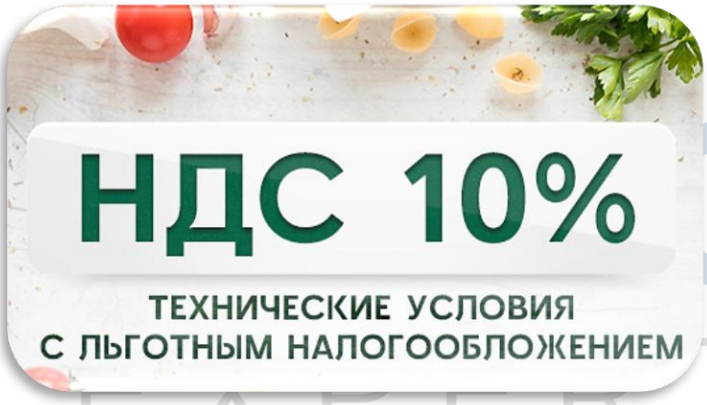
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

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 С НДС 10%



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКЦИЯ С НДС 10%

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1127-2026 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 10
ТУ, ТИ 10.13.14-1329-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%) 16
ТУ,ТИ 10.13.14-1326-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%) 19
ТУ,ТИ 10.13.14-1325-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%) 21
ТУ,ТИ 10.13.14-899-2026 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 23
ТУ,ТИ 10.13.14-1257-2026 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 27
ТУ,ТИ 10.13.14-1255-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 28
ТУ,ТИ 10.13.14-1253-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 30
ТУ,ТИ 10.13.14-892-2025 КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%) 33
ТУ,ТИ 10.13.14-1222-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 36
ТУ,ТИ 10.13.14-1221-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 39
ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 44
ТУ,ТИ 10.13.14-1216-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 48
ТУ,ТИ 10.13.14-1215-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 52
ТУ,ТИ 10.13.14-1214-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 54
ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 56
ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 58
ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 61
ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%) 64
ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 66
ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 68
ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 71
ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) .. 73
ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 76

ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)..... 78
ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)..... 80
ТУ,ТИ 10.13.14-1138-2025 ШПИКАЧКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 83
ТУ,ТИ 10.13.14-879-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 84
ТУ,ТИ 10.13.14-1136-2025 СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 85
ТУ,ТИ 10.13.14-1135-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 87
ТУ,ТИ 10.13.14-898-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)..... 88
ТУ,ТИ 10.13.14-897-2025 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (НДС 10%)..... 94
ТУ,ТИ 10.13.14-896-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 99
ТУ,ТИ 10.13.14-895-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 105
ТУ,ТИ 10.13.14-1130-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 109
ТУ,ТИ 10.14.13-1129-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 110
ТУ,ТИ 10.13.15-878-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 111
ТУ,ТИ 10.13.14-1128-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 113
ТУ,ТИ 10.13.14-882-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 114
ТУ,ТИ 10.13.14-883-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 117
ТУ,ТИ 10.13.14-904-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)..... 119
ТУ,ТИ 10.13.14-903-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)..... 122
ТУ,ТИ 10.13.14-902-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)..... 127
ТУ,ТИ 10.13.14-893-2025 ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 131
ТУ,ТИ 10.13.14-891-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 133
ТУ,ТИ 10.13.14-894-2025 ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 134
ТУ,ТИ 10.13.14-884-2025 КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 137
ТУ,ТИ 10.13.14-885-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 140
ТУ,ТИ 10.13.14-881-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)..... 142
ТУ,ТИ 10.13.14-877-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)..... 144
ТУ,ТИ 10.13.14-132-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%)..... 147
ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ..... 158
ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)..... 161

КОНСЕРВЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.20.34-1254-2026 КОНСЕРВЫ ИЗ КАРАКАТИЦЫ (НДС 10%)..... 165
ТУ,ТИ 10.20.34-1220-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ОМАРОВ (ЛОБСТЕРОВ) (НДС 10%)..... 166
ТУ,ТИ 10.20.34-1219-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРАБОВ (НДС 10%)..... 167
ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%)..... 168

ТУ,ТИ 10.20.34-1182-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (НДС 10%) 169
ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%) 170
ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%) 171
ТУ,ТИ 10.13.15-1157-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В БУЛЬОНЕ (НДС 10%) 172
ТУ,ТИ 10.13.45-1156-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ФАРШЕВЫЕ (НДС 10%) 174
ТУ,ТИ 10.13.15-1155-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В СОУСЕ (НДС 10%) 175
ТУ,ТИ 10.13.15-1154-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ (НДС 10%) 176
ТУ,ТИ 10.13.15-1153-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ (НДС 10%) 178
ТУ,ТИ 10.13.15-1151-2025 КОНСЕРВЫ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 180
ТУ,ТИ 10.13.15-1141-2025 КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 181
ТУ,ТИ 10.13.15-1140-2025 КОНСЕРВЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 182
ТУ,ТИ 10.13.15-1139-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 183
ТУ,ТИ 10.13.15-1131-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%) 185
ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 188

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1354-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 190
ТУ,ТИ 10.13.14-1353-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 193
ТУ,ТИ 10.13.14-1352-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%) 196
ТУ,ТИ 10.13.14-1343-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGEDAH) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%) 200
ТУ,ТИ 10.13.14-1334-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 203
ТУ,ТИ 10.13.14-1333-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 206
ТУ,ТИ 10.13.14-1332-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 209
ТУ,ТИ 10.13.14-1331-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 212
ТУ,ТИ 10.13.14-1163-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 215
ТУ,ТИ 10.13.14-1281-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%) .. 224

ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)..... 230
ТУ,ТИ 10.13.14-1167-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 231
ТУ,ТИ 10.13.14-1166-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)..... 234
ТУ,ТИ 10.13.14-1164-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 237
ТУ,ТИ 10.13.14-1162-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)..... 241
ТУ,ТИ 10.13.14-1161-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)..... 251
ТУ,ТИ 10.13.14-1152-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 257
ТУ,ТИ 10.13.14-1148-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 258
ТУ,ТИ 10.13.14-1147-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 270
ТУ,ТИ 10.13.14-1146-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)... 282
ТУ,ТИ 10.13.14-1145-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)..... 292
ТУ,ТИ 10.13.14-1142-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 305

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ И МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1361-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ГОВЯЖЬИ (НДС 10%) 309
ТУ,ТИ 10.13.14-1360-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СВИНЫЕ (НДС 10%)..... 311
ТУ,ТИ 10.13.14-1210-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)..... 317
ТУ,ТИ 10.13.14-1197-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%) 321
ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) 328
ТУ,ТИ 10.13.15-014-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (НДС 10%)..... 333

РЫБА, РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.20.25-1246-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ, СУШИ, ТЕМПУРА) (НДС 10%)..... 340
ТУ,ТИ 10.20.25-1245-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%)..... 342
ТУ,ТИ 10.20.25-228-2025 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ 348
ТУ,ТИ 10.20.23-196-2025 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА 352
ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)..... 361
ТУ,ТИ 10.20.26-1168-2025 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ..... 362

ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%) 364
ТУ,ТИ 10.20.12-1149-2025 ПЕЧЕНЬ РЫБ ОХЛАЖДЕННАЯ 365
ТУ,ТИ 10.20.24-610-2025 РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ПОДКОПЧЁННАЯ 366

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.51.40-1124-2026 ТВОРОГ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%) 372
ТУ,ТИ 10.51.11-128-2026 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ (НДС 10%) 378
ТУ,ТИ 10.51.21-657-2026 МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ 381
ТУ,ТИ 10.51.12-363-2026 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ 382
ТУ,ТИ 10.51.52-671-2026 СМЕТАНА И БИОСМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ 383
ТУ,ТИ 10.51.52-1342-2026 СМЕТАНА И БИОСМЕТАНА (НДС 10%) 420
ТУ,ТИ 10.51.30-1299-2026 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ (И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ ГХИ) С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%) 427
ТУ,ТИ 10.51.30-1038-2026 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ (И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ ГХИ) (НДС 10%) 430
ТУ,ТИ 10.52.10-1296-2026 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%) 432
ТУ,ТИ 10.52.10-1290-2026 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%) 438
ТУ,ТИ 10.52.10-1291-2026 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%) 454
ТУ,ТИ 10.52.10-1289-2026 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%) 469
ТУ,ТИ 10.51.40-1277-2026 ТВОРОГ БЕЗЛАКТОЗНЫЙ И НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ (НДС 10%) 483
ТУ,ТИ 10.51.22-1165-2025 СЛИВКИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 484
ТУ,ТИ 10.51.40-1123-2025 ТВОРОГ ЗЕРНЕНЫЙ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ 485
ТУ,ТИ 10.51.56-946-2019 СЛИВКИ-СЫРЬЕ (НДС 10%) 486
ТУ,ТИ 10.52.10-633-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ (НДС 10%) 487
ТУ,ТИ 10.52.10-634-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР (НДС 10%) 489
ТУ,ТИ 10.51.30-773-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НДС 10%) 495
ТУ,ТИ 10.51.30-763-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА (НДС 10%) 498
ТУ,ТИ 10.51.30-486-2017 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%) 499
ТУ,ТИ 10.52.10-632-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ (НДС 10%) 505

СЫРЫ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.51.40-1224-2026 СЫРЫ СУХИЕ (НДС 10%) 507
ТУ,ТИ 10.51.49-1280-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-СКАНДИНАВСКИ (НДС 10%) 512
ТУ,ТИ 10.51.49-1279-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 514
ТУ,ТИ 10.51.49-1278-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 515
ТУ,ТИ 10.51.40-1273-2026 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ИСПАНСКИ (НДС 10%) 517
ТУ,ТИ 10.51.40-1272-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ (НДС 10%) 518
ТУ,ТИ 10.51.40-1262-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АВСТРИЙСКИ (НДС 10%) 521

НАСР EXPERT

ТУ,ТИ 10.51.40-1261-2026 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 522
ТУ,ТИ 10.51.40-1260-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%) 524
ТУ,ТИ 10.51.40-1259-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%) 525
ТУ,ТИ 10.51.40-284-2025 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (НДС 10%) 526
ТУ,ТИ 10.51.110-1204-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 534
ТУ,ТИ 10.51.120-1205-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 537
ТУ,ТИ 10.51.130-1204-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%) 539
ТУ,ТИ 10.51.40-1183-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (НДС 10%) 540
ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 541
ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 543
ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 546
ТУ,ТИ 10.51.40-377-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (НДС 10%) 549

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.86.10-1308-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РЫБНЫЕ: ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (НДС 10%) 600
ТУ,ТИ 10.86.10-1306-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ: ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (НДС 10%) 601

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.72.11-131-2026 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СУХАРНЫЕ (НДС 10%) 603
ТУ,ТИ 10.72.11-1359-2026 ГРЕНКИ И АНАЛОГИЧНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (НДС 10%) 611
ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%) 620
ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%) 623
ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%) 626
ТУ,ТИ 10.13.14-1247-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10%) 628
ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ (НДС 10%) 630

ТУ НА ПРОДУКТЫ УБОЯ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.11.50-597-2026 ЖИР БАРАНИЙ ПИЩЕВОЙ 633
ТУ,ТИ 10.11.50-592-2026 ЖИР СВИНОЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) 635
ТУ,ТИ 10.11.36-1351-2026 ОЛЕНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 637
ТУ,ТИ 10.11.35-1350-2026 КОНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 640
ТУ,ТИ 10.11.33-1349-2026 БАРАНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 643
ТУ,ТИ 10.11.32-1348-2026 СВИНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 646

НАССР EXPERT

ТУ,ТИ 10.11.16-1346-2026 ОЛЕНИНА ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 650
ТУ,ТИ 10.11.15-1345-2026 КОНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 652
ТУ,ТИ 10.11.12-1344-2026 СВИНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 654
ТУ,ТИ 10.11.13-1343-2026 БАРАНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 656

ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 658
ТУ,ТИ 10.13.14-1256-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 660
ТУ,ТИ 10.13.15-1212-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 667
ТУ,ТИ 10.13.15-1211-2025 КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%) 668
ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 669
ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 671
ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%) 674
ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 677
ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 678
ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 681
ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 683
ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 685
ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 688
ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 690
ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%) 692

МУКА И КРУПА С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.61.22-1206-2025 МУКА ГРЕЧНЕВАЯ 695
ТУ,ТИ 10.61.22-1159-2025 МУКА СОЕВАЯ 696
ТУ,ТИ 10.61.22-1158-2025 МУКА РИСОВАЯ 697
ТУ,ТИ 10.61.22-696-2025 МУКА ГОРОХОВАЯ 698
ТУ,ТИ 10.61.22-695-2025 МУКА ОВСЯНАЯ 699
ТУ,ТИ 10.61.22-694-2025 МУКА ЯЧМЕННАЯ 700
ТУ,ТИ 10.61.22-1031-2025 МУКА КУКУРУЗНАЯ 701

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.61.21-1209-2025 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ....702
ТУ,ТИ 10.61.22-1207-2025 МУКА РЖАНАЯ....702

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

ТУ,ТИ 10.13.14-1379-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)....703
ТУ,ТИ 10.13.14-1378-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)....707
ТУ,ТИ 10.20.25-1327-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ. ВАРЕНИКИ (НДС 10%)....710
ТУ,ТИ 10.13.14-1270-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%)....713
ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)....715
ТУ,ТИ 10.13.14-1282-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (НДС 10%)....717
ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%)....730
ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%)....733
ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%) 736
ТУ,ТИ 10.13.14-1275-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (НДС 10%)....738
ТУ,ТИ 10.13.14-1274-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (НДС 10%)....747
ТУ,ТИ 10.13.14-1267-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С МЯСОМ (НДС 10%)....749
ТУ,ТИ 10.20.25-1266-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С РЫБОЙ (НДС 10%)....750
ТУ,ТИ 10.13.14-1252-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. СУПЫ ГОТОВЫЕ (НДС 10%)753
ТУ,ТИ 10.13.14-1251-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ. СУПЫ (НДС 10%)....755
ТУ,ТИ 10.20.25-1250-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ.СУПЫ. (НДС 10%)....757
ТУ,ТИ 10.20.25-1249-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РЫБНЫЕ: БЛИНЫ ИБЛИНЧИКИ С РЫБНЫМИ НАЧИНКАМИ (НДС 10 %)....758
ТУ,ТИ 10.13.14-1248-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10 %)....760
ТУ,ТИ 10.13.14-1247-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10 %)....761

ПРОДУКЦИЯ С НДС 10%	
КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ С НДС 10%	
25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1127-2026 ЗЕЛЬЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие 07.08.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на зельцы мясосодержащие варёные, варёно-копчёные, запечённые, копчёно-запечённые, изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы, продукция]. Зельцы мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения срока годности. Зельцы мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Зельцы мясосодержащие выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** мясосодержащие. ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые; копчёно-запечённые; ***с использованием дополнительной тепловой обработки:*** пастеризованные [с применением дополнительной тепловой обработки для увеличения срока годности]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясосодержащие категории Б, В; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме; ***в зависимости от термического состояния:*** охлаждённые [от 0 °С до плюс 6 °С]. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, к правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Зельцы мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья и технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид – Зельцы. Подвид – варёные. Категории Б:** Зельц «Пресскопф с оливками»; Зельц «Пресскопф с орехами»; Зельц «Пикантный с маринованными огурцами»; Зельц «Пикантный с орехами»; Зельц «Пикантный с сыром»; Зельц «Прессвурст деликатесный»; Зельц «Альпийский»; Зельц «Таёжный с клюквой»; Зельц «По-немецки»; Зельц «Сальвенат премиум»; Зельц «Простая закуска»; Зельц «Праздничный»; Зельц «С языком»; Зельц «Необыкновенный»; Зельц «С маслинами»; Зельц «Бабушкин»; Зельц «Простой»; Зельц «Слоёный»; Зельц «С тмином тюрингский»; Зельц «Ужин холостяка»; Зельц «Говяжий»; Зельц «Дорожный»; Зельц «Говядина в желе»; Зельц «Свинина в желе»; Зельц «Классический»; Зельц «Языки в желе»; Зельц «Сборный». Зельц «Сердце в желе»; Зельц «Сердце в желе с овощами»; Зельц «Язык в желе с овощами»; Зельц «Свинина в желе по-немецки»; Зельц «Говядина в желе по-немецки»; Зельц «Мясо в желе по-немецки». **Категории В:** Зельц «Домашний»; Зельц «Крафтовый»; Сальтисон «Домашний»; Зельц «По-царски с шампиньонами»; Зельц «По-царски с овощами»; Зельц «По-царски с орехами»; Зельц «Пресскопф»; Зельц «Пресскопф с печенью»; Зельц «Прессвурст» [Presswurst]; Зельц

«Брусничный»; Зельц «Дорожный»; Зельц «Сальвенат»; Зельц «С брокколи»; Зельц «Классический»; Зельц «С корнишонами»; Зельц «Мозаика»; Зельц «С оливками»; Зельц «С кукурузой»; Зельц «Пряный»; Зельц «С клюквой и оливками»; Зельц «Популярный»; Зельц «С грибами»; Зельц «С чесноком и хреном»; Зельц «Сальтисон свиной»; Зельц «Вкусный»; Зельц «С вялеными томатами»; Зельц «Крестьянский»; Зельц «Крестьянский с сердцем»; Зельц «Крестьянский с печенью»; Зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; Зельц «Крестьянский с рубцом»; Зельц «Сальтисон»; Зельц «Городской»; Зельц «Обеденный»; Зельц «Деликатесный»; Зельц «Обжорка»; Зельц «Шляхетский»; Зельц «Формованный слоёный»; Зельц «Царский»; Зельц «Венгерский»; Зельц «Радужный»; Зельц «Смак»; Зельц «Сальтисон по-деревенски»; Зельц «Рублёвский»; Зельц «Белый»; Зельц «Мраморный»; Зельц «Свиной с чили»; Зельц «Светлый»; Зельц «Рубец в желе»; Зельц «Из свиных ушек»; Зельц «Головной»; Зельц «Пятнистый». **Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид – Зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категории Б:** Зельц «Сальтисон»; Зельц «Крестьянский» с языком; Сальтисон «Деревенский»; Зельц «Пресскопф»; Зельц «Баварский»; Зельц «Тевтонский»; Зельц «Мозаика»; Зельц «Слоёный»; Зельц «Деликатесный»; Зельц «Греческий»; Зельц «Итальяно»; Зельц «Иберийский». **Категории В:** Зельц «Фермерский»; Зельц «Обеденный с овощами»; Зельц «Крестьянский» с печенью; Зельц «Крестьянский» с рубцом; Зельц «Венгерский»; Зельц «Деликатесный с грибами»; Зельц «Прессзак»; Зельц «Литовский»; Зельц «Популярный». **Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид – Зельцы. Подвид – запечённые. Категории Б:** Зельц «Элитный»; Зельц «Саксонский»; Сальтисон «Классический»; Зельц «Деликатесный»; Зельц «Греческий»; Зельц «Белорусский»; Зельц «Польский»; Зельц «Тоскана»; Зельц «Галльский»; Зельц «Аппетитный»; Зельц «Лакомый с вялеными томатами»; Зельц «Приятный с морковью». **Категории В:** Зельц «Царский»; Зельц «Сальтисон»; Зельц «Крестьянский»; Зельц «Украинский»; Зельц «Бюджетный»; Зельц «Сборный»; Зельц «Загородный»; Зельц «Приятный с клюквой»; Зельц «Приятный с оливками». **Группа – мясосодержащие изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов. Вид – Зельцы. Подвид – копчёно-запечённые. Категории Б:** Зельц «Саксонский»; Сальтисон «Классический»; Зельц «Пресскопф» [Presskopf]; Зельц «Пикантный с чили»; Зельц «Шляхетский»; Зельц «Пряный»; Зельц «Тоскана»; Зельц «Сборный»; Зельц «Ломбардский»; Зельц «Итальяно»; Зельц «Миланский»; Зельц «Таёжный с клюквой»; Зельц «По-немецки». **Категории В:** Зельц «Сальтисон»; Зельц «Банкетный»; Зельц «Охотничьи изыски»; Зельц «Острый»; Зельц «Лесной с грибами»; Зельц «Пикантный с облепихой»; Зельц «Брусничный».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. заменять придуманное наименование зельцев мясосодержащих на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Правила транспортирования и хранения Зельцы мясосодержащие транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) ТР ТС 034/2013 (раздел IX, п. 89, п. 99), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки зельцев мясосодержащих, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) зельцев мясосодержащих, обору-

дуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Зельцы мясосодержащие выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения зельцев мясосодержащих, сдаваемых грузополучателю от 0 °С до плюс 6 °С. Реализацию зельцев мясосодержащих осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Рекомендуемые условия хранения:** зельцы мясосодержащие в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах и (или) упакованные без применения вакуума и модифицированной атмосферы в проницаемые упаковочные материалы хранят при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 80 %; зельцы мясосодержащие в парогазонепроницаемых оболочках и (или) упакованные с использованием парогазонепроницаемых упаковочных материалов, а также упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы хранят при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С. зельцы мясосодержащие герметично упакованные в лотки (контейнеры) и пакеты из комбинированных материалов пастеризованные хранят при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С. Сроки годности и условия хранения зельцев мясосодержащих, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности зельцев мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки, наличия консервантов в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества: **Упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %:*** зельцы мясосодержащие в лотках и подложках, пакетах и плёнках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферыне более 1 суток (24 ч); зельцы мясосодержащие целыми батонами *варёные* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 3 суток; зельцы мясосодержащие *варёные* в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 5 суток; зельцы мясосодержащие *варёные* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами *копчёно-варёные, запечённые, копчено-запечённые* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 5 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами *копчёно-варёные, запечённые, копчено-запечённые* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в искусственных непроницаемых барьерных оболочках (в том числе полиамидной), упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 20 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в искусственных непроницаемых барьерных оболочках (в том числе полиамидной) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 25 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые*

целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках (с дымопроницаемостью), упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферыне более 30 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках (с дымопроницаемостью) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферыне более 35 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках (с дымопроницаемостью) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферыне более 35 суток. ***при температуре воздуха от 0 °С до 4 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %:*** зельцы мясосодержащие целыми батонами *варёные* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 5 суток; зельцы мясосодержащие *варёные* в одноразовых формах с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 8 суток; зельцы мясосодержащие *варёные* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами *копчёно-варёные, запечённые, копчено-запечённые* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 8 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами *копчёно-варёные, запечённые, копчено-запечённые* в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, одноразовых формах с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 15 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в искусственных непроницаемых барьерных оболочках (в том числе полиамидной), упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 25 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в искусственных непроницаемых барьерных оболочках (в том числе полиамидной) с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы не более 30 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферыне более 35 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью и с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферыне более 40 суток. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от 0°С до 6 °С включительно:*** зельцы мясосодержащие целыми батонами в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы не более 20 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в натуральной и искусственной проницаемой оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферыне более 30 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в коллагеновых (белковых) оболочках, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы – не более 25 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в коллагеновых (белковых) оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы– не более 35 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных

HACCP EXPERT

барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферыне более 40 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью и с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферыне более 50 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферыне более 40 суток; зельцы мясосодержащие в натуральной и искусственной оболочках для порционной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 15 суток;** зельцы мясосодержащие в натуральной и искусственной оболочках для порционной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 20 суток;** зельцы мясосодержащие для сервировочной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 10 суток;** зельцы мясосодержащие для сервировочной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 15 суток;** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для порционной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 35 суток;** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для порционной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 45 суток** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для сервировочной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 20 суток.** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для сервировочной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы **не более 30 суток. Упакованных в герметичную упаковку [барьерные термоусадочные пакеты, лотки, скин-упаковку (VSP)] или в многослойную полиамидную оболочку и пастеризованных** с момента окончания технологического процесса при строгом соблюдении температурного режима: ***при температуре воздуха от 0°С до 4 °С включительно:*** зельцы мясосодержащие целыми батонами в барьерных термоусадочных лотках или пакетах пастеризованные при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 90 суток [3 месяцев]; порционная нарезка зельца мясосодержащего в барьерных термоусадочных лотках или пакетах пастеризованная при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 60 суток [2 месяца]; сервировочная нарезка зельца мясосодержащего в барьерных термоусадочных лотках или пакетах пастеризованная при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 45 суток [1,5 месяца]. порционная нарезка зельца мясосодержащего в вакуумной скин-упаковки (VSP Vacuum Skin Packaging) пастеризованная при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 75 суток [2,5 месяца]; сервировочная нарезка зельца мясосодержащего в вакуумной скин-упаковки (VSP Vacuum Skin Packaging) пастеризованная при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С не более 60 суток [2 месяца]. **Упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы и с применением холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing):** ***при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0°С до 6 °С включительно:*** зельцы мясосодержащие целыми батонами в натуральной и искусственной проницаемой оболочках, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) не более 100 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в натуральной и

искусственной проницаемой оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) не более 150 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в коллагеновых (белковых) оболочках, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) – не более 125 суток; зельцы мясосодержащие целыми батонами в коллагеновых (белковых) оболочках с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) – не более 175 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) не более 200 суток; зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* целыми батонами в многослойных барьерных (полиамидных) оболочках с дымопроницаемостью и с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) не более 250 суток; зельцы мясосодержащие в натуральной и искусственной оболочках для порционной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 75 суток;** зельцы мясосодержащие в натуральной и искусственной оболочках для порционной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 100 суток;** зельцы мясосодержащие для сервировочной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 50 суток;** зельцы мясосодержащие для сервировочной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 75 суток;** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для порционной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 175 суток;** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для порционной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 225 суток** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для сервировочной нарезки, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 100 суток.** зельцы мясосодержащие *варёно-копчёные, запечённые, копчено-запечённые* для сервировочной нарезки с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331, упакованные с использованием вакуума или модифицированной атмосферы после прохождения холодной пастеризации высокого давления (HPP High Pressure Processing) **не более 150 суток. Рекомендуемый срок годности** зельцев мясосодержащих при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С **после нарушения целостности батона или потребительской упаковки** под вакуумом или в модифицированной атмосфере : ***после нарушения целостности батона:*** для зельцев мясосодержащих варёных после

HACCP EXPERT

нарушения целостности батона**не более 12 часов**; для зельцев мясосодержащих варёно-копчёных, запечённых, копчёно-запечённых после нарушения целостности батона **не более 24 часа**; *после вскрытия потребительской или групповой упаковки с вакуумом или модифицированной атмосферой, или после нарушения целостности скин-пленки:* для зельцев мясосодержащих варёных **не более 3 суток** до истечения срока годности: для зельцев мясосодержащих варёно-копчёных, запечённых, копчёно-запечённых **не более 5 суток** до истечения срока годности: В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, зельцы мясосодержащие 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. Транспортирование и хранение зельцев мясосодержащих, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.13.14-1329-2026** **КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%)**

Дата введения в действие 23.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сырокопченые колбасы или колбаски из мяса кролика (далее продукция или продукт) вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика в зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые из мяса кролика Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности:** колбаса сырокопченая из мяса кролика «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Марочная» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мергез»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Армянская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук из мяса

кролика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Спагетти»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Копченый хлыст». **Тип колбасных изделий – полусухие:** колбаса сырокопченая из мяса кролика «Азовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Еврейская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кролик в горчице сырокопченый»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кнут из кролика сырокопченый»; колбаса Сервелат из мяса кролика; колбаса Сервелат из мяса кролика «Московский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Английский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Променад»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; колбаса Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; колбаса Сервелат из мяса кролика и баранины; колбаса Сервелат из мяса кролика «Изобилие» колбаса Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; колбаса Салями из мяса кролика; колбаса Салями из мяса кролика «Таймырская»; колбаса Салями из мяса кролика «Аврора»; колбаса Салями из мяса кролика «Луксурия»; колбаса Салями из мяса кролика «Томская»; колбаса Салями из мяса кролика «Менуэт»; колбаса Салями из мяса кролика «Царская»; колбаса Салями из мяса кролика «Маркиза»; колбаса Салями из мяса кролика «Балет»; колбаса Салями из мяса кролика «По-итальянски»; колбаса Салями из мяса кролика «По-милански»; колбаса Салями из мяса кролика «Ампир»; колбаса Салями из мяса кролика «Индийская»; колбаса Салями из мяса кролика «Ставропольская»; колбаса Салями из мяса кролика «Волшебство»; колбаса Салями из мяса кролика «Есенинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Карибская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фламенко»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская особая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хозяйская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Экстра»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Престижная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Старорусская»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Хворост из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Сигары из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Егерские»;

HACCP EXPERT

колбаски сырокопченые из мяса кролика «Кроличьи с васаби»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Снеки».

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

Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика:** ***Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:*** целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; с использованием консервантов – не более 3 мес. ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы:*** целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; порционная нарезка – не более 30 суток; сервировочная нарезка – не более 25 суток; с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий из мяса кролика при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1326-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%)

Дата введения в действие 12.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые колбасы или колбаски из мяса кролика (далее продукция или продукт) вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные копченые из мяса кролика в зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые из мяса кролика:** колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Астория»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Шварцвальдская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Кремлевский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Балыковая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «По-фински»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свиной грудинкой и шафраном; колбаса варено-копченая

из мяса кролика с луком и сушеной зеленью; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и зирой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с белым перцем и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с телятиной; колбаса варено-копченая из мяса кролика с паприкой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и ромом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с кайенским перцем и пивом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с клюквой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горчицей; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горохом и специями; колбаса варено-копченая из мяса кролика с репчатым луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со смесью перцев и хреном; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полесская»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Филейные»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Традиционные»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика»; «Колбаски варено-копченые из мяса кролика».

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

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные варено-копченые из мяса кролика:** ***Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:*** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы:*** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов – не более 45 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; порционная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 30 суток; сервировочная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 20 суток; целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов Униконс XXL – не более 95 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** колбас (колбасок) варено-копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий из мяса кролика при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, отправляемых в районы Крайнего

HACCP EXPERT

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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1325-2026** **КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА (НДС 10%)**

Дата введения в действие 12.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полукопченые колбасы или колбаски из мяса кролика (далее продукция или продукт) вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные копченые из мяса кролика в зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок и от способа технологической обработки вырабатывают следующих наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые из мяса кролика:** колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Балычковая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сельская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чулман с мясом кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья деликатесная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Семейная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Николаевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Застольная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вкусная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Гусарская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Дорожная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Хуторская с чесноком и перцем»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Студенческая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Южная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Таврийская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса кролика с печенью; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Особая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Станичная»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Колбаса из мяса кролика с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с ананасом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с черносливом"; колбаса полукопченая из мяса

кролика "Фирменная с ромом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с фисташками"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная с орехами "; колбаса полукопченая из мяса кролика «Монреаль»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Рублевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Казачья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Олимпийская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Арбатская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Золотая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Деревенский»»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Столичная Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Тихорецкая»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Берлинские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Для барбекю»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Охотничьи»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Вологодские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Памирские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Болгарские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Оригинальные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Горчичные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Восточные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С вялеными томатами»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Песто с сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С паприкой»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С маринованными огурцами и укропом»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Кабаносси»; колбаски полукопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Чивапчичи»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса кролика с ароматом брусники; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Кроличьи»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикник»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника».

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

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика:** ***Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:*** - целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; - с использованием консервантов – не более 20 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы:*** - целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; - целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов – не более 45 суток; - порционная нарезка – не более 15 суток; - сервировочная нарезка – не более 10 суток; - порционная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 30 суток; - сервировочная нарезка с использованием консервантов Униконс XXL – не более 20 суток; - целыми батонами (батончиками) с использованием консервантов Униконс XXL – не более 95 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий из мяса кролика при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток (для полукопченых и варено-копченых колбас [колбасок]) и не более 10 суток (для сырокопченых и сыровяленых колбас [колбасок]) в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-899-2026 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 18.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые мясосодержащие (колбасы, колбаски), изготовленные из мясного сырья, с добавлением мяса птицы и с использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные полукопченые мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопченые мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

Классификация: ***Изделия колбасные полукопченые выпускают: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясосодержащие (с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно). ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** колбасные изделия полукопченые В, Г, Д; ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски. ***в зависимости от формы:*** в оболочке. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:*** целыми изделиями; порционная нарезка массой нетто от 100; сервировочная нарезка массой нетто от 50 г.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия колбасные мясосодержащие (колбасы, колбаски) в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – мясосодержащие. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60%):** колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Баранья»; колбаски полукопченые «Бараньи»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаса полукопченая «Бескидин»; колбаса полукопченая «Изысканная»; колбаса полукопченая «Татарская»; колбаса полукопченая «Итиль»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Казанская»; колбаса полукопченая «Немецкая»; колбаса полукопченая «Полтава»; колбаса полукопченая «Карельская». **Категория Г (массовая доля мышечной ткани от 20 до 40 %):** колбаса полукопченая с печенью «Батыр»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая

«Чёрный монах»; колбаса полукопченая сервелат «Дворянский; колбаса полукопченая сервелат «Юбилейный»; колбаса полукопченая «Вкусная»; колбаса полукопченая салями «Казацкая»; колбаса полукопченая сервелат «Восточный»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Чешская»; колбаса полукопченая сервелат «Московия»; колбаса полукопченая «Семейная»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая салями «Викос»; колбаса полукопченая «Краковик»; колбаса полукопченая «Барбадос»; колбаса полукопченая «Венская»; колбаса полукопченая «Кабаносс»; колбаса полукопченая «Деревенская»; колбаса полукопченая «Сельская». колбаса полукопченая «Походная»; колбаса полукопченая «Андалузия»; колбаса полукопченая сервелат «Фирменный»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Быстрый завтрак»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаски полукопченые «Швейцарские»; колбаски полукопченые «Альпийские»; колбаски полукопченые «Колбаски копченые». **Категория Д (массовая доля мышечной ткани менее 20 %):** колбаски полукопченые «Баварские с сыром»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая «Особая»; колбаски полукопченые «Ароматные; колбаса полукопченая «Фомич»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Эстонская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Копченая на дровах»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Весенняя»; колбаса полукопченая «Михайловская»; салями полукопченая «Ленская»; салями полукопченая «Мозаичная»; сервелат полукопченый «Домашка»; колбаса полукопченая «Сытная»; колбаса полукопченая «Валдайская»; колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Амурская».

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

Термины и определения - мясо: Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

- **мясосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно.
- **колбасное изделие:** Мясной или мясосодержащий продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованного в колбасную оболочку, пакет, форму, сетку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению.
- **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.
- **полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм]; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм.
- **полукопченые колбасные изделия** - колбасные изделия, подвергнутые в процессе. Изготовления обжарке или подсушке, варке, копчению и при необходимости сушке;
- **категория:** Подразделение полукопченых колбас [колбасок], объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки.
- **полукопченая колбаса [колбаска] категории В:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно.
- **полукопченая колбаса [колбаска] категории Г:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно.

HACCP EXPERT

- полукопченая колбаса [колбаска] категории Д: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно. **Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.** Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных (полукопченых) от 0°С до плюс 6 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных мясосодержащих полукопченых**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясосодержащих полукопченых** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток. ***с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326:*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные, вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 90 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С *и относительной влажности 75%-78%:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. ***с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326:*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 25 суток. ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные, вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 40 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; полукопченые при порционной нарезке не более 45 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток. ***с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326:*** *при*

температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С: полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 60 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток. ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** *при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:* полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 20 суток; полукопчёные при порционной нарезке не более 15 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке не более 8 суток. ***с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток. ***с применением консервантов, (в том числе Униконс XXL):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 40 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 25 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток. **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки **рекомендуемый срок годности** изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для полукопченых не более 10 суток. Срок годности изделий колбасных мясосодержащих 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 мясосодержащих, 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1257-2026 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие 12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных (колбас, колбасок) кровяных мясных, изготовленных из мяса, крови и субпродуктов оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные кровяные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные кровяные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные (колбасы, колбаски) кровяные мясные в зависимости от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная «Интинская»; колбаса кровяная «Балтийская»; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Черный пудинг»; колбаса кровяная «Славянская». **Категория Б:** колбаса кровяная «Фирменная»; колбаса кровяная «Средневековая»; колбаса кровяная «Министерская»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная «Морсилья»; колбаса кровяная «Красная с языком»; колбаса кровяная «Таллинская»; колбаса кровяная «Сангерете»; колбаса кровяная «Карвавица»; колбаса кровяная «Бирольдо»; колбаса кровяная «Премиальная»; колбаса кровяная «Датская»; колбаса кровяная «Дачная с гречкой»; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Арктическая»; колбаса кровяная «Таежная»; колбаса кровяная «Диковинка»; колбаса кровяная «Арбач»; колбаса кровяная «Ямальская»; колбаса кровяная «Никольская»; колбаски кровяные «Георгиевские»; колбаски кровяные «Валдайские»; **Категория В:** колбаса кровяная «Даниловская»; колбаса кровяная «Болгарская»; колбаса кровяная «Эстонская»; колбаса кровяная «Северная»; колбаса кровяная «От Петровича»; колбаски кровяная «Кратовские».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование колбас своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности изделий кровяных мясных с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%*** изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 3 суток;** изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с

использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 5 суток**. изделия колбасные кровяные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток**; изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 20 суток**; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 45 суток**; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:*** изделия колбасные кровяные в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 7 суток**; изделия колбасные кровяные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток**; изделия колбасные кровяные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток;** изделия колбасные кровяные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 30 суток.** изделия колбасные кровяные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 60 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1255-2026** **КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные колбасные изделия, изготовляемых из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и домашней птицы, пряностей, пищевых добавок, не мясных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — колбасные изделия). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные Вид – колбасные изделия Подвид – вареные Категория А: колбаса вареная из оленины; колбаса вареная из оленины «Люкс»; колбаса вареная «Кабанья»; колбаса вареная «Кельбосс»; колбаса вареная «Из косули»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Лесная традиция»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная с олениной; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Таежная»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Лесная по-северонемецки»; колбаса вареная «Лесная по-южнонемецки»;

колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Лесная «Императорская»; колбаса вареная «По-царски»; колбаса вареная «Императорская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Лесная»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса косули»; колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Любо»; колбаса вареная из мяса снежного барана; колбаса вареная из мяса кабана; колбаса вареная из мяса косули; колбаса вареная из мяса оленя; колбаски вареные «Лесные»; колбаски вареные из мяса снежного барана; колбаски вареные из мяса кабана. **Категория Б:** колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Мясная «Любо»; колбаса вареная «Княжеская»; колбаса вареная «Любо»; колбаса вареная «Симбирская особая»; колбаса вареная с мясом лося; колбаса вареная «Донецкая»; колбаса вареная «Боярская»; колбаса вареная «Юбилейная»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная с тмином; колбаса вареная из мяса снежного барана; колбаса вареная из мяса кабана; колбаски вареные из мяса снежного барана; колбаски вареные из мяса кабана.

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – **5 суток;** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **30 суток.** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **35 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – **до 75 суток. Порционная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 30 суток. Сервировочная нарезка:** с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** вареных колбас **после вскрытия оболочки,** не превышающих основной срок годности (без вскрытия оболочки), при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 3 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции:** при температуре минус 10 °С – **не более 3 месяцев;** при температуре минус 18 °С – **не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0 ºС до 6 ºС после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1253-2026 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЁНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 12.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные мясные (колбасы, колбаски), изготовленные из колбасного фарша, состоящего из оленины с добавлением свинины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – колбасы, колбаски, продукция). Колбасы (колбаски) варёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы (колбаски) варёные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Колбасы (колбаски) вареные мясные выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:*** мясные. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные колбасные изделия: А, Б, В. ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы; колбаски. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки (колбасные хлеба). ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы фасованного изделия колбасного:*** целыми изделиями; целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка). 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: Колбасы (колбаски) мясные варёные в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – изделия колбасные мясные. Вид – колбасы(колбаски). Подвид – варёные: Категория А:** Колбаса варёная «Диабетическая оленья»; Колбаса варёная «Забойная»; Колбаса варёная «Утренняя»; Колбаса варёная «Уральская»; Колбаса варёная «Донская»; Колбаса варёная «Новинка»; Колбаса варёная «Вкусная с сыром»; Колбаса варёная «Даниловская»; Колбаса варёная «Тирольская»; Колбаски варёные «Крымские»; Колбаски варёные «Дворянские». **Категория Б:** Колбаса варёная «67 параллель»; Колбаса варёная «Заполярная»; Колбаса варёная «Печерская»; Колбаса варёная «Муромская»; Колбаса варёная «Сытная»; Колбаса варёная «Богатырская»; Колбаса варёная «Волжская»; Колбаса варёная «Югорская»; Колбаса варёная «Якутская»; Колбаса варёная «Онежская»; Колбаса варёная «Архангельская»; Колбаса варёная «Северная»; Колбаса варёная «Классическая»; Колбаса варёная «Костромская»; Колбаса варёная «Пионерская»; Колбаса варёная «Южная»; Колбаса варёная «Финская»; Колбаса варёная «Старооскольская»; Колбаса варёная «Пожарская»; Колбаса варёная «Таллинская»; Колбаса варёная «Бородинская»; Колбаса варёная «Пикантная»; Колбаса варёная «Чесночная»; Колбаски

варёные «С Ряженкой»; Колбаски варёные «Сочные»; Колбаски варёные «Солнечные»; Колбаски варёные «Хуторские». **Категория В:** Колбаса варёная «Андреевская»; Колбаса варёная «Оленья с можжевельником»; Колбаса варёная «Липецкая»; Колбаса варёная «Вкусная с молоком».

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

Транспортные средства, используемые для перевозки изделий колбасных, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки колбас (колбасок) варёных, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения колбас (колбасок) вареных мясных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от минус 1,5°С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения колбас (колбасок),** гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* колбасы (колбаски) вареные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** колбасы (колбаски) вареные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. колбасы (колбаски) вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 75 суток**; колбасы (колбаски) вареные в натуральной и искусственной оболочке (кроме барьерных) с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; колбасы (колбаски) вареные в полиамидной барьерной оболочке с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:*** колбасы (колбаски) варёные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток**; колбасы (колбаски) варё-

ные целыми батонами (батончиками) в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 35 суток**; изделия колбасные варёные (кроме колбасных хлебов) для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** колбасы (колбаски) варёные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток;** колбасы (колбаски) варёные в натуральной и искусственной оболочке с применением консерванта Униконс XXL и с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 90 суток.** колбасы (колбаски) варёные в барьерной оболочке (пленке) с применением вакуума или модифицированной атмосферы - **не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженны**х **колбас (колбасок) вареных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток; при температуре не выше минус 18 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток.** Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) варёных при температуре воздуха от 0 до плюс 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) варёных мясных при нарушении целостности батонов (колбасной оболочки),** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: не более 48 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. Срок годности колбас (колбасок) варёных мясных 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 мясных, 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-892-2025 КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.12.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов - холодцы мясосодержащие, изготовленные из мяса свинины, говядины, предварительно термически обработанного (вареного или бланшированного) с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующих при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, сформованных в оболочку или форму, подвергнутых последующей термической обработке до готовности к употреблению (далее по тексту продукция, изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов, холодцы мясосодержащие). Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов - холодцы мясосодержащие выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Холодцы мясосодержащие выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре:* мясосодержащие; *в зависимости от массовой доли мышечной ткани:* категории А; категории Б; категории В; *в зависимости от формы:* в оболочке; в форме; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные (от 0 до 6 °С).

