия колбасные из мяса индейки для питания детей старше трех лет. Вид – колбасы. Подвид – варёные:** Колбаса «Богатырь»; Колбаса «Солнышко»; Колбаса «Кнопочка»; Колбаса «Вкусняшка»; Колбаса «Забава». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – колбаски. Подвид – варёные:** Колбаски «Гномики»; Колбаски «С молоком»; Колбаски «Гулливер»; Колбаски «Богатырские»; Колбаски «Румяные щечки»; Колбаски «Петушки»; Колбаски «Колбасули чесночные»; Колбаски «Колбасули картофельные»; Колбаски «Колбасули морковные»; Колбаски «Колбасули капустные»; Колбаски «Ко-ко с сыром». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки для питания детей старше трех лет. Вид – колбаски. Подвид – варёные:** Колбаски «Нахалёнок». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – сосиски. Подвид – варёные:** Сосиски «Шаробаски»; Сосиски «Кроха»; Сосиски «Антошка»; Сосиски «Фиксики»; Сосиски «Кнопочка»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Лёвушка»; Сосиски «Колбарики» Сосиски «Киндерята со сливками»; Сосиски «Озорники»; Сосиски «Шалуны»; Сосиски «Тигрики»; Сосиски «Огонёк»; Сосиски «Золотой петушок»; Сосиски «Аппетитки»; Сосиски «Почемучки»; Сосиски «С молоком»; Сосиски «Скороспелки». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – сардельки. Подвид – варёные:** Сардельки «Мячики»; Сардельки «Жар-птица»; Сардельки «Куриная радость»; Сардельки «Шустрики»; Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Озорники»; Сардельки «Шаробаски»; Сардельки «Пузунята»; Сардельки «Малявочки со сливками»; Сардельки «Тигрик»; Сардельки «Маленькое королевство»; Сардельки из мяса цыплят и индейки «Птенчик»; Сардельки «Конёк-Горбунок»; Сардельки «Малютки». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки для питания детей старше трех лет. Вид – сардельки. Подвид – варёные:** Сардельки «Филиппок». **Группа – изделия колбасные из пищевых субпродуктов цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – колбаски. Подвид – варёные:** Колбаски «Мишутка»; Колбаски «Дошколёнок»; Колбаски «Антошка»; Колбаски «Медок»; Колбаски «Печёночная»; Колбаски «Домовёнок»; Колбаски «Светлячок»; Колбаски «Дракоша».

HACCP EXPERT

Группа – изделия колбасные из пищевых субпродуктов индейки для питания детей старше трех лет. Вид – колбаски. Подвид – варёные: Колбаски «Фунтик». **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров для питания детей старше трех лет. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – варёные:** Ветчинная колбаса [колбаски] «Здоровячок»; Ветчинная колбаса [колбаски] филейная «Мозаика»; Ветчинная колбаса [колбаски] «Кнопочка» Ветчинная колбаса [колбаски] «Забава» Ветчинная колбаса [колбаски] ассорти «Калейдоскоп»; Ветчинная колбаса [колбаски] «Цыпа-цыпа»; Ветчинная колбаса [колбаски] из мяса цыплят с языком «Изюминка»; Ветчинная колбаса [колбаски] из мяса цыплят и перепелов «Пятнашки». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки для питания детей старше трех лет. Вид – ветчинные колбасы [колбаски]. Подвид – варёные:** Ветчинная колбаса [колбаски] «Киндер».

