«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 ИЗ СОИ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ИЗ СОИ

ТУ,ТИ 10.89.19-369-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ)....3

ТУ,ТИ 10.85.19-926-2019 БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ....5

ТУ,ТИ 10.84.12-718-2017 СОЕВЫЙ СОУС....6

ТУ,ТИ 10.89.19-715-2017 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ (ТОФУ, ПАСТА, ОКАРА, ЙОГУРТ, МОЛОКО, МАЙОНЕЗ)....7

ТУ,ТИ 10.89.19-388-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ....9

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРОДУКЦИЮ ИЗ СОИ	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-369-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ (СОЯ, НУТ, ГОРОХ, ФАСОЛЬ) (взамен ТУ 9165-369-2015)**

Дата введения в действие —28.06.2018 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 продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами);

HACCP EXPERT

нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

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

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная

– не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-926-2019** **БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТОФУ**

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, изготовляемые из тофу, овощей, фруктов, яиц и других ингредиентов (далее по тексту – продукт/продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве самостоятельных блюд.

АССОРТИМЕНТ: Жареный сыр тофу; Овощной салат "Взрыв вкуса" с тофу; Тофу, жаренный в панировке; Котлеты из сыра тофу; Закуска из тофу и авокадо; Жареный тофу с шампиньонами; Рисовая лапша с тофу, зеленым луком и арахисом; Салат с жареным тофу; Баклажаны под белым соусом из тофу; Легкий овощной салат с сыром тофу; Овощи стир-фрай с сыром тофу; Закусочный сэндвич с сыром тофу и огурцом; Вегетарианский сэндвич с тофу; Печеный картофель с сырной пастой; Быстрая пицца с тофу на завтрак; Лапша соба с грибами и сыром тофу; Тайское карри; Овощное соте с сыром тофу; Салат "Греческие мотивы"; Вегетарианское чили; Вкусный постный салатик; Ракушки с сыром тофу; Салат из тофу, горошка и моркови; Спаржевая фасоль с сырным соусом; Лапша собу с грибами и овощами; Рисовая лапша с овощами и сыром тофу; Грибной соус с тофу и стручковой фасолью;

Салат из тофу, яблок и бананов; Закуска из сыра тофу, каштанов и овощей; Овощной салат "Жульен"; Соус с жареным сыром тофу и салатом бок чой; Тайское овощное рагу с грибами и тофу; Салат из тофу с тыквой; Маринованный сыр тофу, жаренный "стир-фрай"; Сыр тофу маринуется в остром маринаде и жарится в воке методом стир-фрай; Коричневый рис басмати с тофу, болгарским перцем и апельсином; Жареный тофу с арахисовым соусом и пряностями; Запеканка «Полезный завтрак»; Салат из тофу с ананасом и жареным арахисом; Рис по-испански с тофу; Запеканка из тофу овощная.

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

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции без применения консервантов при температуре +2-6ºС: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6ºС – не более 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-718-2017** **СОЕВЫЙ СОУС**

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 соевые соусы, изготовленные из соевых бобов и пшеницы или соевого ферментативного концентрата, с добавлением воды, соли, сахара, различных пищевкусовых добавок и консервантов и (или) других ингредиентов, разрешенных к применению в пищевой промышленности нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Таможенного Союза, фасованные в потребительскую тару. Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. ***В зависимости от используемого сырья соусы вырабатываются в следующем ассортименте:*** соевый соус; соевый соус ферментативный; соевый соус концентрированный; соевый соус «Классический»; соевый соус «Классический Премиум»; соевый соус «Легкий»; соевый соус «Японский»; соевый соус «Табаско»; соевый соус «Пряный»; соевый соус «Пикантный»; соевый соус «Терияки»; соевый соус «Оригинальный»; соевый соус для суши; соевый соус к пельменям; соевый соус с ароматом грибов; соевый соус с ароматом жареного мяса.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.11.2019 год соевый соус «Терияки Стир фрай»; соевый соус «Терияки Маринад»; соевый соус «Терияки» без глютена; соевый соус «Терияки»; соевый соус без глютена.