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные из термически обработанных ингредиентов - холодцы мясосодержащие в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **Группа – продукт мясосодержащий. Вид - изделия колбасные из термически подготовленных ингредиентов. Подвид – холодцы. Категория А:** Холодец «Галантир»; Холодец «Бабушкин». **Категория Б:** Холодец «Крестьянский»; Холодец «Городской»; Холодец «Сытный»; Холодец «Фирменный»; Холодец «Вкусный»; Холодец из говядины и свинины (вариант I); Холодец «Праздничный»; Холодец «Михайловский» (вариант I); Холодец «Михайловский» (вариант II). **Категория В:** Холодец из говядины; Холодец из телятины; Холодец из жеребятины; Холодец из конины; Холодец «Казачий»; Холодец «Чесночный»; Холодец «Пермяцкий»; Холодец из свинины; Холодец «Шляхтинский»; Холодец «Простой»; Холодец из свиных хвостов; Холодец из свиных ушей; Холодец из говяжьих ножек и шампиньонов; Холодец «Дворянский»; Холодец «Муромский»; Холодец «Сытный»; Холодец «Фирменный»; Холодец «Вкусный»; Холодец из говядины и свинины (вариант II); Холодец «Праздничный»; Холодец «Чемпион» (вариант I); Холодец «Чемпион» (вариант II); Холодец «Аппетитный»; Холодец «Молодец»; Холодец «Уральский»; Холодец «Студенческий»; Холодец «Хладенец»; Холодец «Эконом»; Холодец «Сборный»; Холодец «Янтарный»; Холодец «Приозерский»; Холодец «Гурман»; Холодец «Белорусский»; Холодец «В дорогу»; Холодец «Костромской»; Холодец «Походный»; Холодец «Мясной».

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

Термины и определения Мясной ингредиент: составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости). **Немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся пищевым продуктом растительного, животного, не являющегося продуктом убоя, или минерального происхождения. **Мясосодержащий продукт:** Пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 60% включительно. **Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов:** Колбасное изделие, изготовленное из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутые последующей тепловой обработке до готовности к употреблению. **Холодец:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона. **Холодец категории А:** Холодец с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%. Примечание - Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке. **Холодец категории Б:** Холодец с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **Холодец категории В:** Холодец с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%. **Бульон** - мясная продукция, изготовленная путем варки продуктов убоя с добавлением или без добавления немясных ингредиентов с последующим сгущением жидкой фазы, полученной после отделения от нее продуктов убоя и (или) сушкой или без них. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов (холодцов мясосодержащих)** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** ***без добавления консерванта (регуляторов кислотности):*** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках не более 72 часов (3 суток); для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 5 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках и металлических формах не более 5 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 15 суток; целыми изделиями, батонами в искусственных барьерных непроницаемых оболочках не более 30 суток; ***с применением консерванта (регуляторов кислотности):*** целыми изделиями в одноразовых формах с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 10 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 25 суток; весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта - не более 30 суток; целыми изделиями, батонами в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности)30 суток; целыми изделиями, батонами в непроницаемых оболочках с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 40 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** ***без добавления консерванта (регуляторов кислотности):*** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из

HACCP EXPERT

ламинатов не более 20 суток. при порционной нарезке - не более 12 суток; целыми изделиями в полимерной упаковке не более 15 суток; ***с применением консерванта (регуляторов кислотности):*** продукции в пластиковых коробочках или формах с крышками с добавлением овощей, субпродуктов и с применением консерванта (регуляторов кислотности) не более 20 суток; продукции остальной с применением консерванта (регуляторов кислотности) в пластиковых коробочках или формах с крышками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки с добавлением консерванта (регуляторов кислотности) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов**, а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности холодцов мясосодержащих, 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 рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1222-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 15.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] сыровяленые, из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные. ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** сыровяленые. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса лося «Махан из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук лесной из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Брезаола из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная дичь из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Сальчичон из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо из Кабана по-мексикански»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Палочки северные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Горчичные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Чесночные»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Дикий Север». **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сыровяленые. Тип колбасных изделий – полусухие. Категория А:** колбаса сыровяленая из мяса оленя «Суджук из Марала»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Салями с лавром»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Филейная»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Марал в огне»; колбаса сыровяленая из мяса оленя «Лесной олень»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Суджук из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Сервелат Крупянистый»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Сервелат Прованс»; колбаса сыровяленая из мяса лося «Джерки из Лося»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Суджук из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сыровяленая из мяса

кабана «Кабан вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Лесная диковинка из кабана»; колбаса сыровяленая из мяса кабана «Чоризо с чили из Кабана»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Камчатский медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Бурый медведь»; колбаса сыровяленая из мяса медведя «Медвежий барон»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Прованс»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Полярная звезда»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы Три перца»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Круглицы с зеленью»; колбаски сыровяленые из мяса оленя «Перчик»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Сальса»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Острые»; колбаски сыровяленые из мяса лося «Соломка»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки янтарные с травами»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки карри с ананасом»; колбаски сыровяленые из мяса нутрии «Палочки с чили».

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

Колбасы [колбаски] мясные сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные сыровяленые из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 6 месяцев [180 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; **При температуре воз-**

духа от 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности 75%-78%: сыровяленые колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 180 суток. сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 150 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 15 суток. **При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С:** сыровяленые целыми батонами (батончиками) 90 суток. сыровяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 105 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сыровяленые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 120 суток; сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 9 месяцев [270 суток]. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сыровяленые не более 10 месяцев [300 суток]. порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: сыровяленых не более 15 суток. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, 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 колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к

HACCP EXPERT

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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1221-2025** **КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 02.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения.

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] варёно-копчёные, из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёно-копчёные; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** колбаса варёно-копчёная из мяса изюбря с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя с можжевеловыми ягодами; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Тобольская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Лесной олень с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Чёрный мрамор»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Северный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Пятнистый олень»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Огни тундры»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Финский с можжевельником»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Арктический»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Императорский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Марочный»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Салями Гордый марал»; колбаса варёно-копчёная из мяса

оленя «Таёжная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя «Острая с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Чесночная с укропом»; колбаса варёно-копчёная из мяса марала «Алтайская»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Горчичная»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на Абрикосе»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося с зеленым перцем; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Престижная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Омсукчанская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лосиная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Сервелат Имбирный»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Лесной дуэт»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Изысканная»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Копчёная на дровах»; («Старорусская»); колбаса варёно-копчёная из мяса лося «Лось копчёный»; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с сыром Пармезан; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с оливками; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана с фундуком; колбаса варёно-копчёная из мяса кабана «Копчёная на дровах с перчиком»; колбаса варёно-копчёная из мяса диких животных с жеребятиной; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на дровах с зеленым перцем»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Копчёная на сливе»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули с тмином; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Посылка из леса»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и оленя «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Марочная»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули «Сервелат Амаретто»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и лося «Копчёная на дровах с майораном»; колбаса варёно-копчёная из мяса оленя и кабана «Сервелат Можжевеловый»; колбаса варёно-копчёная из мяса лося и кабана «Сервелат Миндальный»; колбаса варёно-копчёная из мяса косули и кабана «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная из мяса дикого барана «Снежный баран»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с брусникой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Карельский медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Егерская»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «По-гречески»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с паприкой и сушёной рукколой; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с орехами»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с сыром»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя с луком и базиликом; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с шалфеем»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Приятная с зеленью и чесноком»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Медведь с ромом»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с пряной зеленью»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с калиной»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копчёная на дровах с куркумой»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Логово медведя»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса варёно-копчёная из мяса медведя «Копченый медведь»; колбаса варёно-копчёная из мяса зайца «Диковинка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Салями из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Сервелат из мяса бобра»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Слободская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Новгородская»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Бобринка»; колбаса варёно-копчёная из мяса бобра «Луканка»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с клюквой и мускатным орехом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Беловежская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с можжевеловыми, ягодами, калиной и тимьяном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии со свиной грудинкой и шафраном; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Полесская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с луком и пряной зеленью; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с зирой;

HACCP EXPERT

колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Перечная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с белым перцем и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Белорусская»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кардамоном и луком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с чесноком и укропом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Заповедная»; «Особая» колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и гвоздикой; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии и бобра «Беловежская пуща»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Штучная»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с кайенским перцем и пивом; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Сервелат Ароматный»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Трофей охотника»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «Лесовичок»; колбаски варёно-копчёные из мяса лося «По-великоустюгски»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Кабанчики»; колбаски варёно-копчёные из мяса кабана «Лесной гостинец»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Удачная охота»; колбаски варёно-копчёные из мяса бобра «Таёжное лакомство». колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии с паприкой и чесноком; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Ромовая»; колбаса варёно-копчёная из мяса нутрии «Горчичная». **Категория Б:** колбаски варёно-копчёные из мяса косули «Сафари».

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

Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные варёно-копчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных полукопчёных, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленых из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изго-

HACCP EXPERT

товитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 75 суток; ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 90 суток; **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 45 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке не более 8 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варёно-копчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; варёно-копчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; варёно-копчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и**

HACCP EXPERT

модифицированной атмосферы: колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 120 суток; **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] варёно-копчёные не более 210 суток; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных, из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: —для варёно-копчёных не более 10 суток; в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, 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 колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных варёно-копчёных из мяса промысловых [диких] животных, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные. ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** сырокопчёные. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – сухие. Категория А:** колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с грецким орехом»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Казы из мяса лося»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Имперская»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Троянская луканка»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Филейная»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Копчёный медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя и лося «Пасхальная»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии со свининой; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Лесной властелин»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Северные»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя и кабана «Палочки Янтарные»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Лесные». **Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопчёные. Тип колбасных изделий – полусухие.**

Категория А: колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Болетус» с белыми грибами; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Министерская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Саамская»; колбаса сырокопченая из мяса оленя «Хибинская»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Северный барон»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Спагетти»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Марал в вине»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Мадера»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в кунжуте; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» с кедровым орешком; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Хворост Сияние севера» в пармезане; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Сальсичча»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Ром и Апельсин»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя «Салями Грибы и Укроп»; колбаса сырокопчёная из мяса оленя; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Полесская»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Суджук»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Суджук пряный»; колбаса сырокопчёная из мяса лося из мяса лося «Салями»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось в миндале»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Лось Имбирный с клюквой»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Кедровая»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сырная»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Салями Сальса»; колбаса сырокопчёная из мяса лося «Копчёный хлыст»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Чоризо с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Перечная»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фахита»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Салями Фуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Суджук сырокопчёный»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Торино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Трентино»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с ромом»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с кедровыми орехами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули «Косуля с белыми грибами»; колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаса сырокопчёная из мяса косули и кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями из кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в имитации плесени»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с перцем в пармезане»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан в горчице»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кнут из Кабана»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Дикий кабан»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Салями Лесной барон»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Талисман охоты»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Дикий кабан с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Царская охота»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Чоризо из кабана с паприкой»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с трюфелем»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана «Кабан с чили»; колбаса сырокопчёная из мяса кабана и косули «Лесной дуэт»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медовая»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Медведь в роме»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Салями Бурый медведь»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Чоризо из медведя»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с пармезаном»; колбаса сырокопчёная из мяса медведя «Медведь с коньяком»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Пальмира»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии «Салями Качиаторе»; колбаса сырокопчёная из мяса нутрии с миндалем; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Салями из бобра»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Ромовый»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Сервелат Лещинский»; колбаса сырокопчёная из мяса бобра «Косичка из бобра»; колбаски сырокопчёные из мяса оленя «Сигары таёжные»; колбаски сыро-

HACCP EXPERT

копчёные из мяса оленя; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Пивчики из лося»; колбаски сырокопчёные из мяса лося «Копченый хлыст»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Пряные»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Егерские»; колбаски сырокопчёные из мяса косули «Косуля с васаби»; колбаски сырокопчёные из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули и кабана; колбаски сырокопчёные из мяса кабана. **Категория Б:** колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая [«Пикантная»]»; колбаса сырокопчёная из мяса косули; колбаски сырокопчёные из мяса косули.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов. Заменять придуманное наименование продукции на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Колбасы [колбаски] мясные сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные сырокопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 6 месяцев [180 суток]; сыровяленые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток; сырокопчёные целыми батонами (батончиками) в обсыпке не более 1,5 месяца [45 суток]. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6,5 месяцев [195 суток]. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 7 месяцев [210 суток]. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]. **При температуре воздуха от 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности 75%-78%:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 2 месяца [60 суток]; сырокопчёные колбасные изделия **в обсыпке** не более 1 месяца [30 суток]; **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку**

под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С: сырокопчёные целыми батонами (батончиками) 180 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума не более 90 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума не более 45 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 35 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением модифицированной атмосферы не более 30 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) 190 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 95 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 55 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением вакуума и консерванта Униконс XXL 200 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 100 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением вакуума и консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками)150 суток сырокопчёные при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 165 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопчёные сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток. **При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С:** сырокопчёные целыми батонами (батончиками)90 суток [3 месяца] сырокопчёные при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 105 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 120 суток; сырокопчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 30 суток; сырокопчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 9 месяцев [270 суток]. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] сырокопчёные не более 10 месяцев [300 суток]; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток. **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопчёных и сыровяленых не более 15 суток. в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не

установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сырокопчёных, из мяса промысловых [диких] животных, 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 колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных сырокопчёных из мяса промысловых [диких] животных, 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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1216-2025** **КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ [ДИКИХ] ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, подготовленного определенным образом и взятого в установленных рецептурой количестве, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутого технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски]]. Колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания. Колбасы [колбаски] полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в охлажденном и в замороженном виде. **Колбасы [колбаски] из мяса промысловых [диких] животных выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]. ***в зависимости от технологии изготовления:*** полукопчёные. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] мясные из мяса промысловых [диких] животных в зависимости от вида используемого сырья и способа технологической обработки вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт из мяса промысловых [диких] животных. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные. Категория А:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Праздничная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Престижная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Царская с миндалём»; колбаса полукопчёная из

мяса косули «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Егерская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Княжеская»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса зайца «Царская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Популярная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса нутрии «Царская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Модерн»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Штучная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Филейная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Аппетитная»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Фирменная Лесной властелин»; колбаса полукопчёная из мяса бобра «Царская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Югор с брусникой»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Пивчики»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Заполярные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Чукотские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса кабана «Княжеские». **Категория Б:** колбаса полукопчёная из мяса оленя «Трапезная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Северная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Популярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Снежная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Воркутинская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Чесночная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Варшавская три перца»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Югор»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Полярная»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Королевская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Царская»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «По-царски»; колбаса полукопчёная из мяса оленя «Магаданская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Лесной барон» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса лося «Волгоградская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Вологодская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Мясной каприз»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Крымская»; колбаса полукопчёная из мяса лося «Сувенирная»; колбаса полукопчёная из мяса кабана «Рубана на дровах»; колбаса полукопчёная из мяса кабана и лося «Тирольская»; колбаса полукопчёная из мяса косули «Подарочная» с можжевеловой ягодой; колбаса полукопчёная из мяса косули «Копчёная на Абрикосе»; колбаса полукопчёная из мяса медведя «Своеобразная»; колбаса полукопчёная из мяса изюбря «Чёрный мрамор»; колбаса полукопченая из мяса зайца «Уникальная»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Нутриевая»; колбаса полукопченая из мяса нутрии «Егерская»; колбаса полукопченая из мяса нутрии и бобра «Вологодская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса бобра «Приятная с оливками»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса бобра и нутрии «Суздальская»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Премиум»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Егерские»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Ароматные»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Неповторимые»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Огни тундры»; колбаски полукопчёные из мяса оленя «Царские»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Популярные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Таежные»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Домашние»; колбаски полукопчёные из мяса лося «Карри» с ананасом; колбаски полукопчёные из мяса лося и кабана «От егеря»; колбаски полукопчёные из мяса кабана и лося «Кезекнакер»; колбаски полукопчёные из мяса кабана со шпинатом и сыром; колбаски полукопчёные из мяса косули «Гриль» с травами; колбаски полукопченые из мяса бобра «Кнут»; колбаски полукопченые из мяса бобра с брусникой; колбаски полукопченые из мяса бобра и нутрии «Колбаски егеря»; колбаски полукопченые из мяса зайца «От егеря». **Категория В:** колбаски полукопченые из мяса лося «Егерские острые»; колбаски полукопченые из мяса лося и кабана с черносливом. Колбасы [колбаски]

HACCP EXPERT

мясные полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] мясные полукопчёные из мяса промысловых [диких] животных выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] мясных полукопчёных, из мяса промысловых [диких] животных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованные]: **При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78%:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками), вырабатываемые в барьерной колбасной оболочке не более 75 суток. ***в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные, вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 90 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности 75%-78%:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. **Упакованные в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: При температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; полукопчёные при порционной нарезке не более 45 суток; полукопчёные при сервировочной нарезкене более 20 суток; ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не

более 50 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **При температуре воздуха от 0 °С до 12 °С:** полукопчёные целыми батонами (батончиками) не более 10 суток; полукопчёные при порционной нарезкене более 8 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке не более 6 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопчёные целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; полукопчёные при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 10 суток; полукопчёные при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 120 суток. **Упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы **[**колбаски] полукопчёные не более 210 суток; порционная нарезка – 200 суток; сервировочная нарезка – 180 суток; **При температуре не выше минус 18 °С:** целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия потребительской упаковки** или после нарушения целостности батонов [батончиков] рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопчёных и варёно-копчёных не более 10 суток; в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] колбас [колбасок] мясных полукопчёных из мяса промысловых [диких] животных, 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1215-2025 КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных варено-копченых мясных (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные варено-копченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варено-копченые, мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Арамская»; колбаса варено-копченая «Болгарская»; колбаса варено-копченая «Салями с грецким орехом»; колбаса варено-копченая «Сервелат с пармезаном»; колбаса варено-копченая «Варшавская»; колбаса варено-копченая «Барбадос»; колбаса варено-копченая «Салями Брусничная»; колбаса варено-копченая «Имперская»; колбаса варено-копченая «Георгиевская»; колбаса варено-копченая «Мозаичная»; колбаса варено-копченая «Салями перечная»; колбаса варено-копченая «Сервелат Медовый»; колбаса варено-копченая «Дворянский гостинец»; колбаса варено-копченая «Копченая на дровах»; колбаса варено-копченая «Бужоле»; колбаса варено-копченая «Бусидо»; колбаски варено-копченые «Чибичете»; колбаски варено-копченые «Мукулай»; колбаски варено-копченые «Колбаски с гранатом»; колбаски варено-копченые «Юкола»; колбаса варено-копченая «Королевская»; колбаски варено-копченые «Нямса»; колбаски варено-копченые «Салямки»; колбаса варено-копченая «Салями Фаворит»; колбаски варено-копченые «Ладожские». колбаски варено-копченые «Улюктэ»; колбаски варено-копченые «Тоскана». Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целост-

ности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** варено-копченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 60 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** варено-копченые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; варено-копченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; варено-копченые при порционной нарезке не более 20 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; ***с применением консерванта Униконс XXL:*** варено-копченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток; варено-копченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; варено-копченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 70 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: — для полукопченых и варено-копченых не более 10 суток; для сырокопченых и сыровяленых не более 20 суток. Срок годности изделий колбасных мясных 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. 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1214-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.09.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных полукопченых, (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные полукопченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопченые мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные (колбасы, колбаски) в зависимости от применяемого сырья и от особенностей тепловой обработки выпускают следующих видов и наименований: **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Белый медведь»; колбаса полукопченая «Архангельская»; колбаса полукопченая «Мурманская»; колбаса полукопченая «Чукотская»; колбаса полукопченая «Алеутская»; колбаса полукопченая «Якутская»; колбаса полукопченая «Норильская»; колбаса полукопченая «Беломорье»; колбаса полукопченая «Таймырская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Полярная»; колбаса полукопченая «Швейцарская»; колбаса полукопченая «Восточная»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Северная». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Интинская оленья»; колбаса полукопченая «Элитная оленья»; колбаса полукопченая «Воркутинская оленья»; колбаса полукопченая «Сервелат брусничный»; колбаса полукопченая «Приуральская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «Аргангельская»; колбаса полукопченая «Криковская»; колбаса полукопченая «Сервелат из оленины»; колбаса полукопченая «Сервелат Княжеский»; колбаса полукопченая «Сервелат Приморский»; колбаса полукопченая «Венецианская»; колбаса полукопченая «Калужская»; колбаса полукопченая «Приоскская»; колбаса полукопченая «Премиальная»; колбаса полукопченая «Таежная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаски полукопченые «Чукотские»; колбаски полукопченые «Никольские»; (Охотничьи) колбаски полукопченые «Ароматные»; колбаски полукопченые «Колбаски с сыром»; колбаски полукопченые «Колбаски с паприкой»; колбаски полукопченые «Колбаски с клюквой»; колбаски полукопченые «Дорожные»; колбаски полукопченые «Элитные»; колбаски полукопченые «Тирольские». **Категория В:** колбаса полукопченая «Георгиевская»; колбаса полукопченая «Северная»; колбаса полукопченая «Мартовская»; колбаса полукопченая «Вкусная»; колбаса полукопченая «Крымская».