Изменение № 1 Дата введения в действие – 24.07.2025 г. Актуализация текста

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

Термины и определения вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания: Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60% (в том числе мяса птицы - не менее 40%, субпродуктов птицы - не более 10%), растительных белков - не более 5%, круп (муки) - не более 7%, крахмала - не более 3%, овощей - не более 8%], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60%, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40%, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста. **пастеризованные колбаски из мяса птицы для детского питания:** Колбасные изделия для детского питания из мяса птицы, потрохов (печени, сердца) птицы, предназначенные для питания детей в возрасте от полутора лет, изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 24 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергнутые пастеризации в герметичной упаковке; **ветчинные колбасы [колбаски] вареные в оболочке для детского питания:** Мясное вареное колбасное изделие, изготовленное из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и массированию (или без него), созреванию, с использованием немясных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку, доведенное до готовности к употреблению различными способами термической обработки (подсушкой, обжаркой, варкой или только варкой) и предназначенное для питания детей старше трех лет. **витамины:** Группа незаменимых [эссенциальных] пищевых веществ, представляющих собой низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, абсолютно необходимые для осуществления обмена веществ, процессов роста и биохимического обеспечения жизненных функций организма; **макронутриенты:** Основные пищевые вещества [белки, жиры и углеводы], обеспечивающие пластические, энергетические и иные потребности организма, необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами; **микронутриенты:** Пищевые вещества [витамины, минеральные вещества, в т.ч. макро-и микроэлементы], которые содержатся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах. Они не являются источниками энергии, но участвуют в процессах усвоения пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма; **пищевая ценность продуктов для детского питания:** Совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворя-

HACCP EXPERT

ются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии; **безопасность продуктов для детского питания:** Состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений; **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варёных из мяса птицы для детского питания** в зависимости от вида и способа потребительской упаковки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**: в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках - не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток; **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 суток; при порционной нарезке не более 6 суток; при сервировочной нарезке не более 6 суток; в полиамидной непроницаемой оболочке не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий колбасных варёных из мяса птицы [колбас, колбасок, сосисок, сарделек]** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) % не более 45 суток. **После вскрытия упаковки** Сроки годности и условия хранения колбасных изделий мясных вареных для детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем, который несет полную ответственность за установленные им сроки и условия хранения. **После вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных из мяса птицы для детского питания при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 3 суток [72 ч**] в пределах общего срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. После вскрытия упаковки изделия колбасного сервировочной нарезки для общественного питания общей массой нетто до 3 кг продукт хранят не более 12 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах общего срока годности. Срок годности изделий колбасных варёных из мяса птицы для детского питания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение изделий колбасных варёных из мяса птицы для детского питания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.86.10-243-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-243-2014)

Дата введения в действие —29.01.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше полутора лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. ***Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания выпускают: в зависимости от технологии изготовления:*** натуральные [тушки, части тушек птицы; кусковые (мясокостные, крупнокусковые, мелкокусковые, бескостные), фаршированные]; рубленые [формованные (панированные, непанированные), неформованные, фаршированные, в оболочке]; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты кусковые из мяса птицы для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные: тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и

луком; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания: Фарш (весовой или фасованный):** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные Котлеты:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты «Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **"Ежики":** "Ежики" куриные «Лунтик»; "Ежики" детские «Кнопочка». **Шницель:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные Тефтели:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс

HACCP EXPERT

школьный «Лесовичок». **Ромштекс:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Котлета для гамбургера:** котлета для гамбургера «Жар-птица»; котлета для гамбургера «Росток»; котлета для гамбургера куриная «Садко»; котлета для гамбургера «Семеро с ложкой»; котлета для гамбургера школьная «Лицейская». **Рубленые фаршированные:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленные в оболочке:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.03.2018 г. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые:** плов из птицы; рагу из птицы; мясо птицы для производства «Филе грудки в соусе с томатом»; мясо птицы для производства «Филе окорочков в соусе с томатом». **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания: Фарш (весовой или фасованный):** фарш куриный **Рубленые формованные панированные** шницель из птицы; котлеты из птицы; биточки из птицы; шницель из окорочков птицы. **Рубленые формованные непанированные Фрикадельки:** фрикадельки из филе бедра и голени птицы; фрикадельки из филе птицы. шницель из птицы; котлеты из птицы; биточки из птицы; шницель из окорочков птицы.