Изменение № 2 Дата введения в действие 12.12.2023 год соевый соус чесночный.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей: **Рекомендуемые сроки годности:** в стеклянной таре стерилизованный – не более 18 месяцев; в потребительской таре из комбинированных материалов с добавлением консервантов – 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-715-2017 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ (ТОФУ, ПАСТА, ОКАРА, ЙОГУРТ, МОЛОКО, МАЙОНЕЗ)**

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 продукты соевые (далее продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в свежем, замороженном или сухом виде и предназначена для пищевого производства и для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль соевый майонез на основе соевого молока; молоко соевое; молоко сухое соевое; напиток на основе соевой сыворотки персиковый; окара; паста соевая; паста соевая сладкая; паста соевая пряно-острая; паста соевая с грецким орехом, зеленью и чесноком; паста соевая с оливками и зеленью; паста соевая с маслинами и зеленью; паста соевая с паприкой; паста соевая пряная с имбирем; паста соевая с томатами и луком; паста соевая острая с луком и морковью; паста соевая с грибами и луком; йогурт на основе соевого молока персиковый; йогурт на основе соевого молока вишневый; сырок соевый; творог соевый; тофу; тофу сладкий; тофу классический; тофу с зеленью и чесноком; тофу с грецким орехом, зеленью и чесноком; тофу с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; тофу с оливками и зеленью; тофу с маслинами и зеленью; тофу с каперсами, тимьяном и чесноком; тофу с паприкой; тофу пряный с имбирем; тофу с томатами и луком; тофу с водорослями нори; тофу с грибами и луком; тофу «Итальянский» тофу «Песто базилик» тофу «Барбекю» тофу «Кокос и Ананас» тофу «Апельсин и Кумкват» тофу «Клюква и тыквенные семечки» тофу «Клубника и Банан» тофу «Шоколад и Мята» тофу «Фундук и Кешью» тофу «Миндаль и Кофе» тофу «Вишня и Миндаль» тофу «Абрикос и Миндаль» тофу «Миндаль, Яблоко, Корица» тофу с ким чи; тофу с овощами; тофу «По-китайски»; тофу «По-японски»; тофу «По-корейски»; тофу в кисло-сладком соусе; тофу в соусе «Терияке»; тофу копченый; тофу запеченный; тофу маринованный в масле; тофу маринованный в соевом соусе; «Тофу» классический; «Тофу» с зеленью и чесноком; «Тофу» с грецким орехом, зеленью и чесноком; «Тофу» с орехами каштана съедобного и зеленью петрушки; «Тофу» с оливками и зеленью; «Тофу» с маслинами и зеленью; «Тофу» с каперсами, тимьяном и чесноком; «Тофу» с паприкой «Тофу» пряный с имбирем; «Тофу» с томатами и луком; «Тофу» с водорослями нори; «Тофу» с грибами и луком.

Изменение № 1 Дата введения в действие 04.09.2019 год полуфабрикат «Спаржа соевая»; полуфабрикат «Спаржа соевая» свежий в вакуумной упаковке; полуфабрикат «Спаржа соевая» свежезамороженный.

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

Срок годности сухих соевых продуктов при соблюдении условий хранения – 12 мес. **Замороженную продукцию** хранят при температуре от минус 10°С до 25°С. **Замороженная продукция** должна иметь в толще продукта температуру не выше минус 8 ºС минус 10ºС. Замораживанию могут быть подвержены следующие соевые продукты: окара, тофу, соевый творог, сырки, соевая паста. ***Не допускается повторное замораживание продукции!*** Охлажденную продукцию хранят и реализуют в торговой сети при температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности (70-80) %. Охлажденная продукция должна иметь температуру в толще продукта от 0ºС до 6ºС. Рекомендуемый срок годности соевой продукции с момента изготовления: для охлажденной продукции 30 суток; для охлажденной продукции в вакуумной упаковке – не более 90 суток; для охлажденной продукции, упакованныйв газо-модифицированную среду – не более 90 суток; для замороженной продукции–180 суток. для стерилизованной продукции упакованной под вакуумом – не более 180 суток; Особые условия и рекомендуемые сроки годности с момента изготовления для следующих соевых продуктов: для окары холодного отжима при температуре от 0 до 6°С – не более 5 суток; для окары холодного отжима упакованной под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре от 0 до 6°С – не более 25 суток; для майонезов соевого при температуре не более 6ºС не более 60 суток; для йогуртов соевого при температуре не более 6ºС – не более 14 суток. для соевой пасты при температуре от 0ºС до 18ºС – 36 месяцев, при температуре выше плюс 18ºС – 12 месяцев; для соевой пасты с компонентами температуре от 0ºС до 18ºС – 12 месяцев, при температуре от плюс 18ºСдо 24ºС – 6 месяцев; для соевой пасты сладкой при температуре от 0ºС до 18ºС –1 месяц, при температуре выше плюс 18ºС – 10 суток для пастеризованного Тофу запеченного и упакованного под вакуумом или в газомодифицированной среде при температуре 2-6ºС – не более 60 суток; для тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6ºС 30 суток для пастеризованных соевых продуктов тофу маринованного в масле или в соевом соусе при температуре 2-6ºС – не более 6 месяцев. для стерилизованных и упакованных под вакуумом соевых продуктов тофу (тофу классический, тофу сладкий, тофу с вкусовыми компонентами в соответствии с ассортиментом) при температуре 2ºС до 25ºС – не более 180 суток; Моментом окончания технологического процесса является достижение упакованного продукта температуры, равной температуре хранения, но не более 4 часов после упаковывания. Для всех продуктов не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-388-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СОЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9165-388-2016)**