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

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении колбасных изделий допускается применять: молотые орехи, сушеные овощи, фрукты и ягоды, овощные порошки, соки, экстракты и др. Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем.

Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** —полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 45 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 12 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 15 суток.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транс-

портные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы:** - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице

Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра: колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса

HACCP EXPERT

кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы: - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения, ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: продукты из мяса сухопутной птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя»

HACCP EXPERT

из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохра-

HACCP EXPERT

нена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: — для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; — для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы:** - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95 % до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

HACCP EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1218-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на процесс производства изделий колбасных сырокопченых мясных (колбас, колбасок), изготовленных из мяса оленины с добавлением свинины, говядины, мяса птицы и использованием или без использования немясных ингредиентов, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению (далее по тексту – изделия колбасные, продукция). Изделия колбасные сырокопченые мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные сырокопченые мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- сухие Категория А: колбаса сырокопченая «Эскимосская»; колбаса сырокопченая «Алеутская»; колбаса сырокопченая «Финская»; колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Гренландская»; колбаса сырокопченая «Северный олень»; колбаса сырокопченая «Таймырская»; колбаса сырокопченая «Якутская»; колбаса сырокопченая «Чукотская»; колбаса сырокопченая «Северное сияние»; колбаса сырокопченая «Мясной каприз»; колбаса сырокопченая «Ла парма»; колбаса сырокопченая «Фиеста»; колбаски сырокопченые «Кабандос»; колбаски сырокопченые «Пармские»; колбаски сырокопченые «Фелино»; колбаски сырокопченые «Чоризо». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оленья с черносливом»; колбаски сырокопченые «Таймырские»; колбаски сырокопченые «Таежные»; колбаски сырокопченые «Палермо»; колбаски сырокопченые «Бавария»; колбаски сырокопченые «Пряные». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий- полусухие с регулятором кислотности Категория А:** колбаса сырокопченая «Соната»; колбаса сырокопченая «Княжица с брусникой»; колбаса сырокопченая «Салями Тисоветская»; колбаса сырокопченая «Венецианская»; колбаса сырокопченая «Престижная»; колбаса сырокопченая «Хабуго»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Пикантная Загорская»; колбаса сырокопченая «Силиана»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаски сырокопченые «Парижские»; колбаски сырокопченые «Барские»; колбаски сырокопченые «Жигулевские»; колбаски сырокопченые «Берлинские»; колбаски сырокопченые «Бельгийские»; колбаски сырокопченые «Монтебре». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Оригинальная».

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

Изделия колбасные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %. Изделия колбасные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных вареных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0°С до плюс 15 °С; для замороженных от минут 7°С до минус 9 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий колбасных**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий **колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса (с даты изготовления) при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных): **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 180 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 120 суток; сырокопченые после вскрытия пакета - 20 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 20 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 210 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 270 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 95 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных** с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7 до минус 9 °С: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток.. **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопченых и сыровяленых не более 20 суток. Срок годности изделий колбасных мясных 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 мясных, 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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025** **ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясные «Халяль» (далее – шпикачки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Шпикачки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шпикачки вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные. Категория А: шпикачки «Дербентские Халяль»; шпикачки«Ставропольские Халяль»; шпикачки «Адыгейские Халяль»; шпикачки «Сарай Халяль»; шпикачки «Горские Халяль»; шпикачки «Татарские Халяль»; шпикачки «Казанские Халяль»; шпикачки «Крымские Халяль»; шпикачки «Астраханские Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Ханские Халяль»; шпикачки «Казахские Халяль»; шпикачки «Дагестанские Халяль»; шпикачки «Мергез Халяль»; шпикачки «Эстонские шашлычные Халяль»; шпикачки «Спасские Халяль»; шпикачки «Турецкие» говяжьи Халяль»; шпикачки «Мусульманские говяжьи Халяль»; шпикачки «Натуральные Халяль»; шпикачки «Грузинские Халяль»; шпикачки «Албанские Халяль»; шпикачки «Анатолийские Халяль»; шпикачки «Синопские Халяль»; шпикачки «Из говядины Халяль»; шпикачки «Из говядины с молоком Халяль»; шпикачки «Из говядины со сливками Халяль»; шпикачки «Конские Халяль»; шпикачки «Конские с молоком Халяль»; шпикачки «Конские со сливками Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Телячьи с солоком Халяль»; шпикачки «Телячьи со сливками Халяль». **Категория Б:** шпикачки «Шашлычные Халяль»; шпикачки «Загорские Халяль»; шпикачки «Гриль Халяль»; шпикачки «Для гурмана Халяль»; шпикачки «Тминные Халяль»; шпикачки «Чесночные» с говядиной Халяль»; шпикачки «Осбан с рисом Халяль»; шпикачки «Южные Халяль»; шпикачки «Пальчики» из говядины Халяль»; шпикачки «Пальчики» из баранины Халяль»; шпикачки «Шпикачки в маринаде Халяль»; шпикачки «Немецкие Халяль»; шпикачки «Кавказские с луком Халяль»; шпикачки «Шпикачки с карри Халяль»; шпикачки «Белые колбаски Халяль»; шпикачки «Кебабы» Халяль»; шпикачки «Кебабчета Халяль»; шпикачки «Семейные Халяль»; шпикачки «Алатау Халяль»; шпикачки «Колбаски Штутгартские Халяль»; шпикачки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; шпикачки «Белые Хальль» (без индекса Е); шпикачки «Баварские Халяль». **Категория В:** шпикачки «Пряные Халяль»; шпикачки

«Уфимские Халяль»; шпикачки «Кроха Халяль»; шпикачки «Бараньи Халяль»; шпикачки «Айгыр Халяль» шпикачки «Ароматные с зеленью Халяль»; шпикачки «Нежирные Халяль»; шпикачки «Смак Халяль»; шпикачки «Острые Халяль»; шпикачки «Ливийские Халяль»; шпикачки «Пикник Халяль»; шпикачки «Медовые Халяль»; шпикачки «Аппетитные Халяль»; шпикачки «Фермерские Халяль»; шпикачки «Царские Халяль»; шпикачки «Филиппинские Халяль»; шпикачки «К ужину Халяль»; шпикачки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; шпикачки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; шпикачки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; шпикачки «Коровка Халяль»; шпикачки «С вялеными томатами Халяль»; шпикачки «Сочные с сыром Халяль».

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

Шпикачки мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Шпикачки мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Шпикачки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных шпикачек мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;**

упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. Рекомендуемый срок годности шпикачек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности шпикачек, 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. Срок годности шпикачек, 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 рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025** **САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сардельки мясные «Халяль» (далее – сардельки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сардельки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сардельки мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Из говядины с молоком Халяль»; сардельки «Из говядины со сливками Халяль»; сардельки «Конские Халяль»; сардельки «Конские с молоком Халяль»; сардельки «Конские со сливками Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Телячьи с солоком Халяль»; сардельки «Телячьи со сливками Халяль»; сардельки «Дербентские Халяль»; сардельки «Ставропольские Халяль»; сардельки «Адыгейские Халяль»; сардельки «Сарай Халяль»; сардельки «Горские Халяль»; сардельки «Татарские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Крымские Халяль»; сардельки «Астраханские Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Ханские Халяль»; сардельки «Казахские Халяль»; сардельки «Дагестанские Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль»; сардельки «Албанские Халяль»; сардельки «Анатолийские Халяль»; сардельки «Синопские Халяль». **Категория Б:**

сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халльль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль».

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

Сардельки мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сардельки мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сардельки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой,

искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сарделек вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**.

Рекомендуемый срок годности сарделек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сарделек, 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. Срок годности сарделек, 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 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025 СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сосиски мясные «Халяль» (далее – сосиски/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сосиски мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сосиски мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А: сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Казанские Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Астраханские Халяль»; сосиски «Волжские Халяль»; сосиски «Крымские Халяль»; сосиски «Арабские Халяль»; сосиски «Аравийские Халяль»; сосиски «Дагестанские Халяль»; сосиски «Золотая Орда Халяль»; сосиски «Стамбул Халяль»; сосиски «Турецкие Халяль»; сосиски «Узбекские Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Телячьи с молоком Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Конские с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Говяжьи с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи со сливками Халяль»; сосиски «Сочные с сыром и молоком Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Султанские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль».

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

Сосиски мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сосиски мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сосиски транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами

перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сосисок при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сосисок, 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. Срок годности сосисок, 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 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.

ГАСР EXPERT

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) вареные мясные «Халяль» (далее – колбасы/колбаски), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Колбасы вареные мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы(колбаски) вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Казанская Халяль»; колбаса вареная «Итиль Халяль»; колбаса вареная «Волжская Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль»; колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Башкирская Халяль»; колбаса вареная «Золотая Орда Халяль»; колбаса вареная «Халифат Халяль»; колбаса вареная «Говяжья со сливками Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с ряженкой Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины со сливками Халяль»; колбаса вареная «Астраханская Халяль»; колбаса вареная «Булгария Халяль»; колбаса вареная «Турецкая Халяль»; колбаса вареная «Арабская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халяль»; колбаса вареная «Мозаичная Халяль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «Нежная Халяль»; колбаса вареная «Уфимская из говядины Халяль» колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»;

колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

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

Колбасы (колбаски) мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Колбасы (колбаски) мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) мясных: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток;** в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - **не более 20 суток**; в полиамидной барьерной оболочке - **не более 75 суток**; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - **не более 30 суток**; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток;** порционной нарезкой - **не более 30 суток**; сервировочной нарезкой - **не более 10 суток**. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - **до 80 суток. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев.**

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – **12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбас (колбасок), 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. Срок годности колбас (колбасок), 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые мясные Халяль: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; кол-

баски сырокопченые «Копченый хлыст Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль». Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; - с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; - порционная нарезка – не более 30 суток; - сервировочная нарезка – не более 25 суток; - с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности замороженных** колбас (колбасок) сырокопченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халяль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халяль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халяль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халяль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халяль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халяль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халяль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Ха-

HACCP EXPERT

ляль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

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

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А:** колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбаса полукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаса полукопченая

«Донская Халяль». колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбаса полукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбаса полукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль». колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золо-

HACCP EXPERT

тистая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные копченые мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные копченые мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Изделия колбасные копченые мясные транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потреби-

тельской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1138-2025** **ШПИКАЧКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясосодержащие выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – изделие колбасное (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б: шпикачки «Свиные»; шпикачки «Говяжьи»; шпикачки «Традиционные»; шпикачки «Кавказские»; шпикачки «Албанские». **Категория В:** шпикачки «Чешские»; шпикачки «Римские»; шпикачки «Польские»; шпикачки «Тамбовские»; шпикачки «Астраханские»; шпикачки «Немецкие»; шпикачки «Балтийские»; шпикачки «Вологодские»; шпикачки «Таймырские»; шпикачки «Камчатские»; шпикачки из свинины с молоком; шпикачки из говядины с молоком; шпикачки из телятины со сливками; шпикачки молочные «Калужские»; шпикачки «По-венски»; шпикачки «Подмосковные»; шпикачки «Неженка»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные». **Категория Г:** шпикачки «Любительские»; шпикачки «Подмосковные». шпикачки «Волжские».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением

модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-879-2025** **САРДЕЛЬКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясосодержащие сардельки выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория В: сардельки «Говяжьи»; сардельки «Свиные»; сардельки «Свиные со сливками»; сардельки «Свиные с ряженкой»; сардельки «Вологодские»; сардельки «Сибирские»; сардельки «Астраханские»; сардельки «Северные»; сардельки «Таежные»; сардельки «Татарские»; сардельки «Любительские»; сардельки «Классик»; сардельки «Народные»; сардельки «К ужину»; сардельки «Преображенские»; сардельки «Малыш»; сардельки «Пицца»; сардельки «Охотничьи»; сардельки «Татарские»; сардельки с сыром; сардельки с перчиком; сардельки с говядиной; сардельки из конины; сардельки «Для пиццы»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Имперские»; сардельки «Чудесные»; сардельки «Дачные»; сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия»; сардельки «Крымские»; сардельки «Сочные»; сардельки оригинальные с говядиной; сардельки с говядино; сардельки «Ровные»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Дачные». **Категория Г:** сардельки «Аппетитные»; сардельки «Приятные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Хот-дог»; сардельки «Ярославские»; сардельки «Сочные»; сардельки «Языковые»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Печеночные»; сардельки «Боголюбские»; сардельки «Георгиевские»; сардельки «Охота»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Венские»; сардельки «Крымские»; сардельки «Оригинальные» с говядиной; сардельки «Ганноверские»; сардельки «Коровка»; сардельки «Франкфуртские»; сардельки «Симферопольские»; сардельки «К завтраку»; сардельки «Лакомка»; сардельки «Филейные»; сардельки «Венские»; сардельки «Российские»; сардельки «Мясные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Столичные»; сардельки «Дачные»; сардельки ветчинно-рубленные «Серышевские»; сардельки «Говяжьи оригинальные».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках

«Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1136-2025** **СОСИСКИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие —17.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая Вид – колбасные изделия (сосиски) Подвид – вареные Категория В: сосиски «Гатчинские»; сосиски «Популярные»; сосиски «Легендарные»; сосиски «Гриль»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские оригинальные»; сосиски «Сочные»; сосиски «Неженка»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Сытные»; сосиски «Европейские»; сосиски «По-царски»; сосиски «Классик»; сосиски «Бистро»; сосиски «Баварские с сыром»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Альпийские»; сосиски «Полоцкие»; сосиски «Бабушкины»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Традиционные»; сосиски «Крымские». сосиски «С сыром». **Категория Г:** сосиски «Аппетитные к завтраку»; сосиски «Закусочные ароматные»; сосиски «Молодежные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Хуторские»; сосиски «Южные»; сосиски «Утренние»; сосиски свиные; сосиски «Печеночные»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Завадские»; сосиски стрелецкие; сосиски «Ильинские»; сосиски «Пикантные»; сосиски «Невские»; сосиски «Прибалтийские»; сосиски «Венские»; сосиски «Шаурма»; сосиски «Бистро»; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Коровка»; сосиски «Филейные»; сосиски «Лакомка»; сосиски «Венские»; сосиски «Российские»; сосиски «Оригинальные» с говядиной; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Крымские». сосиски «Закусочные»; сосиски «Хот-дог». сосиски «Неженка»; сосиски с сыром; сосиски «Фермерские»; сосиски «Венские». сосиски «Деревенские». сосиски «Оригинальные»; сосиски «Утренние»; сосиски «Бунтарские».

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

Рекомендуемые сроки годности сосисок при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; - в полиамидной проницаемой – 10 суток; - в полиамидной барьерной – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток; - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сарделек, шпикачки при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – 5 суток; - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более 5 суток, выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток. - в полиамидной проницаемой оболочке – 10 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток. - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – 30 суток. - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – 30 суток; - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1135-2025 СТУДНИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 17.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе студни мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержащие выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – студни Категория Б: студень «Свиной «По-домашнему»; студень «Говяжий «Традиционный»; студень «Тамбовский»; студень «Русский»; студень из свинины; студень из говядины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины и говядины; студень из баранины и говядины; студень «Деликатесный»; студень «Немецкий»; студень «Северное Сияние»; студень мясной; студень «Финский»; студень «Скандинавский»; студень «Советский»; студень «Татарский»; студень «Астраханский»; студень «Казанский»; студень «Мичуринский»; студень «Кавказский»; студень «Кубанский»; студень «Новый»; студень «Обычный». **Категория В:** студень «Городской» студень «Деревенский» студень «Русский» студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень «Алтайский»; студень со свиными ушками; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Голландский»; студень «Таганрогский»; студень «Румянцевский»; студень «Традиционный»; студень «Закусочный»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский». студень «Фирменный».

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

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности студней упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6оС – не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 25 суток; остальная продукция – не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической

инструкцией) при температуре 0 до плюс 6оС – не более 40 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 45 суток; Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6оС – не более 60 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-898-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопчёные из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные полукопчёные]. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы; изделия колбасные полукопчёные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, колбасы из мяса птицы]; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы; колбаски. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; —замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ]: Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из

мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса цыплят-бройлеров и индейки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из мяса цыплят-бройлеров с мясом гуся; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые к пенному из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая

HACCP EXPERT

«Тосканская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые к пенному из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса цыплёнка-бройлера и гуся; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса цыплёнка-бройлера и гуся; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая

HACCP EXPERT

Братья Бранч «Уэльская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Стрелецкие к пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Спасские» со свининой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Елисеевские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные из мяса кур. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур; **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт экстра:** Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая» из мяса индейки; **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; **Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; **Группа – изделия колбасные из мяса перепела. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопчёные: Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ [ИНДЕЙКИ]: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт третий:** Колбаса полукопченая «Аппетитная», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Выбор вкуса», содержащая мясо цыплят-бройлеров. Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Азовская», содержащая мясо цыплят-

бройлеров. **Сорт бессортовый:** Колбаса полукопченая «Казацкая», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Гусарская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Экстра», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Деревенская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Волжская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Закарпатская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Салями с сыром», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Посольская», содержащая мясо цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Чесночная», содержащая мясо цыплят-бройлеров. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Купеческая», содержащая мясо индейки и цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Оригинальные с сыром», содержащие мясо индейки. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, ГУСЕЙ]: Группа – изделия колбасные из мяса гусей. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт отборный:** Колбаса полукопченая «По-домашнему» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Колбаски к пенному с гусятиной». **Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая «Далила» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт полужирный:** Колбаса полукопченая «Дюльбер» из мяса гуся; Колбаса полукопченая гусиная с бараниной «Бахчисарай»; Колбаса полукопченая «Кармен» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Золотая орда» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Казанская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Крымская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Ливадийская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Сервелат гусиный» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Севастопольская» из мяса гуся; Колбаса полукопченая «Из мяса гуся с говядиной»; Колбаски полукопченые «Аравийские» из мяса гуся; Колбаски полукопченые «Ханские» из мяса гуся. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса гуся и цыплёнка-бройлера; Колбаски полукопченые «По-домашнему» из мяса гуся. **Сорт жирный:** Колбаса полукопченая «Победная» из мяса гуся. **Группа – изделия колбасные из мяса уток. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт нежирный:** Колбаса полукопченая «Истринская» из мяса утки; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса утки.