Изменение № 2 Дата введения в действие 18.03.2021 г. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания: Рубленые формованные панированные** Наггетсы «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Палочки куриные «Фудик»; Кусочки индюшиные «Фудик»; Котлеты «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]. **Рубленые формованные непанированные** Палочки «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; «Ёжики» детские «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Тефтели «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Фрикадельки «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Гамбургер «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Котлеты «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чевапчичи «Фудик» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы с тыквой [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы со свеклой [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы с морковью [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы со шпинатом [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы с цветной капустой [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы с брокколи [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; Чикенболы с полезными овощами [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]. **Рубленные в оболочке:** «Колбаски детские» [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки]; «Колбаска «Фудик» из мяса птицы [из мяса цыплят-бройлеров, из мяса индейки].

Изменение № 3 Дата введения в действие 22.07.2021 г. **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные, кусковые:** суповой набор.

Изменение № 4 Дата введения в действие 21.07.2022 г. Актуализация текста.

Изменение № 5 Дата введения в действие 28.05.2023 г. **Полуфабрикаты кусковые из мяса птицы для детского питания: Группа –полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания: Вид – кусковые Подвид – бескостные панированные:** Наггетсы «Куриные». **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания: Группа –полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные:** Шницель «Из курицы». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – рубленые. Подвид – формованные непанированные:** Фрикадельки «Куриные». **Группа –полуфабрикаты, содержащие мясо птицы для детского питания. Вид – рубленые. Подвид – формованные непанированные:** Биточки «Куриные»; Котлеты «Куриные». **Группа –полуфабрикаты, содержащие мясо птицы для детского питания. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Зразы «Куриные с грибами»; Зразы «Куриные с яйцом». **Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы для детского питания. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Перец фаршированный.

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

Термины, определения и сокращения полуфабрикат из мяса птицы для детского питания: полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, предназначенные для питания детей от 1,5 лет; **кусковый полуфабрикат из мяса птицы –** полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный в виде тушки или частей тушек (мясокостных и/или бескостных); **панированный полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием сухой, жидкой или комбинированной панировки, нанесенной на поверхность; **фаршированный полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием начинки. **рубленый полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре; Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных– плюс 4ºС, для замороженных – минус 18ºС. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки** годности **охлажденных полуфабрикатов** из мяса птицы со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более**

15 суток; фаршированные – **не более 15 суток Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из мяса птицы со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4°С – **не более 24 часов.** Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. 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.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.11-262-2022 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (взамен ТУ 9165-262-2016)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, изготавливаемые на бульонах (мясном, рыбном, из птицы), молоке с добавлением или без добавления овощей, круп, бобовых, макаронных, мясных и рыбных изделий. Пищевая продукция для детского питания полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: заправочные супы: ***Борщи:*** борщ со свежей капустой; борщ с квашенной капустой; борщ со свежей капустой и картофелем; борщ с квашеной капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью и картофелем; борщ зеленый; борщ летний (с ботвой свеклы); борщ вегетарианский; борщ вегетарианский протертый; борщ вегетарианский с черносливом; борщ с мясом; борщ с капустой и картофелем; борщ сибирский с говядиной. ***Щи:*** щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем; щи зеленые из щавеля; щи зеленые из щавеля и шпината; щи из щавеля; щи из квашеной капусты; щи из квашеной капусты с картофелем; щи по-уральски с хлопьями овсяными; щи по-уральски с пшеном; щи по-уральски с перловой крупой; щи по-уральски с крупой рисовой; щи из свежей капусты; щи из шпината. ***Рассольники:*** рассольник; рассольник домашний; рассольник ленинградский с перловой крупой; рассольник ленинградский с пшеничной крупой; рассоль-