Дата введения в действие —10.07.2017 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 полуфабрикаты из соевых продуктов: окары, тофу, соевого творога, соевого молока, соевой муки и соевых текстуратов (далее – продукт, продукция, полуфабрикаты), приготовленных с добавлением пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов и подвергшихся замораживанию. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации через розничные и оптовые торговые сети и для приготовления кулинарных блюд на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Сырники:*** соевые; соевые с чесноком и грецким орехом; соевые с зеленью; соевые пикантные; соевые с морковью и чесноком; соевые сладкие; соевые сладкие с изюмом; соевые сладкие с черносливом; соевые сладкие с курагой; соевые сладкие с морковью и орехами; ***Вареники:*** соевые с картофелем и луком; соевые с картофелем, грибами и луком; с соевым творогом, чесноком, грецким орехом и зеленью; с тофу и пряными травами; с окарой, грибами и луком; сладкие с соевым творогом; сладкие с соевым творогом, грецким орехом и сухофруктами; сладкие с тофу; сладкие с соевым творогом, яблоком и корицей; сладкие с морковью и орехами; с соевым творогом (тофу); с соевым творогом (тофу) и изюмом; с соевым творогом (тофу) и курагой; с соевым творогом (тофу) и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); с соевым творогом (тофу) и клубникой; с соевым творогом (тофу) и вишней; с соевым творогом (тофу) и малиной; с соевым творогом (тофу) и смородиной; с соевым творогом (тофу) и черникой; с соевым творогом (тофу) и ананасом; с соевым творогом (тофу) и апельсином; с соевым творогом (тофу) и бананом; с соевым творогом (тофу) и маком; с соевым творогом (тофу) и зеленым луком; с соевым творогом (тофу) и абрикосом; с соевым творогом (тофу) и персиком; с соевым творогом (тофу), курагой и черносливом; с соевым творогом (тофу) и манго; с соевым творогом (тофу) и кокосом; с соевым творогом (тофу) и черносливом; с соевым творогом (тофу) и цукатами; с соевым творогом (тофу) и инжиром; с соевым творогом (тофу) и орехами; с соевым творогом (тофу) и черемшой; с соевым творогом (тофу) и тмином; с соевым творогом (тофу) и сметаной; с соевым творогом (тофу) и морской капустой; с соевым творогом (тофу) и капустой; соевым творогом (тофу) и грибами; с соевым творогом (тофу) и морепродуктами; ***Пельмени:*** -с тофу; с тофу и овощами; ***Штрумбы соевые:*** с чечевицей и грибами; с горохом; с перловой крупой; ***Фрикадельки соевые:*** с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; ***Тефтели соевые:*** с рисом; с горохом с перловкой; с чечевицей; ***Котлеты соевые:*** с чечевицей; с горохом; с гречкой; с рисом. ***Наггетсы из тофу:*** в панировке; в декоративной обсыпке; в пряностях.

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

Термины и определения: **Окара** — соевая пульпа, продукт, получаемый при производстве соевого молока. Является ценным пищевым продуктом, содержит много клетчатки и белка. Используется для приготовления различных кулинарных блюд. **Соевый творог и тофу**– пищевые продукты, получае-

HACCP EXPERT

мые из сквашенного соевого молока, с массовой долей влаги от 60 до 80 %. Тофу получают из подпрессованного соевого творога. **Ферментированный рис** (красный рис, монаскус) – натуральный пищевой краситель для мясных продуктов, не имеющий индекса Е, производится с помощью ферментации риса плесневыми грибами рода Monascus, которые образуют на рисе красящие пигменты красного, желтого, оранжевого цветов. Краситель представляет собой порошок темно-красного цвета с нейтральным вкусом и запахом, устойчивый к окислению, воздействию высоких температур и света. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % **12 месяцев** со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324, 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