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

Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбасных изделий, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные полукопчёные из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения изделий колбасных полукопчёных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установ-

HACCP EXPERT

ленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; *в полиамидной барьерной оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. **упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; при порционной нарезке не более 15 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 90 суток; **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов** рекомендуемый срок годности изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 10 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, 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

HACCP EXPERT

хранение изделий колбасных полукопчёных из мяса птицы, 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-897-2025** **КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на мясные продукты – колбасы сырокопченые мясные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас подвергнутых технологической обработке, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы сухие Группа: продукты мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А: колбаса сырокопченая из говядины; колбаса сырокопченая из свинины; колбаса сырокопченая из конины; колбаса сырокопченая из баранины; колбаса сырокопченая «Кольбач»; колбаса сырокопченая салями «Праздничная»; колбаса сырокопченая салями «Трапезная»; колбаса сырокопченая сервелат «Союзный»; колбаса сырокопченая «Кремлевская»; колбаса сырокопченая «Гражданская»; колбаса сырокопченая салями «Итальянская Особая»; колбаса сырокопченая «Конская»; колбаса сырокопченая сервелат «Премьера»; колбаса сырокопченая сервелат «Полевой»; колбаса сырокопченая салями «Полевая»; колбаса сырокопченая сервелат «Финский»; колбаса сырокопченая салями «Кремлевская»; колбаса сырокопченая салями «Немецкая»; колбаса сырокопченая «Никольская»; колбаса сырокопченая «Израильская»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Венеция»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «Башкирская оригинальная»; колбаса сырокопченая сервелат «Премиум»; колбаса сырокопченая «С коньяком»; колбаса сырокопченая «Донецкая»; колбаса сырокопченая «Европейская»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Кьянтини»; колбаса сырокопченая «Кьянтини с вяленым томатом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с лесным орехом»; колбаса сырокопченая «Кальяри с жареным орехом»; колбаса сырокопченая «Иберика с фруктовой горчицей»; колбаса сырокопченая «Иберика»; колбаса сырокопченая «Тоскана»; колбаса сырокопченая «Ферарезе»; колбаса сырокопченая «Вестфалия»; колбаса сырокопченая «Сывелень с орехами»; колбаса сырокопченая «Сывелень с вишней»; колбаса сырокопченая «Сывелень»; колбаса сырокопченая «Чоризо»; колбаса сырокопченые «Медовая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая из оленины «Ловозерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Министерская»; колбаса сырокопченая из оленины «Рейндир Премиум»; колбаса сырокопченая из оленины «Саамская»; колбаски сырокопче-

ные с чесноком; колбаски сырокопченые с ароматом рома; колбаски сырокопченые с ароматом грецкого ореха; колбаски сырокопченые с ароматом можжевельника; колбаски сырокопченые с ароматом меда; колбаски сырокопченые «Евразия»; колбаски сырокопченые «Липские»; колбаски сырокопченые «Хрустящие»; колбаски сырокопченые из конины; колбаски сырокопченые из говядины; колбаски сырокопченые из свинины; колбаски сырокопченые «Петербургские»; колбаски сырокопченые «Итальянские»; колбаски сырокопченые «Эгерские»; колбаски сырокопченые «Прованс»; колбаски сырокопченые «Гурман»; колбаски сырокопченые «Grandini» («Грандини»); колбаски сырокопченые «Grandini» («Грандини») с паприкой; **Категория Б:** колбаса сырокопченая с тмином; колбаса сырокопченая салями «Смак»; колбаса сырокопченая «Гражданская»; колбаса сырокопченая «Луганская»; колбаса сырокопченая «Европейская Особая»; колбаса сырокопченая сервелат «Кремлевский»; колбаса сырокопченая салями «Премьера»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Нежная»; колбаса сырокопченая салями «Полевая»; колбаса сырокопченая «Винная»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Венеция»; колбаса сырокопченая «Норд»; колбаса сырокопченая «Вечерняя»; колбаса сырокопченая салями «Острая»; колбаса сырокопченая сервелат «Версаль»; колбаса сырокопченая «Злаковая»; колбаса сырокопченая сервелат «Адлерская»; колбаса сырокопченая «Сальчичон»; колбаса сырокопченая «Чоризо»; колбаса сырокопченая «Пармская»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Сокраменто»; колбаса сырокопченая «Сальчичон»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая сервелат «Поволжский»; колбаса сырокопченая салями «Фирменная»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный Андрушевский»; колбаса сырокопченая салями «Фирменная Андрушевская»; колбаса сырокопченая из оленины «Арктическая». колбаса сырокопченая салями «Ловецкая»; колбаса сырокопченая «От дедушки»; колбаса сырокопченая «Дедушкин рецепт»; колбаса сырокопченая «Соппресата» («Soppresata»); колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Свиная»; колбаски сырокопченые из баранины; колбаски сырокопченые «Сельская сигара»; колбаски сырокопченые «Царские»; колбаски сырокопченые «По-испански»; колбаски сырокопченые «Будапешт»; колбаски сырокопченые «Спагетти»; колбаски сырокопченые «Кнут»; колбаски сырокопченые «Хмельные»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «Премьера»; колбаса сырокопченая «Винная»; колбаса сырокопченая «Кремлевская»; колбаса сырокопченая салями «Держава»; колбаса сырокопченая салями «Петровская»; колбаса сырокопченая «Мадера»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный» колбаса сырокопченая «Престижная»; колбаса сырокопченая «Рубиновая»; колбаса сырокопченая «С ароматом корицы»; колбаса сырокопченая «Медовая»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Армянская»; колбаса сырокопченая сервелат «Бельгийский»; колбаса сырокопченая «Пепперони»; колбаса сырокопченая салями «Итальянская»; колбаса сырокопченая сервелат «Прованс»; колбаса сырокопченая «Армянская»; колбаса сырокопченая салями «Монреаль»; колбаса сырокопченая сырокопченая салями «Петербургская»; колбаса сырокопченая сырокопченая сервелат «Ореховый»; колбаса сырокопченая «Флорентийская»; колбаса сырокопченая «Дижонская»; колбаса сырокопченая «Bravo Maestro» («Браво маэстро»); колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая сервелат «Фирменный»; колбаса сырокопченая сервелат «Тиадора»; колбаса сырокопченая салями «Тиадора»; колбаса сырокопченая салями «Золотистая»; колбаски сырокопченые «Крымские»; колбаски сырокопченые «Чоризо»; колбаски сырокопченые «Кабаносси»; колбаски сырокопченые «Ландегерские»; **1.2.2 Колбасы полусухие и колбасы полусухие с добавлением регуляторов кислотности Группа: мясные. Вид: колбасные изделия. Подвид: сырокопченые. Категория А:** колбаса сырокопченая из оленины; колбаса сырокопченая «Норвежская»; колбаса сырокопченая «Кофейная»; колбаса сырокопченая «Карпаччо»; колбаса сырокопченая «Мраморная»; колбаса сырокопченая «Ка-

HACCP EXPERT

захская»; колбаса сырокопченая «Конская особая»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «От дедушки»; колбаса сырокопченая «Башкирская из говядины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из свинины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из оленины»; колбаса сырокопченая «Башкирская из конины»; колбаса сырокопченая «Люберецкая»; колбаса сырокопченая салями «Парма»; колбаса сырокопченая «Праздничная»; колбаса сырокопченая «Говяжья»; колбаса сырокопченая «Красноярская»; колбаса сырокопченая «Рубленая говяжья»; колбаса сырокопченая «Рубленая свиная»; колбаса сырокопченая салями «Домашняя»; колбаса сырокопченая «Суровая»; колбаса сырокопченая «Деловая»; колбаса сырокопченая «Кантвурст»; колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Князевская»; колбаса сырокопченая салями «Тартюффо» (salame «Tartuffo»); колбаса сырокопченая «Кальяри»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с клюквой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак с брусникой»; колбаса сырокопченая «Пачастунак от дзеда»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Суджук»; колбаса сырокопченая «Сывелень с сыром»; колбаса сырокопченая «Фуэт зернистый с паприкой»; колбаса сырокопченая «Поволжская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая «Санторини»; колбаса сырокопченая из свиной вырезки; колбаса сырокопченая «Суджук князевский»; колбаса сырокопченая «Перечная»; колбаски сырокопченые «Копченый хлыст»; колбаски сырокопченые «Французские»; колбаски сырокопченые из оленины; колбаски сырокопченые «Эгерские»; колбаски сырокопченые «Волжские»; колбаски сырокопченые «По-испански»; колбаски сырокопченые «Прованс»; колбаски сырокопченые Дюлаи; колбаски сырокопченые «Суровые»; колбаски сырокопченые «Деловые»; колбаски сырокопченые «Хмельные»; колбаски сырокопченые «Кнут» (свинина); колбаски сырокопченые «Кнут» (оленина); колбаски сырокопченые «Кнут» (буйвол); колбаски сырокопченые «Кнут» (говядина); колбаски сырокопченые «Салями Хабуго»; колбаски сырокопченые «Салями Медитеран»; колбаски сырокопченые «Салями из Углича»; колбаски сырокопченые «Чоризо Угличские»; колбаски сырокопченые «Пеперони Халапеньо»; колбаски сырокопченые «Чоризо Каджун»; колбаски сырокопченые «Алейра из баранины»; колбаски сырокопченые «Чоризо фахитас»; колбаски сырокопченые «Каприни»; колбаски сырокопченые «Тоггенбургские»; колбаски сырокопченые «К хмельному»; колбаски сырокопченые «Соломка» (свинина); колбаски сырокопченые «Соломка» (оленина); колбаски сырокопченые «Соломка» (буйвол); колбаски сырокопченые «Соломка» (говядина). **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Миланская»; колбаса сырокопченая «Валенсия»; колбаса сырокопченая «Анталия»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаса сырокопченая из баранины; колбаса сырокопченая «Стрелецкая»; колбаса сырокопченая «Бородинская»; колбаса сырокопченая сервелат «Классик»; колбаса сырокопченая «Стародворская»; колбаса сырокопченая «Романовская»; колбаса сырокопченая салями «Австрийская»; колбаса сырокопченая «Шереметьевская»; колбаса сырокопченая «Донецкая»; колбаса сырокопченая «Царское угощение»; колбаса сырокопченая «Палермо»; колбаса сырокопченая «Новинка»; колбаса сырокопченая «Итальянская»; колбаса сырокопченая «Киндюк»; колбаса сырокопченая «Премиум»; колбаса сырокопченая «Для свояка с перчиком»; колбаса сырокопченая «Элитная»; колбаса сырокопченая «Сальчичон» («Salchichon»); колбаса сырокопченая «Пачастунак»; колбаса сырокопченая «Салями домашняя»; колбаса сырокопченая «От бабушки»; колбаса сырокопченая «Прошутто» («Prosciutto»); колбаса сырокопченая «Пармижано» («Parmigano»); колбаски сырокопченые «Серпантин»; колбаски сырокопченые «Гольдвурст»; колбаски сырокопченые «Сальчичон»; **Категория В:** колбаса сырокопченая «С чесноком»; колбаса сырокопченая «С можжевельником»; колбаски сырокопченые снеки «Челси»; колбаски сырокопченые

HACCP EXPERT

«Гусарские». **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %, указаны в таблице

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид оболочки**	**Рекомендуемый срок годности, не более, сут.**
От 0 до 6	целыми батонами	любой	120
		барьерная	180
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	180
	порционная нарезка		95
	сервировочная нарезка		50
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами	любой	160
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	240
	порционная нарезка		120
	сервировочная нарезка		70
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами	любой	190
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	280
	порционная нарезка		150
	сервировочная нарезка		100
от 0 до 12	целыми батонами (батончиками)	любой	80
		барьерная	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	120
	порционная нарезка		20
	сервировочная нарезка		15
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами (батончиками)	любой	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	160
	порционная нарезка		30
	сервировочная нарезка		22
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами (батончиками)	любой	150
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	200
	порционная нарезка		50
	сервировочная нарезка		30
от 0 до 20	целыми батонами (батончиками)	любой	60
		барьерная	80
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	80
	порционная нарезка		13
	сервировочная нарезка		10
	С применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326		
	целыми батонами (батончиками)	любой	90
			110
	порционная нарезка		17

НАССР ЭКСПЕРТ

	сервировочная нарезка	с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	15
	С применением консерванта Униконс XXL		
	целыми батонами (батончиками)	любой	120
		с применением вакуума или газовой модифицированной атмосферы	150
	порционная нарезка		23
	сервировочная нарезка		20
от минус 2 до минус 4	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
от минус 7 до минус 9	целыми батонами (батончиками)	без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С, целыми батонами (батончиками) не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас** при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % **после вскрытия упаковки** – не более 10 суток, в пределах срока годности до вскрытия упаковки. 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-896-2025 КОЛБАСЫ [КОЛБАСКИ] ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 14.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, сформованного в колбасную оболочку и подвергнутый технологической обработке до готовности к употреблению [далее по тексту продукция, колбасы [колбаски] варёно-копчёные]. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:*** мясные; ***в зависимости от диаметра или поперечных размеров:*** колбасы [свыше 32 мм]; колбаски [не более 32 мм]; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа – мясной продукт. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** колбаса варёно-копчёная «Чёткая с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Белый мрамор»; колбаса варёно-копчёная «Чёрный мрамор»; колбаса варёно-копчёная «Мясо с мясом»; колбаса варёно-копчёная «Мясной удар»; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на Абрикосе»; колбаса варёно-копчёная «Мадера»; колбаса варёно-копчёная с черносливом от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с сыром Пармезан от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с оливками от Жупикова; колбаса варёно-копчёная с фундуком от Жупикова; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на сливе»; колбаса варёно-копчёная «Копчёная на дровах»; колбаса варёно-копчёная «Рубана на дровах»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская»; колбаса варёно-копчёная «Говяжья по-гезлевски»; колбаса варёно-копчёная «Мясной Каприз»; колбаса варёно-копчёная «Мясной Дуэт»; колбаса варёно-копчёная «Тобольская»; колбаса варёно-копчёная «Баварская»; колбаса варёно-копчёная «Отличная»; колбаса варёно-копчёная «Гусарская»; колбаса варёно-копчёная «Рубленая жареная»; колбаса варёно-копчёная «Курская»; колбаса варёно-копчёная «Алексеевская»; колбаса варёно-копчёная «Ароматная»; колбаса варёно-копчёная «Фермерская»; колбаса варёно-копчёная «Пойменская»; колбаса варёно-копчёная «Яменская»; колбаса варёно-копчёная «Яменская премиум»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская»; колбаса варёно-копчёная «Премиум»; колбаса варёно-копчёная «Версаль»; колбаса варёно-копчёная «Хозяйственная»; колбаса варёно-копчёная «Престижная»; колбаса варёно-копчёная «Питерская»; колбаса варёно-копчёная «Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Свинина»; колбаса варёно-копчёная «Трактирная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Свинина-говядина»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская»; колбаса варёно-копчёная «Говядина»; колбаса варёно-копчёная «Ароматная от Жупикова»; колбаса варёно-копчёная «Премиум от Жупикова»; колбаса варёно-копчёная «Колбаса из свиной вырезки»; колбаса варёно-копчёная «Колбаса из свиной шейки»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная»;

колбаса варёно-копчёная «Успенская»; колбаса варёно-копчёная «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варёно-копчёная «Ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Воронежская»; колбаса варёно-копчёная «Из баранины»; колбаса варёно-копчёная «Из говядины»; колбаса варёно-копчёная «Приятная»; колбаса варёно-копчёная «Самарская»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст бременский»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст по-шведски»; колбаса варёно-копчёная «По-питерски»; колбаса варёно-копчёная «Праздничная»; колбаса варёно-копчёная «Фальнвурст шведский»; колбаса варёно-копчёная «Крымская»; колбаса варёно-копчёная «Неповторяемая»; колбаса варёно-копчёная «Сабантуй»; колбаса варёно-копчёная «Белая ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Луковая»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст вестфальский»; колбаса варёно-копчёная «Меттвурст гамбургский»; колбаса варёно-копчёная «Острая»; колбаса варёно-копчёная «Римская»; колбаса варёно-копчёная «Подольская»; колбаса варёно-копчёная «Кировская»; колбаса варёно-копчёная «Калужская»; колбаса варёно-копчёная «Будничная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Пармская»; колбаса варёно-копчёная «Телячья»; колбаса варёно-копчёная «Гуцульская»; колбаса варёно-копчёная «Болонская»; колбаса варёно-копчёная «Европейская»; колбаса варёно-копчёная «Альпийская»; колбаса варёно-копчёная «Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Смоленская»; колбаса варёно-копчёная «Фисташковая»; колбаса варёно-копчёная «Демидовская»; колбаса варёно-копчёная «Куликовская»; колбаса варёно-копчёная «Своеобразная»; колбаса варёно-копчёная «Конская»; колбаса варёно-копчёная «Саксонская»; колбаса варёно-копчёная «Саксонская новая»; колбаса варёно-копчёная «Дрогобычская»; колбаса варёно-копчёная «Третьяковская»; колбаса варёно-копчёная «Престижная»; колбаса варёно-копчёная «Харьковская»; колбаса варёно-копчёная «Штучная»; колбаса варёно-копчёная «Амбассадор»; колбаса варёно-копчёная «Ереванская»; колбаса варёно-копчёная «Шведская»; колбаса варёно-копчёная «Тирольская»; колбаса варёно-копчёная «Астория»; колбаса варёно-копчёная «Пармская»; колбаса варёно-копчёная «Мадьярская»; колбаса варёно-копчёная «Ромовая»; колбаса варёно-копчёная «Ромовая Торонто»; колбаса варёно-копчёная «Миндальная»; колбаса варёно-копчёная «Сувенирная»; колбаса варёно-копчёная «Шервудская с коньяком»; колбаса варёно-копчёная «Баймакская»; колбаса варёно-копчёная «Будапештская»; колбаса варёно-копчёная «Говяжья»; колбаса варёно-копчёная «Рубцовская»; колбаса варёно-копчёная «Модерн»; колбаса варёно-копчёная «Козловская»; колбаса варёно-копчёная «Золотистая»; колбаса варёно-копчёная «Немецкая»; колбаса варёно-копчёная «Чернышихинская»; колбаса варёно-копчёная «Варшавская сухая»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свино-говяжья с чесноком и чёрным перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свино-говяжья с чёрным перцем и мускатным орехом»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная с чёрным и розовым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная рубленая с чесноком и белым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Деревенская свиная ветчинная с чесноком и душистым перцем»; колбаса варёно-копчёная «Дуэт»; колбаса варёно-копчёная «Таёжная»; колбаса варёно-копчёная «Баранья»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Императорский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дворянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-воронежски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Купеческий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Популярный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Классический»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-суворовски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Суворовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Балканский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Рублевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Балтийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Трюфельный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фермерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Азовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фирменный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-

HACCP EXPERT

копчёная «Сервелат Рейнский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Готский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Неповторимый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Пермский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Директорский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лещинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Грецкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Орех-муромский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Редкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Финский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сургутский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дворянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брусничный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Коми-Пермяцкий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Арсеньевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гвардейский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Марочный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Римский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Норвежский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Пражский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лионский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Дублинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Олимпийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фаворит»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брендовый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский с ветчиной»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Кубинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Мозаика»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сканди»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бренди»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Тоскана»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Санторини»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Европейский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бристольский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фортуна»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Кантвурст»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Грушевый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Вишневый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Шансон»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Парманелло»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Мастерголд»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Туристенвурст»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Летний с фенхелем»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-татарски»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Саратовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бурбон»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Значимый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Арбатский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Женевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Юбилейный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Чернышихинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Элитный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Испанский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гёттинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ароматный»; колбаса варёно-копчёная «Салями Императорская»; колбаса варёно-копчёная «Салями»; колбаса варёно-копчёная «Салями Рязанская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Самобытная»; колбаса варёно-копчёная «Салями по-богемски»; колбаса варёно-копчёная «Салями Королевская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Австрийская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Виктория»; колбаса варёно-копчёная «Салями Николаевская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Коронная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Отборная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Баварская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Испанская»; колбаса варёно-копчёная «Мини Салями»; колбаса варёно-копчёная «Мини-салями с паприкой»; колбаса варёно-копчёная «Мини-салями Чоризо»; колбаса варёно-копчёная «Салями Юбилейная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Финская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Элитная»; колбаса варёно-копчёная «Салями Швейцарская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Венская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Гёттинская»; колбаса варёно-копчёная «Салями Европейская»; колбаски варёно-копчёные «Гуцульские»; колбаски варёно-копчёные «Мексиканские»; колбаски варёно-копчёные «Чешские»; колбаски варёно-копчёные «Говяжьи»; колбаски варёно-копчёные «Кавказские»; колбаски варёно-копчёные «Говяжьи острые»; колбаски варёно-копчёные «Тирольские»; колбаски варёно-копчёные «Баварские»; колбаски варёно-копчёные «Янтарные Гриль»;

колбаски варёно-копчёные «Кабаносси»; колбаски варёно-копчёные «Австрийские»; колбаски варёно-копчёные «Гёттинские»; колбаски варёно-копчёные «Европейские» колбаски варёно-копчёные «Швейцарские»; колбаски варёно-копчёные «Испанские»; колбаски варёно-копчёные «Венские»; колбаски варёно-копчёные «Элитные»; колбаски варёно-копчёные «Симферопольские». **Категория Б:** колбаса варёно-копчёная «Браун»; колбаса варёно-копчёная «Депутатская»; колбаса варёно-копчёная «Рубленая с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Премиум»; колбаса варёно-копчёная «Тверская»; колбаса варёно-копчёная «Боярская»; колбаса варёно-копчёная «Пепперони»; колбаса варёно-копчёная «Итальянская»; колбаса варёно-копчёная «Ганноверская»; колбаса варёно-копчёная «Симферопольская»; колбаса варёно-копченая «Версаль»; колбаса варёно-копченая «Вологодская»; колбаса варёно-копчёная «Кунжутная»; колбаса варёно-копчёная «Свойская с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Западная»; колбаса варёно-копчёная «Душистая»; колбаса варёно-копчёная «Венская»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная»; колбаса варёно-копчёная «Бристоль»; колбаса варёно-копчёная «Мадейра»; колбаса варёно-копчёная «Гусарская»; колбаса варёно-копчёная «Рублевская сервелатная»; колбаса варёно-копчёная «Министерская»; колбаса варёно-копчёная «Стрелецкая»; колбаса варёно-копчёная «Филейная»; колбаса варёно-копчёная «Дрогобычская новая»; колбаса варёно-копчёная «Навруз»; колбаса варёно-копчёная «Свиная»; колбаса варёно-копчёная ветчинная «Царская»; колбаса варёно-копчёная «Грецкая»; колбаса варёно-копчёная «Бабушкина»; колбаса варёно-копчёная «От дедушки»; колбаса варёно-копчёная «Армавирская»; колбаса варёно-копчёная «Классная»; колбаса варёно-копчёная «Моршанская»; колбаса варёно-копчёная «Одинцовская»; колбаса варёно-копчёная «Ветчинная свиная»; колбаса варёно-копчёная «Ветчина Муромская»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Штучный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Цезарь с карбонатом»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат с карбонатом»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Вкусный с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Баварский с языком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Сибирский с брусникой»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миндальный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат крупчатый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Литовский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Масловский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Царский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Питерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Уникальный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Бердянский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Первосортный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Янтарный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Останкинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Тулузский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ромовый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Летний с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Клюквенный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Миланский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Торонто»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лондонский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Киевский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Минусинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Шуйский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Раменский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Егерский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Фламенко»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Боярский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Парма»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Лакомый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Говяжий»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Французский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Брюссельский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат по-чернышихински»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Берлинский»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат горячего копчения»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Элитный с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Швейцарский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Испанский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Европейский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Венский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Гёттинский с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Австрийский с сыром»; колбаса варёно-копчёная

«Сервелат Амаретто»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Суперкласс»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ореховый»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Свойский с чесноком»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Западный»; колбаса варёно-копчёная «Сервелат Ароматный»; колбаса варёно-копчёная «Салями Маэстро»; колбаса варёно-копчёная «Салями Австрийская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Монреаль»; колбаса варёно-копчёная «Салями Элитная с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Швейцарская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Испанская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Венская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Гёттинская с сыром»; колбаса варёно-копчёная «Салями Европейская с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Походные острые»; колбаски варёно-копчёные «Кнут»; колбаски варёно-копчёные «Чешские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Чили»; колбаски варёно-копчёные «Острые с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Гуцульские острые»; колбаски варёно-копчёные «Приятные»; колбаски варёно-копчёные «Пряные». колбаски варёно-копчёные «Австрийские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Гёттинские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Европейские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Испанские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Швейцарские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Венские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Элитные с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Симферопольские с сыром»; колбаски варёно-копчёные «Баварские с сыром».