ник ленинградский с рисовой крупой; рассольник ленинградский с овсяной крупой; рассольник московский; рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный); рассольник домашний; рассольник ленинградский; солянка мясная. ***Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными, мясными и рыбными изделиями:*** суп картофельный; суп картофельный вегетарианский; суп картофельный протертый (с гренками); суп картофельный с фасолью; суп картофельный с горохом; суп картофельный с чечевицей; суп картофельный с крупой перловой; суп картофельный с крупой овсяной; суп картофельный с крупой пшеничной; суп картофельный с крупой рисовой; суп картофельный с крупой пшенной; суп картофельный с хлопьями овсяными; суп картофельный с крупой манной; суп картофельный макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с клецками манными; суп картофельный с клецками мучными; суп картофельный с пельменями; суп из овощей; суп фасолевый; суп-лапша домашняя; суп с рыбными консервами; суп с крупой рисовой; суп с крупой перловой; суп с крупой манной; суп с крупой овсяной; суп с крупой ячневой; суп с крупой пшеничной; суп с крупой пшенной; суп с крупой рисовой и томатом; суп с крупой перловой и томатом; суп с крупой пшённой и томатом; суп с крупой овсяной и томатом; суп с крупой пшеничной и томатом; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой манной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой манной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой рисовой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой рисовой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой перловой и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой перловой и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой овсяной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой овсяной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из говядины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из баранины; суп с крупой пшеничной и мясными фрикадельками из свинины; суп с крупой пшеничной и мясными паровыми фрикадельками из говядины; суп с макаронными изделиями; уха с крупой перловой; суп из овощей; суп картофельный с горохом; суп картофельный с фасолью; суп картофельный с фрикадельками; суп крестьянский с крупой; суп куриный; уха ростовская; юшка с кабачками и помидорами. ***Супы-пюре:*** суп-пюре из картофеля; суп-пюре из моркови; суп-пюре из зеленого горошка; суп-пюре из кабачков; суп-пюре овощной; суп-пюре перловый; суп-пюре из курицы; суп-пюре из индейки; суп-пюре из мяса; суп-крем овощной; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре куриный; суп-пюре овощной. **Супы молочные:** суп молочный овсяный протертый; суп молочный рисовый протертый; суп молочный слизистый с овсяной крупой; суп молочный слизистый с рисовой крупой; суп молочный манный; суп молочный с макаронными изделиями; суп молочный с крупой рисовой; суп молочный с крупой манной; суп молочный с крупой кукурузной; суп молочный с хлопьями овсяными; суп молочный с крупой ячневой; суп молочный с крупой гречневой; суп молочный с крупой перловой; суп молочный с крупой пшенной; суп молочный с тыквой и крупой манной; суп молочный с тыквой и пшеном; суп молочный с дыней; суп молочный с капустой цветной; суп молочный с капустой белокочанной; суп молочный с клецками; изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком. **Супы прозрачные:** бульон мясной прозрачный; бульон из кур; бульон из индеек; бульон мясной с гренками; бульон куриный с гренками; бульон мясной с лапшой домашней; бульон куриный с лапшой домашней; бульон мясной с клецками манными; бульон мясной с клецками

HACCP EXPERT

мучными; бульон куриный с клецками манными; бульон куриный с клецками мучными; бульон с протертым мясом; бульон с мясными фрикадельками; бульон с рыбными фрикадельками; бульон мясной с кнелями.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности** готовой продукции в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. Подогрев остывших (ниже температуры 65ºС) готовых горячих блюд 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.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-288-2017 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА**

Дата введения в действие – 13.07.2017 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 кулинарные из рыбы (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше. Продукция выпускается в горячем виде и полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства, способом кулинарной обработки (отварные, припущенные, запеченные, тушеные и паровые).

АССОРТИМЕНТ: Продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста: блюда из рыбы отварные: рыба отварная; рыба фаршированная; фрикадельки рыбные отварные. **блюда из рыбы припущенные:** рыба, припущенная с овощами; рыба припущенная; рыба, припущенная в молоке; кнели рыбные. **блюда из рыбы тушеные:** рыба, тушеная с овощами; тефтели рыбные тушеные; тефтели из трески с творогом. **блюда из рыбы запеченные:** котлеты рыбные с капустой и морковью запеченные; рыба, запеченная в омлете; рыба, запеченная с картофелем; рыба, запеченная в молочном соусе; рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная с морковью; рыба запеченная; котлеты рыбные запеченные; биточки рыбные запеченные; хлебец рыбный натуральный со шпинатом; хлебец рыбный натуральный с баклажаном; котлеты рыбные «Любительские»; шницель рыбный натуральный; биточки с овощами запеченные; фрикадельки рыбные запеченные с молочным соусом; зразы рыбные с яйцами; рулет из рыбы; рыба, запеченная с овощами; суфле из рыбы; пудинг рыбный запеченный; **блюда из рыбы паровые:** котлеты рыбные паровые; тефтели рыбные паровые; пудинг рыбный паровой; биточки из кальмаров и рыбы; **Продукция для детей школьного и подросткового возраста: блюда из рыбы отварные:** рыба отварная. **блюда из рыбы припущенные:** рыба припущенная; рыба припущенная в молоке. **блюда из рыбы тушеные:** рыба тушеная; рыба, тушенная в томате с овощами; тефтели рыбные. **блюда из рыбы запеченные:** рыба, запеченная в сметанном соусе; рыба, запеченная под молочным соусом; котлеты рыбные; биточки

рыбные; шницель рыбный натуральный; рулет из рыбы; зразы рыбные рубленые. **блюда из рыбы паровые:** хлебцы рыбные. **Продукция для детей преддошкольного, дошкольного, школьного и подросткового возраста» блюда из рыбы припущенные:** Рыба (филе) припущенная судака или трески (или горбуши, или хека, или минтая, или окуня морского, или хека, или щуки, или рыбы ледяной). **блюда из рыбы тушеные:** Тефтели рыбные с соусом собственного производства из трески (или горбуши, или окуня морского, или судака, или хека, или минтая). **блюда из рыбы запеченные:** Котлеты рыбные из трески (или горбуши, или окуня морского, или судака, или хека, или минтая); Биточки рыбные из трески (или горбуши, или окуня морского, или судака, или хека, или минтая).

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

Горячую готовую продукцию допускается реализовать на месте выпуска продукции без упаковывания в потребительскую тару, при температуре не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Рекомендуемые сроки годности готовой продукции** в потребительской упаковке и изотермической таре (термосах), обеспечивающей поддерживание температуры не ниже 65ºС – не более 2 ч. **Термины и определения пищевая продукция для детского питания** специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей (раннего возраста до 3 лет, для детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста. **продукты для детского питания** пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет, отвечающие соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющие вред здоровью ребенка, в том числе: **продукты для питания детей раннего возраста** пищевые продукты для детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до 3 лет; **продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла** пищевые продукты, изготовленные из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40% компонента от общей массы продукта; **продукты для питания детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 до 14 лет) возраста** пищевые продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отвечают требованиям к показателям безопасности, приведенным в ТР ТС 021/2011. **Способы кулинарной обработки: варка**: тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара. **припускание**: варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. **тушение**: припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов. **пассерование**: тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ. **запекание:** тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности. 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

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.32-473-2017 КРУПЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ФАСОВАННЫЕ (взамен ТУ 9294-473-2016)

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 продукт переработки зерна – крупу, предназначенную для детского питания расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки для детей раннего (до 3 лет), дошкольного (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше). Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **крупа гречневая** крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстроразваривающаяся (пропаренная); **крупа кукурузная** крупа кукурузная шлифованная; **крупа манная** крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т); **крупа овсяная** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная плющеная высший сорт; **крупа пшеничная** крупа пшеничная «Полтавская»; крупа пшеничная «Артек»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная); **крупа пшено** крупа пшено шлифованное высший сорт; **крупа рисовая** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; **крупа ячменная** перловая; ячневая; **продукты овсяные** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра»; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное.