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

Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке колбасные изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Колбасы [колбаски] варёно-копчёные мясные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы [колбаски] хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую

упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45-75 суток; *в полиамидной (барьерной) проницаемой оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной проницаемой колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; **упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 60 суток; при порционной нарезке не более 45 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 20 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 65 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 120 суток; **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов [батончиков]** рекомендуемый срок годности колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 15 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. Срок годности колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, 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 колбас [колбасок] варёно-копчёных мясных, 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-895-2025 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные. Вид – колбасные изделия. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Из говядины»; колбаса полукопченая конская «Бурятская»; колбаса полукопченая «Смак»; колбаса полукопченая «Сибирская»; колбаса полукопченая «Прибалтийская»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Иранская домашняя»; колбаса полукопченая «Конская оригинальная»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая сервелат «Баракат элитный»; колбаса полукопченая конская «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Белорусская»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины и говядины; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с мускатным орехом; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины; колбаса полукопченая «Губернаторская» из кабана; колбаса полукопченая «Губернаторская» из лосятины и кабана; колбаса полукопченая «Женевская салями»; **Категория Б:** колбаса полукопченая конская «Казанская»; колбаса полукопченая конская «Турецкая»; колбаса полукопченая конская «Сарай»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Дагестанская»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Михайловская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаса полукопченая конская «Татарская»; колбаса полукопченая конская «Сибирская»; колбаса полукопченая конская «Итиль»; колбаса полукопченая «Финская»; колбаса полукопченая «Киевская»; колбаса полукопченая «Хазарская»; колбаса полукопченая «Тульская»; колбаса полукопченая «Мусульманская»; колбаса полукопченая «Дубаи»; колбаса полукопченая «Кавказская»; колбаса полукопченая «Золотая орда»; колбаса полукопченая «Турецкая с острым чили»; колбаса полукопченая «Чимган»; колбаса полукопченая «Ароматная»; колбаса полукопченая «Иссык-Куль»; колбаса полукопченая из оленины «Русская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса

полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаса полукопченая из оленины «Домашняя»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая «Губернаторская» из говядины»; колбаса полукопченая «Главная» из говядины; колбаса полукопченая «Главная» с тмином; колбаса полукопченая «Губернаторская» из свинины; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса домашнего копчения «Украинская»; колбаса полукопченая салями «Московская»; колбаса полукопченая «Боярская»; колбаса полукопченая сервелат «Подмосковный»; колбаса полукопченая салями «По-фински»; колбаса полукопченая салями «Королевская»; колбаса полукопченая салями «Саламетти»; колбаса полукопченая «Царская»; колбаса полукопченая «Праздничная»; колбаса полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая сервелат «Швейцарский»; колбаса полукопченая «Юбилейная»; колбаса полукопченая «Одесская по-особому»; колбаса полукопченая «По-татарски»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Кировская оригинальная»; колбаса полукопченая «Зерненая»; колбаски полукопченые «Охотничьи пикантные»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Охотника»; колбаски полукопченые «Баварские»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая сервелат «Крымский»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая сервелат «Адмиралтейский»; колбаса полукопченая салями «Арсеньевская»; колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленная»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая сервелат «Классический»; колбаса полукопченая «Балыковая»; колбаса полукопченая «Оригинальная с сыром»; колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаса полукопченая «Деревенская»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Памир»; колбаса полукопченая из оленины «Северная»; колбаса полукопченая «Рубленная»; колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая сервелат «Балтийский»; колбаса полукопченая сервелат «Дорожный»; колбаса полукопченая «Чесночная»; колбаса полукопченая «Селянская»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая сервелат «Имбирный мед»; колбаса полукопченая сервелат «Медовый»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаса полукопченая салями «Испанская»; колбаса полукопченая «Губернаторская»; колбаса полукопченая «Графская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Коньячная»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаса полукопченая «Премиум»; колбаса полукопченая «Охотничья»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Невский»; колбаса сервелат полукопченый «Городской»; колбаса полукопченая «Туймада»; колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Шашлычная»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Столичная»; колбаса полукопченая «Егерская»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Княжеская»; колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая «Пикантная»; колбаса полукопченая «Романовская»; колбаса полукопченая «Оригинальная»; колбаса

HACCP EXPERT

полукопченая «Гусарская»; колбаса полукопченая «Балтийская»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский»; колбаса полукопченая сервелат «Столичный»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Украинская по-домашнему»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном»; колбаса полукопченая «Домашняя особая»; колбаса полукопченая «Венгерская»; колбаса полукопченая «Пеперони»; колбаса полукопченая «Испанская»; колбаса полукопченая «Мадера»; колбаса полукопченая «Итальянская»; колбаса полукопченая «Греческая»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»; колбаса полукопченая «Австрийская с тмином»; колбаса полукопченая «Липецкая особая»; колбаса полукопченая «Городская особая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая салями «Венская»; колбаса полукопченая «Фермерская»; колбаса полукопченая «Питерская»; колбаса полукопченая «Львовская»; колбаса полукопченая «Баранья Люкс». колбаса полукопченая «Невская»; колбаса полукопченая «Вкусненькая»; колбаса полукопченая «Мясное ассорти»; колбаски полукопченые «Кабаносси»; колбаски полукопченые «Спасские»; колбаски полукопченые «Австрийские с сыром»; колбаски полукопченые «Чоризо»; колбаски полукопченые «Мергез»; колбаса полукопченая сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая сервелат «Наполеон»; колбаса полукопченая «Краинская с сыром»; колбаса полукопченая «Фермерские колбаски»; колбаса полукопченая салями «Миланская»; колбаса полукопченая «Татарча»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаски полукопченые «Северные»; колбаски полукопченые из конины; колбаски полукопченые «Мусульманские»; колбаски полукопченая «Говяжья»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Имбирная»; колбаса полукопченая «Кремлевская»; колбаса полукопченая «Мраморная»; колбаса полукопченая «Полесская»; колбаса полукопченая салями «Геттингская»; колбаса полукопченая «Салями копченая на дровах»; колбаса полукопченая салями «Посольская»; колбаса полукопченая салями «Союзная»; колбаса полукопченая салями «Финская»; колбаса полукопченая салями «Фирменная»; колбаса полукопченая салями «Харьковская»; колбаса полукопченая салями «Элитная»; колбаса полукопченая салями «Ялтинская»; колбаса полукопченая сервелат «Российский» колбаски полукопченые «Охотские»; колбаски полукопченые «Валдайские с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Ореховый»; колбаса полукопченая сервелат «Ромовый»; колбаса полукопченая «Кабаноси с сыром»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Венская салями»; колбаса полукопченая сервелат «Мускатный»; колбаса полукопченая «Купеческая»; колбаса полукопченая салями «Деревенская»; колбаса полукопченая «Европейская»; колбаса полукопченая «Трапезная»; колбаса полукопченая «Кубанская оригинальная»; колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; **Категория Г:** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Есаулинская»; колбаса полукопченая салями «Золотистая»; колбаса полукопченая сервелат «Коньячный»; колбаса полукопченая «Варшавская»; колбаса полукопченая «Белгородская»; колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Азовская»; колбаса полукопченая «Ветчинная»; колбаса полукопченая «Свиная особая»; колбаса полукопченая «Олимпик»; колбаса полукопченая «Финский сервелат»; колбаса полукопченая «Озерская особая»; колбаса полукопченая ветчинно-рубленая; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»; колбаса полукопченая «Петровская»; колбаса полукопченая «Дворянская»; колбаса полукопченая «Дачная»; колбаса полукопченая салями «Русская»; колбаса полукопченая «Хлыновская оригинальная»; колбаса полукопченая сервелат «Венский»; колбаски полукопченые «С сыром»; колбаски полукопченые ветчинно-рубленные. колбаски полукопченые «Пряные с сыром»; колбаски полукопченые «Шашлычные»; колбаски полукопченые «Деревенские»; колбаски полукопченые «Фермерский стандарт»; колбаски полукопченые «Болгарские»; колбаски полукопченые «Болгарские Крокетболл»; колбаски полукопченые

HACCP EXPERT

«Домашние». колбаса полукопченая «Бутербродная»; колбаса полукопченая «Говяжья новая»; колбаса полукопченая «Крымская»; колбаса полукопченая «Популярная»; колбаса полукопченая салями «Говяжья»; колбаса полукопченая салями «Татарская»; колбаса полукопченая сервелат «Татарский»; колбаса полукопченая «Симферопольская говяжья»; колбаса полукопченая салями «Ханская»; колбаса полукопченая «Рубленая»; колбаса полукопченая «Сабинская»; колбаса полукопченая «Для сэндвича»; колбаски полукопченые «Венгерские»; колбаса полукопченая «Славянская»; **Категории Д:** колбаса полукопченая сервелат «Имперский»; колбаса полукопченая «Зернистая»; колбаски полукопченые «Чесночные»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «Турист». колбаса полукопченая «Трапезная».

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

Продукцию выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6°С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10°С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75-78 % приведены в таблице Таблица

Вид продукции	**Температурные режимы при хранении**	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сут**
Колбасы полукопченые	не выше 20°С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	не выше 12°С			10
	от 0°С до 6°С			15
	от 0°С до 6°С		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е327, Е202, Е201)	30
	от 0°С до 6°С	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30-60
		Порционная нарезка		12-45
		Сервировочная нарезка		10-20

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре от 0^0С до 6 ^{0}С, после вскрытия оболочки: полукопченые колбасы – не более 3 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°С (целыми батонами): полукопченой – не более 90 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1130-2025 ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 03.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – шпикачки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Область применения Группа – мясная Вид – колбасные изделия (шпикачки) Подвид – вареные Категория Б: шпикачки «Особые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки с карри; шпикачки с паприкой; шпикачки «Венские»; шпикачки «Франкфуртские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Категория В:** шпикачки «По-украински»; шпикачки «Оригинальные»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки с сардинами; шпикачки в мясной оболочке; шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия»; шпикачки «Украинские». **Категория Г:** шпикачки молочные «Калужские нежные»; шпикачки «Языковые».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.14.13-1129-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасные изделия – сардельки мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная Вид – колбасные изделия (сардельки) Подвид – вареные Категория А: сардельки «Дмитриевские»; сардельки с ряженкой; сардельки с молоком; сардельки «Закусочные»; сардельки из говядины; сардельки из свинины; сардельки «Языковые»; сардельки «Со сливками»; сардельки «Фирменные»; сардельки «Говяжьи традиционные»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Нежные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Из говядины»; сардельки из конины; сардельки «Телячьи». **Категория Б:** сардельки «Первый сорт»; сардельки «Телячьи»; сардельки из телятины; сардельки телячьи «Особые»; сардельки «Баварские»; сардельки «Телячьи сочные»; сардельки «Медовые»; сардельки из баранины; сардельки из свинины; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Старая традиция»; сардельки «Столовые»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Праздничные»; сардельки «Домашние»; сардельки «Сытные»; сардельки «Любимые»; сардельки «Аппетитные» из оленины; сардельки «Чукотские» из оленины; сардельки из конины; сардельки «Чаадаевские»; сардельки «Ветчинные»; сардельки «Экстра»; сардельки «Столовые»; сардельки вареные «Молочные оригинальные»; сардельки вареные «Татарские»; сардельки «Столичные»; сардельки «Подкопченные»; сардельки «СССР»; сардельки «С молоком»; сардельки с сыром; сардельки «Говяжьи»; сардельки с индейкой. **Категория В:** сардельки «Обеденные»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые»; сардельки «Сливочные»; сардельки «Субпродуктовые»; сардельки «Молочные»; сардельки «Говяжьи»; сардельки «Серышевские»; сардельки «Окские»; сардельки «Фермерские»; сардельки вареные «Домашние»; сардельки вареные «Крымские»; сардельки вареные «Харьковские»; сардельки с сыром; сардельки к завтраку; сардельки мясные; сардельки «Бородинские». **Категория Г:** сардельки «Языковые»; сардельки вареные «Домашние»; сардельки «Гурман».

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

Рекомендуемые сроки годности сарделек при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственно белковой оболочке – **5 суток;** - в коллагеновых оболочках «Колфан», «Кутизин», «N00» -не более **5 суток,** выработанных с использованием пищевой добавки Тари Фреш – **7 суток**. - в полиамидной проницаемой оболочке – **10 суток;** - в полиамидной барьерной оболочке – **15 суток.** - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – **8 суток.** - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой – **30 суток.** - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» или в других аналогичных полиамидных барьерных оболочках – **30 суток;** - с применением

модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 в натуральной, искусственной белковой оболочке – **35 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-878-2025** **СОСИСКИ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные колбасные изделия – сосиски мясные выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

«Ясногорские»; сосиски «Богородицкие»; сосиски «Дубенские»; сосиски «Алексинские»; сосиски «Тульские»; сосиски «Арсенальные»; сосиски «Оружейные»; сосиски «Суворовские»; сосиски «Узловские»; сосиски «Крапивенские»; сосиски из конины. сосиски «Королевские»; сосиски «Ветчинные»; сосиски «Ералаш»; сосиски «Вкусные»; сосиски с индейкой. **Категория В:** сосиски «Городские»; сосиски «Студенческие»; сосиски «Советские»; сосиски «Штутгартские с луком»; сосиски «Баденские»; сосиски «Новороссийские»; сосиски «Подольские»; сосиски «По старым рецептам»; сосиски «Баварские»; сосиски «По-русски»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Венские»; сосиски молочные «Калужские»; сосиски молочные «Калужские узоры»; сосиски молочные «Калужские нежные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски с карри; сосиски «Куриные»; сосиски «Бистро»; сосиски «Барбекю»; сосиски «Кноблихен»; сосиски сливочные «Оригинальные»; сосиски чесночные; сосиски «Ганноверские»; сосиски «Азовские»; сосиски «Лакомка премиум»; сосиски «Лакомка»; сосиски «С сыром»; сосиски «Фирменные с молоком»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Топовые»; сосиски «Бодрые». сосиски с сыром; сосиски «Венские»; сосиски «Мясные»; сосиски «Филейные». **Категория Г:** сосиски «Люкс»; сосиски «Аппетитные новые». сосиски «Хот-дог».

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

Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батончиках от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности колбасных изделий устанавливает и подтверждает изготовитель в соответствии с рекомендуемыми сроками. **Рекомендуемые сроки годности сосисок** при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – не более 5 суток; - без применения вакуума или модифицированной атмосферы, в натуральной, искусственной белковой, целлофановой с использованием пищевой добавки Тари Фреш – 7 суток; - в полиамидной проницаемой – 10 суток; - в полиамидной барьерной – 15 суток. - без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 8 суток; - с применением вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой – 30 суток. - в полиамидной барьерной оболочке «Натурин», «Луга Бар», «Колларин» – не более 30 суток. - с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1128-2025 ПАШТЕТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство мясосодержащих паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Паштеты мясные в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащая. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Мясницкий»; паштет «С дичью»; паштет «Королевский»; паштет «Царский». **Категории Б:** паштет «Мясной крем»; паштет «По-домашнему»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «К завтраку»; паштет «Петровский»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный»; паштет «Днепровский»; паштет «Необычный»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «Ольшанский»; паштет «К ужину»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Деревенский»; паштет «Восторг»; паштет «Острый»; паштет «Крестьянский». паштет домашний «По-чернышихински»; паштет печеночный с зеленью; паштет «Столичный»; паштет «Бельгийский печеночный»; паштет «По-деревенски»; паштет «По-домашнему»; паштет печеночный с маслом; паштет «Утренний» вариант 1; паштет «Утренний» вариант 2; паштет «Мясной»; паштет печеночный с черносливом; паштет с гусиной печенью; паштет с утиной печенью; паштет «Трюфель»; паштет «Деревенский»; паштет «Фермерский»; паштет «Арденский»; паштет «Мясной печеночный»; паштет «Французский»; паштет с яблоками; паштет из печени с яблоками; паштет из печени с грушей; паштет «Брюссельский»; паштет «Деревенский» с грибами и сливочным маслом; паштет «Нежный» со сливочным маслом; паштет «Кремовой»; паштет «Праздничный».

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не

более 65 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС** и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-882-2025** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 31.01.2025 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 мясные продукты – колбасы (колбаски) кровяные (далее колбасы кровяные, продукция), изготовленные с добавлением пищевой крови и (или) продуктов ее переработки, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Кровяные колбасы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Бременская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком»; колбаса кровяная «Хуторская»; колбаса кровяная с овсяной крупой; колбаса кровяная «Гречанка»; с гречневой крупой; колбаса кровяная «Низкокалорийная». **Категории Б:** колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Черная по-штутгарски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка; колбаса кровяная языковая «Столичная»; колбаса кровяная «Польская с гречневой кашей»; колбаса кровяная копченая «Деликатесная»; колбаса кровяная копченая «Домашняя»; колбаса кровяная копченая «Сельская»; колбаски кровяные с сухариками; колбаса кровяная с

ячменной крупой; колбаса кровяная с ржаной мукой; колбаса кровяная с телятиной и изюмом. **Категории В:** колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Брауншвейгская особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»; колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Толстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич»; колбаса кровяная с перловой крупой; колбаса кровяная «Деревенская»; колбаса кровяная «Домашняя новая»; колбаса кровяная «Крестьянская новая»; колбаса кровяная «Сельская»; колбаса кровяная «Печеночная»; колбаса кровяная «Латышская»; колбаса кровяная «Мясницкая»; колбаса кровяная «Дачная»; колбаса кровяная «Ароматная»; колбаса кровяная «Люкс»; колбаса кровяная «Панас»; колбаса кровяная «Покровская»; колбаса кровяная «Фермерская»; колбаса кровяная «Молодежная»; колбаса кровяная «Особенная». колбаса кровяная «Гамбургская»; колбаса кровяная «Помешичья»; колбаса кровяная «Тюрингская»; сосиски кровяные «Новинка»; колбаса кровяная «Берлинская»; колбаса кровяная «Охотничья» колбаса кровяная «Традиционная»; колбаса кровяная «Дорожная»; колбаса кровяная «Столовая особая»; колбаса кровяная «Пряная прессованная»; колбаса кровяная «Застольная»; колбаса кровяная «Застольная особая»; колбаса кровяная «Кровянка с тыквой»; колбаса кровяная «Кровянка со шкварками»; колбаса кровяная «Кровянка с легкими»; колбаса кровяная «Кровянка с мозгами»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный кровяной мешок»; колбаса кровяная «Кровяной сальтисон»; колбаса кровяная языковая «Экстра»; колбаски кровяные «Под пиво»; колбаски кровяные с молоком; колбаски кровяные «К ужину»; колбаса кровяная «Классическая»; колбаса кровяная «Украинская»; колбаса кровяная «Колхозная»; колбаса кровяная с гречневой кашей и морковью; колбаса кровяная с соевыми бобами; колбаса кровяная с пшеном; колбаса кровяная «Купеческая»; колбаса кровяная «Французская»; колбаса кровяная «Семейная»; колбаса кровяная «Хозяйская»; колбаса кровяная «Донская»; колбаса кровяная «Разноцветная»; колбаса кровяная «Походная»**;** колбаса кровяная «Трапезная».

HACCP EXPERT

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

Рекомендуемые сроки годности кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

HACCP EXPERT

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженны**х кровных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **при температуре минус 18 °С**: целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С**: целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** целым продуктом **не более 20 суток;** целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) **не более 30 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-883-2025** **ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство мясных паштетов в оболочках и в формах из односоставных и комбинированных материалов (далее по тексту – паштеты, продукт, продукция), вырабатываемые из термически обработанного мясного сырья, с добавлением мяса птицы, грибов, сыра, пряностей, приправ, вкусоароматических веществ или без них предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Паштеты мясные в оболочке стерилизованные выпускаются в охлажденном виде в виде целых батонов и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Подвид – паштеты. Категория А: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото Рейна»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин» с шампиньонами; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцки»; паштет «С телячьей зобной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине По-французски» со свининой; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет с мясом глухаря; паштет «Из оленины»; паштет «Из свиного рыла»; паштет «Ливерный Деликатесный»; паштет «Итальянский Верди»; паштет «Ливерный Пикантный»; паштет «Ливерный Версаль» запеченный; паштет «Ливерный» запеченный; паштет «Ливерный Вкус наслаждения» с сардинами; паштет «Ливерный По-

шведски» с сардинами; паштет «Ливерный Датский» с сардинами; паштет «Ливерный Итальянский вечер» с пармезаном; паштет «Ливерный Адажио» с трюфелями; паштет «Ливерный Императорский марш» с трюфелями; паштет «Ливерный Аристократ» с шампиньонами; паштет «Ливерный Ветер в ивах» с шампиньонами; паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет «Из окорока»; паштет «Мелодии Вагнера» с шампиньонами; паштет с языками «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет телячий «Валькирия»; паштет «Печеночный» с грибами; паштет «Печеночный» с беконом; паштет «Печеночный классический»; паштет «Столичный»; паштет «По-домашнему»; паштет говяжий; паштет печеночный «Классический» вариант 1; паштет печеночный «Классический» вариант 2; паштет «Деликатесный» с уткой и черносливом»; паштет «Деликатесный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Риет» из свинины с мясом птицы. паштет «Риет» из свинины. **Категории Б:** паштет «Крестьянский» с анчоусами; паштет с мозгами; паштет со свиной ножкой; паштет «Печёночный»; паштет «Ветчинный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Вкуснейший»; паштет «Русский»; паштет «Праздничный»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Лучший»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Тамбовский»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Острый»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Домашний»; паштет «Чернышихинский»; паштет с оливками; паштет печеночный с апельсином; паштет с апельсинами и ликером; паштет «Охотничий»; паштет «Легкий»; паштет «Венгерский с паприкой»; паштет «Домашний»; паштет печеночный с грибами; паштет «Фермерский» с грибами; паштет «Мясной»; паштет «Печеночный»; паштет «Трюфель»; паштет «Французский». паштет «Пате» с грибами; паштет «Пате» с маринованными огурчиками; паштет «Пате» с зеленью; паштет «Пате» с паприкой; паштет «Вкусный» паштет «Сытный»; паштет «Рябчик»; паштет «Мясной крем»; паштет «Аппетитный»; паштет «Лакомка»; паштет «Фирменный» паштет «Премиум»; паштет «По-домашнему»; паштет «Люкс»; паштет «Экстра»; паштет «La Boucherie»; паштет печеночный «Полесский»; паштет «Намазка мясная сливочная»; паштет «Намазка мясная грибная»; паштет мясной с печенью.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС и относительной влажности воздуха 75±5%: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 15 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 35 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 65 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 до 6ºС** и относительной влажности воздуха 75±5% упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 35 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками – не более 35 суток; в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками с применением консерванта «Униконс» – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках – не более 70 суток; в полиамидных барьерных оболочках с применением консерванта «Униконс» или «Актив Фреш N» – не более 120 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-904-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: Колбаса сырокопченая «Куриная» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Экстра» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриный Фуэт». **Сорт высший:** Колбаса сырокопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мадера» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Качиаторе» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Миланская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Сальчичон» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Спагетти» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Суджук из индейки»; Колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы»; Колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Изысканная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Индейка Брависимо»; Колбаски сырокопченые «Спагетти» из мяса индейки; Колбаски сырокопченые «Пряные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «К пенному» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Пивчики» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Копченый хлыст» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Перепелоси» из мяса перепела. **Сорт первый:** Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Марочная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Мергез» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Барселонская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Палермо с трюфелем» из мяса перепела; Колбаса сырокопченая «Праздничная» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Хозяйская» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Классическая» из мяса птицы; Колбаса сырокопченая «Престижная»

из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса сырокопченая «Салями Иберик» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Кремлевские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Егерские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Хворост куриный» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Сигары куриные» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Павловские» из мяса птицы; Колбаски сырокопченые «Куриные с васаби» из мяса птицы. **Сорт фирменный:** Колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса птицы.