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

Рекомендуемые сроки годности для фасованных круп: **крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт –20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес; крупы гречневой ядрица быстроразваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес; крупы гречневой продел (непропаренная) –18 мес; крупы гречневой продел быстроразваривающаяся (пропаренная) –18 мес; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес; **крупы манной** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т) не более 10 мес; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленой высший сорт – не более 10 мес; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес; **крупы пшеничной** крупы пшеничной «Полтавская» 16 мес; крупы пшеничной «Артек» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт -не более 9 мес; **крупы рисовой** крупы рисовой шлифованной сорт экстра –18 мес; крупы рисовой шлифованной высший сорт –18 мес; крупы рисовой шлифованной первый сорт –18 мес; крупы рисовой

ГОСТ ЭКСПЕРТ

дробленой шлифованной –16 мес; крупы рисовой шлифованной пропаренной –18 мес; **крупы ячменной** перловой –18 мес; ячневой –15 мес; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 10 мес; хлопьев овсяных «Экстра» не более 10 мес; хлопьев овсяных лепестковых – не более 10 мес; толокна овсяного – не более 8 мес. 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.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.13-263-2017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ОТ ОДНОГО ГОДА**

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, предназначенные для питания детей раннего возраста (от одного года до трёх лет), представляющие собой консервы, вырабатываемые из овощей или их смесей с добавлением/без добавления фруктов, морепродуктов, сыра, сахара, пищевой соли, растительного масла и других продуктов, фасованные в герметичную упаковку и стерилизованные (далее продукт или продукция). Продукция готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной, оптовой, торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: консервы на овощной основе: винегрет овощной; салат из белокочанной капусты; салат из горошка зеленого консервированного; салат из кабачков; салат из капусты белокочанной, огурцов и сладкого перца; салат из картофеля с солеными огурцами; салат из картофеля с огурцами; салат из картофеля с помидорами; салат из картофеля с зеленым горошком; салат из консервированной кукурузы; салат из моркови; салат из репчатого лука; салат из свежих огурцов; салат из свежих помидоров с луком; салат из свежих помидоров и огурцов; салат из свеклы; салат из свеклы с зеленым горошком; салат из свеклы с огурцами солеными; салат из соленых огурцов с луком; салат «Летний». **консервы на овощной основе с добавлением фруктов:** салат из моркови с яблоками; салат из моркови с черносливом; салат из моркови с яблоками и курагой; салат из моркови с курагой; салат из моркови, яблок с финиками; салат из моркови, яблок с черносливом; салат из редиса с яблоками и огурцами; салат из свежих овощей с яблоками; салат из свеклы с курагой и изюмом; салат из свеклы с черносливом; салат из свеклы с яблоками; салат из свеклы с яблоками и огурцами; салат овощной с яблоками; салат овощной с яблоками и свеклой; **консервы на овощной основе с добавлением морепродуктов:** винегрет с кальмарами; винегрет с морской капустой; салат из белокочанной и морской капусты; салат из белокочанной капусты с кальмарами; салат из картофеля с морской капустой и свеклой; салат из овощей с морской капустой; **консервы на овощной основе с добавлением сыра:** салат из свеклы с сыром. ***Примечание*** – В соответствии с ТР ТС 021/2011 ранний возраст – от 1 года до 3 лет; дошкольный возраст – от 3 до 6 лет; школьный возраст: от 6 лет и старше.

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

Сроки годности при температуре от 0 ºС до 25ºС, относительной влажности воздуха не более 75% консервов из свежего сырья, упакованных в стеклобанку – не более 24 месяцев. консервов, упакованных в металлическую упаковку – не более 12 месяцев; консервов, упакованных в реторт упаковку, из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. 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.

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