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

Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 4 месяцев [120 суток]. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 6 месяцев [120 суток]; **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) не более 2 месяцев [60 суток]; сырокопченые после вскрытия пакета - 15 суток, но в пределах общего срока годности; сырокопченые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 25 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 3 месяцев [90 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 4 месяцев [120 суток]; сырокопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые целыми батонами (батончиками) – не более 1 месяца [30 суток]; сырокопченые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; сырокопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; сырокопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** сырокопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL – не более 75 суток; сырокопченые, сыровяленые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 65 суток; сырокопченые, сыровяленые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С:

не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы: колбасы **[**колбаски] сырокопченые не более 9 месяцев. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.). **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных сырокопченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: для сырокопченых не более 15 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, 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. 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-903-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варёно-копчёные из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без неё, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные варёно-копчёные]. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы выпускают в охлажденном и в замороженном виде. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы; изделия колбасные варёно-копчёные, содержащие мясо птицы. *в зависимости от используемого мяса птицы:* изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. изделия колбасные из мяса водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]. изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [колбаски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [колбасы из мяса птицы]; *в зависимости от диаметра или поперечных размеров:* колбасы; колбаски. *в зависимости от формы:* в оболочке; без оболочки. *в зависимости от термического состояния:* охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варёно-копченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают в следующем ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ]: **Группа – изделия колбасные из мяса цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт экстра:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Шварцвальдская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Филейная» **Сорт высший:** Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Чешские». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Елисеевский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Престижная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чесночная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Тирольский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Барский с зернами горчицы; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Деревенская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Итальянская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Золотистая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Калужская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Мастер КуроFF»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров

«Юбилейная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Фермерский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Имперская люкс»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Салями Крупянистая»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Рустикаль»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Мортаделла пряная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Залесская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Княжеская»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Лиговский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Подмосковная». Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Филейные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пепперинос»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пикник»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Балканские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Кабаносси»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Традиционные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Мичуринские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Казачьи»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Элитные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Пряные»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «С сыром»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Венские»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Для пикника». **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Кремлевский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Европейский»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Чоризо»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Чесночный»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Сервелат Популярный»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Австрийская»; Колбаски варено-копченые из мяса цыплят-бройлеров «С говядиной»; Колбаски варёно-копчёные из мяса цыплят-бройлеров «Кубанские». Колбаски варёно-копченые из мяса цыплят-бройлеров «Чоризо». **Сорт второй:** Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная»; Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками говядины» Колбаса варено-копченая из мяса цыплят-бройлеров «Восточная с кусочками баранины». **Группа – изделия колбасные из мяса кур. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Императорская». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Сервелат Куриный»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Ветчина Куриная»; Колбаса варено-копченая куриная «Нежно-ветчинная»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Золотистая»; Колбаса варено-копченая из мяса курицы «Куриное княжество»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Фермерская»; Колбаса варёно-копчёная из мяса курицы «Кубанская»; Колбаски варёно-копчёные из мяса курицы «Парижские». **Группа – изделия колбасные из мяса индейки. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Трактирная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Филейная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Рубленая». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Финский»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Рубленая»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с черносливом»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с ананасом»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с оливками»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с прованскими травами»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Домашняя с сыром»; Колбаса варено-копченая

HACCP EXPERT

из мяса индейки «Индейка Лакомая»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Кремлевская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Вкусная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Хуторская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Сезонная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индейка Креативная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями Каминвурст»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Острые»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Классические»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Петушок»; Колбаски варено-копченые из мяса индейки «Мергез». **Сорт фирменный:** Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Марочный»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Престижная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Альпийская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Европейский»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Купеческий»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Салями Курортная»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Мини-салями»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Венская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Тирольская»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Сервелат Ореховый»; Колбаса варено-копченая из мяса индейки «Индилайт»; Колбаски варёно-копчёные из мяса индейки «Венские»; **Группа – изделия колбасные из мяса перепела. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт высший:** Колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **Сорт первый:** Колбаса варено-копченая из мяса перепела «Фермерская». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо цыплят-бройлеров. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные. Сорт фирменный:** Колбаса варёно-копчёная, содержащая мясо цыплят-бройлеров «Сервелат Андреевский». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК]: Группа – изделия колбасные из мяса уток. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёно-копчёные: Сорт фирменный:** Колбаса варёно-копчёная из мяса утки «Сервелат Фермерский».

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

Термины и определения колбасное изделие варёно-копчёное из мяса птицы: Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения; **варёно-копчёное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша мелкого измельчения или рубленого мяса в виде колбас и колбасок с консистенцией от упругой до плотной, подвергнутое термической обработке, включая копчение и сушку до требуемой массовой доли влаги. **варено-копченая колбаса (колбаска):** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. В зависимости от диаметра оболочки колбасные изделия подразделяют на колбасу и колбаски. *Примечание* - Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения. **колбасное изделие из мяса птицы**: Пищевая продукция из мяса птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса птицы по определенной технологии; **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе

продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 %. **продукция из мяса птицы:** Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% и более. **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **продукция, содержащая мясо птицы:** Группа однородной продукции, в составе которой массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% до 70%. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. Изделия колбасные варёно-копчёные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: **сорт экстра:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части - не менее 50 %. **сорт высший:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** Сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 51 %. **сорт фирменный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо (сухопутной и/или водоплавающей) птицы массовой долей от 40% до 51%, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных и региональных особенностей. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С** и относительной влажности воздуха 75% - 78%: целыми батонами (батончиками) не более 15 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток; *в полиамидной барьерной оболочке:* целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток; целыми батонами (батончиками), вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; при порционной нарезке не более 15 суток; при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток; *с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кис-

лотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток; *с применением консерванта Униконс XXL:* целыми батонами (батончиками) с применением консерванта Униконс XXL не более 75 суток; при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 60 суток; при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] целыми изделиями не более 90 суток; **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** или **после нарушения целостности батонов** рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёно-копчёных из мяса птицы при температуре от 0 до 6 ºС включительно составляет **не более 10 суток** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем. 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-902-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса сухопутной и водоплавающей птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные копченые из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки, перепелов и др.]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые: Сорт экстра: Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чоризо» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Филейная новая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Необычная» из мяса птицы. **Сорт высший:** Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся»; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски»; Колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком»; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Четыре специи» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Ветчинная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка «Праздничная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Индейка «Рубленая»; Колбаса полукопченая «Ярмарочная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Престижная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» классические из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с вялеными томатами из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» острый микс из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» чили из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» барбекю из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы. **Сорт первый:** Колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский» из мяса птицы; Колбаса

полукопченая «Сервелат Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чимган» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Трапезная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Земская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Приятная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пражская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Семейная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елецкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Европейский»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Костромской»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Престижный»; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаса полукопченая «Миланская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная домашняя»; Колбаса полукопченая «Воронежская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Люблинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Измайловская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Гриль Дог» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Йоркширская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «XXL» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя куриная»; Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шварцвальская» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Любимая» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Элитная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Пальмира» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Индейка»; Колбаса полукопченая «Индейка «Королевская»; Колбаса полукопченая «Индейка «Домашняя»; Колбаса полукопченая «Индейка «Филейная»; Колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский»; Колбаса полукопченая «Казачья» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Тосканская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелатная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Индейка ветчинная»; Колбаса полукопченая «Люблинская с оливками» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Азовская» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Кедровые» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Чигиринские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Оригинальные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Классические» из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» с жареным луком из мяса птицы; Колбаски полукопченые Братья Бранч «Грандоверские колбаски для жарки» гриль с говядиной из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Памирские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Мусульманские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Колбаски куриные»; Колбаски полукопченые «Пикник» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Охотские» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Костромские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Домашние» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые к пенному из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Куриные с сыром»; Колбаски полукопченые «Мергез» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Мраморные» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «С картофелем» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С морковью» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «С капустой» из мяса птицы. **Сорт второй:** Колбаса полукопченая «Клинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Арабская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти гусиное»; Колбаса полукопченая «Губернаторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сельская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Николаевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Курортная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Филеечная» из мяса птицы;

HACCP EXPERT

Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Из мяса индейки с печенью»; Колбаса полукопченая «Монреаль» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Перепелочка» из мяса перепела; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Персидская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Швейцарский»; Колбаса полукопченая «Индилайт» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Аппетитная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Болгарские» из мяса индейки; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Евсинские» из мяса птицы.

Сорт третий: Колбаса полукопченая «Иранская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Деревенская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Боярская с печенью» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Кабаносси» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Салями «Новая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Вкусная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Дорожная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Студенческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Таврийская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Куриная оригинальная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс» из мяса индейки; Колбаса полукопченая «Хуторская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Горская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат «Марочный» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Озерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пикник» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фермерская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Купеческая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Раменская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Слободская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «К чаю» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Уэльская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая Братья Бранч «Лондонская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Елисеевская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Итиль» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сервелат Фирменный»; Колбаса полукопченая «Древнерусская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Ветчинно-рубленая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Шашлычная Экстра» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Троицкая» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Краинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Чесночная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Сокольская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Татарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Пряная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Камышинская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Аткарская» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Станичная» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Фантазия» из мяса птицы; Колбаса полукопченая «Егерьская» из мяса птицы»; Колбаса полукопченая «Заречная» из мяса птицы; Колбаски полукопченые из мяса птицы «Стрелецкие» к пенному; Колбаски полукопченые «К пенному» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Шашлычные» из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски полукопченые «Баварские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Егерьские» из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Спасские» со свининой из мяса птицы; Колбаски полукопченые «Елисеевские»; Колбаски полукопченые «Альпийские» из мяса птицы.

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

Изделия колбасные копченые из мяса птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия колбасные копченые из мяса птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными

предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий колбасных копченых, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых колбас от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий колбасных копченых из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха 75% - 78%: **Не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных]: **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 15 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 20 суток. ***в полиамидной барьерной оболочке:*** полукопченые, вырабатываемых в барьерной колбасной оболочке не более 45 суток. **Упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** полукопченые целыми батонами (батончиками) не более 30 суток; полукопченые после вскрытия пакета - 10 суток, но в пределах общего срока годности; полукопченые при порционной нарезке не более 15 суток; полукопченые при сервировочной нарезке (нарезанных ломтиками) не более 10 суток. ***с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 35 суток; полукопченые при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 25 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 15 суток. ***с применением консерванта Униконс XXL:*** полукопченые целыми батонами (батончиками) с применением консерванта полукопченые при порционной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 50 суток; полукопченые при сервировочной нарезке с применением консерванта Униконс XXL не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных копченых из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы:** колбасы **[**колбаски] полукопченые не более 90 суток. **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.). **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток (9 мес.); целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —для полукопченых и ва-

рено-копченых не более 10 суток. Срок годности изделий колбасных копченых из мяса птицы, 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. 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

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-893-2025** **ЗАЛИВНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на заливные мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия мясосодержащие в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясосодержащие Вид – мясопродукты в желе. Подвид – заливные из мясопродуктов Категория А: заливное из телятины; заливное из продуктов говяжьих. **Категория Б:** заливное из ассорти колбасного; заливное из ветчины; заливное из продуктов свиных; заливное из мяса поросят; заливное «Особое»; заливное с сердцем; заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»"; заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Категория В:** заливное "Мясо прессованное «Оригинальное»"; заливное "Мясо прессованное «Фирменное»". **Группа – продукты мясосодержащие** говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; заливное из говядины и конины; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная «Русская»; закуска заливная «Праздничная»; закуска заливная «Деликатесная»; закуска заливная «Особая»; заливное «Особое»; заливное из мясного ассорти; заливное из окорока с сыром; заливное «Охотничья закуска»; торт с окороком; мясное ассорти в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; колбасные изделия с овощами в желе; желатиновый торт; мясное ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; сосиски в желе с соусом; мясной рулетик в желе; заливное из вареной говядины с клюквой и петрушкой; заливное «Сергачевское» из говядины, индюшачьей, свиной и говяжьей голени с лимоном, луком, чесноком и морковью; заливное из колбасы – ассорти; «Экспресс-холодец»; аспик с языком; аспик с колбасой; аспик с ветчиной; «Заливной коктейль». **Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до

80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями в металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] 10 суток. **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:** в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток; в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности заливных мясосодержащих** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток**.** Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, 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. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия 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. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-891-2025 СТУДНИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе студни мясосодержащие охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясосодержащие выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукт мясосодержащий. Вид – колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов Подвид – студни. Категория Б: студень «Праздничный»; студень «Любительский»; студень «По-домашнему»; студень «Гостевой»; студень «Мясо с овощами заливное»; студень «Осташковский»; студень «Подмосковный»; студень «Бесподобный»; студень «Умный»**;** студень ассорти; студень«Мясной элитный»; студень «Чернышихинский классический»; студень «Праздничный»; студень «Вкусный»; студень «Русский»; студень «Богатырь». студень «Любительский»; студень «Закусочный Деликатесный». студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный». **Категория В:** студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из говядины и курицы; студень «Нежный»; студень «Боярский»; студень «Пестрый»; студень «Новогодний»; студень свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; студень «Столичный»; студень «Столовый»; студень «Бабушкин»; студень «Старорусский»; студень «Застольный»; студень «Русский»; студень свиной с орехами и изюмом; студень «Деревенский»; студень «Голландский»; студень «Каргопольский»; студень «Таганрогский»; студень «Румянцевский»; студень «Традиционный»; студень «Обычный»; студень «Жмеринский» студень «Закусочный»; студень «Сельский мясной»; студень «Деревенский»; студень «Дворянский»; студень «Сибирский». студень «Сытный»; студень «Фирменный»; студень «Мясной»; студень «Аппетитный».

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

Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0°С до 6°С включительно в непроницаемых оболочках – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности студней** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0°С до 6°С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и негерметично упакованной продукции с применением консерванта «ТАРИ Фреш» не более 30 суток; **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением модифицированной газовой среды и пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта сорбата калия и бензоата натрия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0º до плюс 6ºС – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности** фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6ºС: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 20 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более

25 суток; остальная продукция – не более 30 суток**. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 0 до плюс 6°С – не более 40 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 45 суток; **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением вакуума** и модифицированной газовой среды с добавлением консерванта Униконс XXL (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от 0 до плюс 6°С – не более 60 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-894-2025** **ЗЕЛЬЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] мясные варёные, варёно-копчёные, запечённые, сформованных в колбасную оболочку или в форму, имеющие неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера и подвергнутые различными способами термической обработки до готовности к употреблению [далее по тексту зельцы]. Зельцы мясные варёные, варёно-копчёные, запечённые выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок. **Зельцы [колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов] подразделяют: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре*** мясные. ***в зависимости от технологии изготовления:*** варёные; варёно-копчёные; запечённые. ***в зависимости от формы:*** в оболочке; в форме. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до плюс 6 °С].

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёные. Категория А: зельц; зельц «Стандартный» зельц «Белорусский»; зельц «Тирольский»; зельц «Уральский»; зельц «Изысканный»; зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Мангеймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц

«Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Украинский щедрый»; зельц свиной с куркумой; зельц свиной с кориандром; зельц свиной с корицей и гвоздикой; зельц «Кельский»; зельц «Уральский»; зельц «Приятный»; зельц «Русский»; зельц говяжий с редькой; зельц говяжий «Острый»; зельц говяжий с семенами подсолнечника и черносливом»; зельц «Прессвурст»; зельц «Прессколф»; зельц «Швартенмаген»; зельц «Серый швартенмаген»; зельц «Гессингский прессколф»; зельц «Штуттгартский прессколф»; зельц «Силезский прессколф»; зельц «Белый швартенмаген»; зельц «Простой швартенмаген»; зельц «Желейный швартенмаген»; зельц «Майнцский швартенмаген»; зельц «В дорогу»; зельц «Советский»; зельц «Старинный»; зельц «Французский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Простой». **Категории Б:** зельц «Стародворский»; зельц «Пряный»; зельц«Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Походный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц с печенью «Изысканный**»;** зельц с языком; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Городской»; зельц «Языковый»; зельц «Радужный»; зельц «Мясницкий»; зельц «Тамбовский»; зельц «По-шведски» прессованный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Новинка»; зельц «Смак»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Майнцский прессколф». **Категория В:** зельц «Толстячок» зельц «Сытный»; зельц «Слоёный»; зельц «Сальтисон особый»; зельц «Полянский»; зельц «Городской»; зельц «Деревенский»; зельц «Ассорти любительское»; зельц «С куриными потрохами»; зельц «Посадский»; зельц «Елисеевский»; зельц «Закусочный»; зельц с печенью; зельц «Прессованный». зельц «Сальтисон с брокколи; зельц «Сальтисон «Традиционный». зельц «Сальтисон «Крестьянский с корнишонами». зельц «Сальтисон «Оригинальный»; зельц «Сальтисон «Фирменный»; зельц «Сальтисон с печенью»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с селезенкой; зельц «Южный»; зельц «Дачный»; зельц «Домашний»; зельц «Покровский»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Красный»; зельц «Серый»; зельц «Деликатесный»; зельц из ножек. **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – варёно-копчёные. Категория А:** зельц «Праздничный» зельц «Сельский»; зельц «Хуторский»; зельц «Оригинальный»; зельц «Сельский»; зельц «Ассорти обеденное». **Категория Б:** зельц «Фермерский» с сердцем; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц «Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Особый». **Категория В:** зельц «Простой» зельц «Городской»; зельц «Сальтисон по-деревенски»; зельц «Сальтисон «Украинский»; зельц «Прессованный»; зельц «Крестьянский»; зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Крестьянский с рубцом»; зельц «Сальтисон белорусский»; зельц «Прессованный». **Группа – мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов. Вид – зельцы. Подвид – запечённые. Категория А:** зельц «Особый с чесноком»; зельц «Мясной пряный»; зельц «Бабушкин»; зельц «Фирменный с лавром»; зельц «Праздничный»; зельц формованный слоёный; зельц «Говяжий»; зельц «Сальтисон»; зельц «Свиной с куркумой; зельц «Свиной с кориандром; зельц говяжий «Острый»; зельц «Советский»; зельц «Застольный»; зельц «Обеденный»; зельц «Деревенский». **Категория Б:** зельц «Запечённый пряный»; зельц «Фермерский» с мясом; зельц «Обеденный»; зельц «По-свойски»; зельц «Слоеный»; зельц «Пикантный»; зельц «Особый». зельц «Деревенский»; зельц «Сальтисон»; зельц «Простая закуска»; зельц «Сальтисон»; зельц «Бабушкин с языком»; зельц «Радужный»; зельц «Донской»; зельц «Курортный»; зельц «Вкусный»; зельц «Говяжий со свиными ушами»; зельц «Формованный слоёный»; зельц «Прессзак печеночный»; зельц

«Прессзак мясной»; зельц «Сальвенат»; зельц «Немецкий»; зельц «Семейный»; зельц «Необыкновенный». **Категория В:** зельц «Крестьянский с печенью»; зельц «Крестьянский с мясом свиных голов»; зельц «Посадский»; зельц «Сельский» в форме; зельц «Городской»; зельц «Оригинальный»; зельц «Степной»; зельц «К ужину»; зельц «Ассорти неповторимое»; зельц «Ассорти с курицей»; зельц «Сальтисон Традиционный»; зельц «Сальтисон с брокколи; зельц «Обычный»; зельц «Новый».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице Таблица

Упакованные изделия колбасные	**Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.** **Температура воздуха, ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные		
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Зельцы мясные, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Зельцы мясные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

HACCP EXPERT

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-884-2025** **КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) ливерные мясные (далее по тексту колбасы ливерные), изготовленные из термически обработанных ингредиентов, сформованные в колбасную оболочку, и имеющее мягкую консистенцию, включая пищевые субпродукты, установленной формы и размера. Колбасы ливерные выпускают в охлажденном виде, и предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы ливерные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид **– ливерные. Категория А:** колбаса ливерная «Обыкновенная»; колбаса ливерная из печени оленя; колбаса ливерная «Чесноковая»; колбаса ливерная «Казачья»; колбаса ливерная «Со свининой и говядиной»; колбаса ливерная «С рисом»; колбаса ливерная «С рисом пряная»; колбаса ливерная «Молочная»; колбаса ливерная «Свекольная»; колбаса ливерная «Чесночная»; колбаса ливерная «Закусочная»; колбаса ливерная «Оленья пряная»; колбаса ливерная «Конская с мясом свиных голов»; колбаса ливерная «Баранья со свиным сердцем и зирой»; колбаса ливерная «Баранья». **Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зобной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эммочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная»; колбаса ливерная «Липецкая»; колбаса ливерная «Хуторская»; колбаса ливерная «Старорусская»; колбаса ливерная «Дорожная»; колбаса ливерная «Ливерная со шпиком»; колбаса ливерная «Со сметаной и луком»; колбаса ливерная «С гречневой кашей и имбирем»; колбаса ливерная «С яйцами и черным перцем»; колбаса ливерная «Ореховая»; колбаса ливерная «С чесноком и укропом»; колбаса ливерная «Пикантная»; колбаса ливерная «С сухарями»; колбаса ливерная «К ужину»; колбаса ливерная «Оленья печеночная»; колбаса ливерная «Чесночно-луковая»; колбаса ливерная из конины «Колбаса из субпродуктов»; колбаса ливерная из конины «Колбаса с рисом»; колбаса ливерная из конины «Казы ливерная»; колбаса ливерная «Печеночная Тамбовская»; колбаса ли-

верная «Печеночная»; **Категории В:** колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски». колбаса ливерная «Печеночная»; колбаса ливерная вареная «Домашняя» колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская»; колбаса ливерная «Для всей семьи»; колбаса ливерная «Заречная»; колбаса ливерная «Для ланча»; колбаса ливерная «Белая особая»; колбаса ливерная «Сельская»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Колхозная»; колбаса ливерная «Луковая»; колбаса ливерная «Станичная»; колбаса ливерная «Копченая ливерная»; колбаса ливерная «Фермерская»; колбаса ливерная «С легким и луком-пореем»; колбаса ливерная «С гусиной грудкой»; колбаса ливерная «С говяжьим салом и зеленью»; колбаса ливерная «Со свиной грудинкой»; колбаса ливерная «С изюмом и миндалем»; колбаса ливерная «Со сладким перцем»; колбаса ливерная «С майораном и тмином»; колбаса ливерная «С кинзой и черным перцем»; колбаски ливерные «Из свиной печени с мускатным орехом»; колбаса ливерная «С телятиной»; колбаса ливерная «С луком и грецким орехом»; колбаса ливерная «С луком и имбирем»; колбаса ливерная «Праздничная»; колбаса ливерная «С луком и корицей»; колбаса ливерная «Голландская»; колбаса ливерная «Паштетная»; колбаса ливерная «С печенью»; колбаса ливерная «Из свиных желудков»; колбаса ливерная «Крупяная»; колбаса ливерная «С овсяной крупой»; колбаса ливерная «С перловкой»; колбаса ливерная «Оленья полярная»; колбаса ливерная «Оленья»; колбаса ливерная «Оленья печорская»; колбаса ливерная «Оленья фермерская»; колбаса ливерная «Оленья любимая»; колбаса ливерная «Простая»; колбаса ливерная «Конская со свиной печенью и кедровыми орехами»; колбаса ливерная «Конская печеночная»; колбаса ливерная «Конская со свиным почками»; колбаса ливерная «Баранья со свиными ушами»; колбаса ливерная «Баранья со свиной печенью и луком»; колбаса ливерная «Яичная оригинальная»; колбаса ливерная «Неженка»; колбаса ливерная «С яйцом оригинальная**».**

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас и зельцев приведены в таблице

Таблица

Упакованные изделия колбасные	**Режимы хранения при относительной влажности воздуха не более 75±5 %.** **Температура воздуха, ºС**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные		
Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	3 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		8 суток
целыми изделиями с использованием парафиновой упаковки		7 суток
Ливерные колбасы, упакованные без применения вакуума или модифицированной атмосферы, упакованные в искусственные непроницаемые оболочки		
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки (в полиамидные барьерные оболочки)	от 0°С до плюс 6°С включительно	30 суток
целыми изделиями, упакованными искусственные непроницаемые оболочки с применением консервантов		35 суток
целыми изделиями, упакованными в полиамидные барьерные оболочки «Гасиор БАР 1», «Гасиор БАР 3», «Гасиор БАР 5		45 суток
Ливерные колбасы, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы упакованные в натуральные, искусственные проницаемые оболочки		
целыми изделиями без консервантов	от 0°С до плюс 6°С включительно	20 суток
целыми изделиями с использованием консервантов		30 суток
целыми изделиями с использованием консерванта Униконс XXL		60 суток
при порционной нарезке без консервантов		10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов		15 суток

После вскрытия потребительской упаковки ливерные колбасы и зельцы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-885-2025 ХОЛОДЦЫ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные в желе холодцы мясные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из термически обработанных ингредиентов с добавлением продуктов растительного происхождения, специй, пряностей, концентрированного бульона, желирующего при охлаждении и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Студни мясные в желе выпускают весовыми и фасованными в потребительскую тару с последующей реализацией в розничной и оптовой торговой сети и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасные изделия. Категория А: холодец «Охотничий»; холодец «Светлый»; холодец «Мясной»; холодец «На праздник»; холодец «Царский»; холодец «Говяжий»; холодец «Свиной»; холодец «Фирменный»; холодец «Рубленый»; холодец «Михайловский»; холодец «Епифанский»; холодец «Смоленский»; холодец «Джентльменский»; холодец «Галантир по старинному рецепту**»;** холодец «Перхушковский» (порционный холодец); холодец «Печорский». **Категория Б:** холодец «Винницкий»; холодец «Деликатный»; холодец «Классический»; холодец «Саратовский»; холодец «Белорусский»; холодец «Бархатный»; холодец «Липецкий**»;** холодец «Темный**». Категория В:** холодец «Деревенский»; холодец «Гусарский»; холодец «Сборный»; холодец из свиных шкурок; холодец «Грузинский»; холодец «По-Кудымкарски»; холодец «Разные разности»; холодец «Яремчевский»; холодец «По-черновицки»; холодец «Тверской»; холодец «Хвалынский»; холодец «Деликатный»; холодец «Рязанский»; холодец «Армавирский». холодец «Фермерский»; холодец «Поволжский».

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

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясных со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в одноразовых формах не более 72 часов [3 суток]; целыми изделиями в металлических формах не более 3 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 5 суток; целыми изделиями в формах с применением консервантов [регуляторов кислотности] 10 суток. **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы с добавлением консерванта Униконс XXL:** в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 20 суток; в искусственных (полиамидных) оболочках – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий холодцов мясных** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке изме-

рения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** целыми изделиями в полимерных многослойных пленках или пакетах из ламинатовне более 15 суток. целыми изделиями в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток; целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта [регуляторов кислотности] не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта, содержащего в своем составе **сорбата калия** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 30 суток. герметично упакованной продукции с добавлением консерванта **Униконс XXL** (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток**.** Рекомендуемые сроки годности продукции **при нарушении целостности батонов, а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: не более 12 часов с момента нарушения целостности колбасной оболочки, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. не более 3 суток с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, 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. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, изделия 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. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-881-2025 ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на хлебы колбасные мясные, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбасных хлебов, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту продукция, хлебы колбасные мясные]. Хлебы колбасные мясные допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности хлеба колбасного мясного. Хлебы колбасные мясные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Хлебы колбасные мясные выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясной продукт. Вид – колбасные хлебы. Подвид – варёные [запечённые]: Категория А: Хлеб колбасный «Мясной телячий»; Хлеб колбасный «Мясной грубого измельчения»; Хлеб колбасный «Парижский мясной»; Хлеб колбасный «Аппетитный»; Хлеб колбасный «Любительский новый»; Хлеб колбасный «Ветчинный изысканный»; Хлеб колбасный «Говяжий оригинальный»; Хлеб колбасный «Нежный». **Категория Б:** Хлеб колбасный «Обыденный»; Хлеб колбасный «Вкусненький»; Хлеб колбасный «Простецкий»; Хлеб колбасный «Любимый»; Хлеб колбасный «Мясной Люкс»; Хлеб колбасный «Мясной запечённый»; Хлеб колбасный «Мясной по-штутгарски»; Хлеб колбасный «Мясной белый»; Хлеб колбасный «Мясной для завтрака»; Хлеб колбасный «Мясной обыкновенный «Кремлёвский»; Хлеб колбасный «Мясной с печенью»; Хлеб колбасный «Французский с печенью»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Отменный»; Хлеб колбасный «Александровский»; Хлеб колбасный «Мичуринский»; Хлеб колбасный «Елецкий»; Хлеб колбасный «Дмитриевский»; Хлеб колбасный «Заказной особый». **Категория В:** Хлеб колбасный «Ветчинный оригинальный»; Хлеб колбасный «Сырный»; Хлеб колбасный «Кустарный»; Хлеб колбасный «Будничный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «Зернистый»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Деликатесный». **Категория Г:** Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Необычный»; Хлеб колбасный «Свойский».

Сроки годности и условия хранения хлебов колбасных мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях

и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности хлебов колбасных мясных** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* колбасные хлебы мясные в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 24 ч**; колбасные хлебы мясные целым изделием в одноразовых формах, в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы **не более 72 ч [3 суток]**; колбасные хлебы мясные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; колбасные хлебы мясные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; колбасные хлебы мясные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **7С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* колбасные хлебы мясные целым изделием, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток**; колбасные хлебы мясные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток**; колбасные хлебы мясные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 6 суток**. —колбасные хлебы мясные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев); Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных хлебов мясных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности колбасных хлебов мясных при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** колбасных хлебов мясных **при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки],** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: после вскрытия упаковки колбасных хлебов сервировочной нарезки продукцию хранят не более 12 часов с момента *нарушения целостности потребительской упаковки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для колбасных хлебов не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке; *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные хлебы

HACCP EXPERT

мясные, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. Срок годности колбасных хлебов мясных 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. 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-877-2025** **КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы варёные мясосодержащие, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси измельченных мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок, подвергнутых технологической обработке и готовых к употреблению [далее по тексту колбасы вареные]. Колбасы варёные мясосодержащие допускается подвергать [при необходимости] дополнительной тепловой обработки пастеризации в герметичной упаковке или при использовании семислойной пластиковой оболочки [Амитекс Элита-С], изготовленной из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена, выдерживающего термическую обработку при температурах до 125°С), для увеличения срока годности вареных колбас. Колбасы варёные мясосодержащие предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Колбасы варёные мясосодержащие выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория В: Колбаса варёная «Серышевская»; Колбаса варёная «Мясницкая»; Колбаса варёная «Заказная»; Колбаса варёная «Посадская»; Колбаса варёная «Енисейская»; Колбаса варёная «Мичуринская особая»; Колбаса варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Степная-люкс»; Колбаса варёная «Алтайская»; Колбаса варёная «Нежная»; Колбаса варёная «Люблинская»; Колбаса варёная «Чесноковая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая»; Колбаса варёная «Будничная»; Колбаса варёная «Говяжья супер»; Колбаса варёная «Шикарная»; Колбаса варёная «Коровка»; Колбаса варёная «Череповецкая»; Колбаски варёные «Тминные»; Колбаски варёные «Лебедянские»; Колбаски варёные «Балашовские»; Колбаски варёные «Барские». **Категория Г:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Невская»; Колбаса варёная «Студенческая»; Колбаса варёная «Семейная»; Колбаса варёная «Славянская»; Колбаса варёная «Покровская»; Колбаса варёная «Ямская»; Колбаса варёная «Никольская»; Колбаса варёная «Бистро»; Колбаса варёная «Крымская»; Колбаса варёная «Гурьевская»; Колбаса варёная «Аппетитная»; Колбаса варёная «Фермерская»; Колбаса варёная «Загородная»; Колбаса

варёная «Летняя»; Колбаса варёная «Простенькая»; Колбаса варёная «Ветчинно-рубленая по-московски»; Колбаски варёные «Симбирские»; Колбаски варёные «Елисеевские». **Без категории:** Колбаса варёная «Студенческая». **НАБОРЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ: Группа – колбасы вареные мясосодержащие. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варёные: Категория А:** Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Боквурст баварские» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свино-говяжьи с душистым перцем и чесноком»]; Ассорти «Новое» из вареных колбасок [«Деревенские свиные с паприкой и розовым перцем» + «Деревенские свиные сочные с чесноком»]; Комбо для гриля [колбаски для жарки «Гриль-Люкс» + колбаски «Тюрингские» для обжарки»]. **Категория Б:** Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Нюрнбергские» с томатами и базиликом» + «Нюрнбергские» с травами»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Ротбратвурст» + «Вайсвурст»]; Ассорти «Для жарки и гриля» из вареных колбасок [«Мюнхенские» + «Тирольские»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с овощами и фасолью» + «Мясные с маринованными огурчиками и зеленью»»]; Гриль-микс из колбасок для гриля [«Мясные с маринованными огурчиками и зеленью» + «Мясные с овощами и кукурузой»]; Гриль-ассорти [колбаски «Для обжарки с карри» + колбаски для гриля «Кантри гриль»]. **Категория В:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-микс для барбекю [колбаски «Гриль» + колбаски «Для жарки» с сыром»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Чоризо» + колбаски «Венские»]; Гриль-микс для гриля [колбаски «Лионские» + колбаски «Чоризо»]; Гриль-микс для гриля [колбаски для гриля «Смачные» + колбаски «Гриль»]. **Категория Г:** Гриль-микс для барбекю [колбаски «Медистры» + колбаски «Мюнхенские» для обжарки»]; Комбо для жарки [колбаски «С травами» + колбаски «С сыром»].

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

Выпускать наборы скомплектованными другими колбасками в составе одной потребительской упаковки с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-2025; комбинировать и заменять колбаски, приведенные в рецептурах наборов, на другие колбаски по усмотрению производителя или в соответствии с запросами потребителей или других заказчиков с сохранением группы и категории набора, и с пересчетом пищевой и энергетической ценности продукции, и с изменением информации в маркировке готовой продукции в соответствии с требованиями ТУ 10.13.14-877-2025; выпускать изделия колбасные варёные пастеризованными, позволяющими получать продукты, сохраняющие длительное время высокие потребительские качества (свежесть, вкус, запах, внешний вид) за счёт сочетания условий термообработки [пастеризации] с барьерными свойствами оболочки [упаковки]. **Сроки годности и условия хранения колбас вареных мясосодержащих**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель**, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, нарушения целостности колбасной оболочки, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но

в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас вареных мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] в зависимости от вида и способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%* колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 5 суток;** колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **не более 8 суток**. колбасы вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 75 суток**; колбасы вареные в семислойной пластиковой оболочке (АМИТЕКС ЭЛИТА-С) пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**; колбасы вареные в герметичной упаковке пастеризованные – **не более 6 месяцев (180 суток)**. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С:* колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной, целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток**; колбасы вареные целыми батонами [батончиками] в натуральной, искусственной, белковой, фиброузной целлофановой оболочке, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 35 суток**; колбасы вареные для порционной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** колбасы вареные для сервировочной нарезки, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток.** колбасы вареные, изготовленные с использованием оболочки АМИТЕКС ЭЛИТА-С целыми батонами [батончиками], упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы– **не более 90 суток (3 месяцев);** Срок годности набора из колбасных изделий устанавливают по наименьшему сроку годности отдельного вида колбасного изделия, входящего в конкретный набор. **Рекомендуемые сроки годности замороженных колбас вареных мясосодержащих** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 90 суток [3 месяцев];** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 210 суток [7 месяцев]**. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы **не более 120 суток [4 месяцев]**; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 180 суток [6 месяцев]**; пастеризованной продукции **– не более 240 суток [9 месяцев]**. Рекомендуемый срок годности изделий колбасных варёных мясосодержащих при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемый срок годности** колбас вареных мясосодержащих **при нарушении целостности батонов [колбасной оболочки],** а также **целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75 % составляет: не более 48 часов [кроме колбасных хлебов] с момента нарушения *целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности,

HACCP EXPERT

указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [кроме колбасных хлебов] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

20 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-132-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%) (ВЗАМЕН ТУ 10.13.14-132-2017)**

Дата введения в действие 26.06.2023. 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленные из колбасного фарша, состоящего из смеси бескостного мяса птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения [до тонкого включительно], взятых в установленных рецептурой количествах, установленных формы и/или размера, в оболочке или без нее, в виде колбас и колбасок подвергнутых технологической обработке и готовые к употреблению [далее по тексту продукция, изделия колбасные]. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную тару, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают:** *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе колбасного фарша:* изделия колбасные из мяса птицы; изделия колбасные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; —прочие колбасные изделия. ***Примечание*** - *Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.* ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; ***в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья изделия колбасные из мяса [пищевых субпродуктов] птицы подразделяют на следующие сорта:*** экстра - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; высший - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; первый - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%; второй - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; третий - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса [субпродуктов] птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт высший:** Колбаса вареная «Из индейки». **Сорт первый:** Колбаса вареная «Хуторская»; Колбаса вареная «Ольшанская»; Колбаса вареная «Витебская»; Колбаса вареная «Мортаделла»; Колбаса вареная «Лионская»; Колбаса вареная «Никольская»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Экстра»; Колбаса вареная «Дальневосточная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Меленка»; Колбаса вареная «Липецкая со сливками»; Колбаса вареная «К завтраку»; Колбаса вареная «Амурская»; Колбаса вареная «Аппетитная ветчинная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Фермерская» с индейкой; Колбаса вареная «Отменная» с индейкой; Колбаса вареная «Макаровская со шпиком»; Колбаса вареная «Классическая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фирменная Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Задонская»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Горская»; Колбаса вареная «Престижная с мясом птицы»; Колбаса вареная «Успенская с мясом птицы»; Колбаса вареная «Лакомая с мясом птицы»; Колбаса вареная «Поселковая с молоком»; Колбаса вареная «Омлет»; Колбаса вареная «Куриный орешек»; Колбаса вареная Братья Бранч «Британская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Королевская птица»; Колбаса вареная Братья Бранч «Немецкая»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с филе индейки»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая для бранча»; Колбаса вареная Братья Бранч «Вестфальская рубленая»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Элитная»; Колбаса вареная «Мечта»; Колбаса вареная «Чудная»; Колбаски вареные «Оригинальные»; Колбаски вареные «Улитки куриные». **Сорт второй:** Колбаса вареная «Отрадная»; Колбаса вареная «Лакомая с молоком»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаса вареная «Фермерская»; Колбаса вареная «Без свинины»; Колбаса вареная «С говядиной»; Колбаса вареная «Масловка традиционная»; Колбаса вареная «С индейкой»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Бранч фирменная»; Колбаса вареная Братья Бранч «Оксфордская»; Колбаски из индейки для гриля «Чили»; Колбаски из индейки «Для гриля»; Колбаски из индейки для гриля «Ароматные». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Лондонская»; Колбаса вареная «Нежная»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Пенная»; Колбаса вареная «Таврическая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «К полднику»; Колбаса вареная «Для окрошки»; Колбаса вареная «Трапезная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Сосновская»; Колбаса вареная Братья Бранч «Рубленая с говядиной»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком»; Колбаса вареная «Из индейки со шпиком подкопченная»; Колбаски вареные «Из индейки»; Колбаски вареные «Из индейки подкопченные»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком»; Колбаски вареные «Из индейки со шпиком подкопченные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт высший:** Сосиски «Из индейки»; Сосиски из индейки с брокколи и морковью; Сосиски «Филейные». **Сорт первый:** Сосиски «Краснополянские»; Сосиски «Лакомые с

HACCP EXPERT

молоком»; Сосиски «Белгородские»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «По-деревенски»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Лакомка»; Сосиски «Фермерские» с индейкой; Сосиски «Фермерские» из индейки; Сосиски «Отменные» с индейкой; Сосиски «Быстрый завтрак» с индейкой; Сосиски «Индюша» с индейкой; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Итальянские»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Филейные»; «Мини-сосиски»; Сосиски «Горские»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Бистро»; Сосиски из индейки; Сосиски «Оригинальные со вкусом молока»; Сосиски «Куриные с молоком»; Сосиски «Птичье молоко»; Сосиски «Престижные»; Сосиски «Из грудки куриной с тыквой»; Сосиски «Из грудки индейки с брокколи и морковью»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины»; Сосиски «По-новоселовски»; Сосиски куриные «Суперсила». **Сорт второй:** Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Лондонские со сливками»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Куриные новые»; Сосиски «Слободские»; Сосиски «Ветчинные»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Хот-дог»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Буренка»; Сосиски «Лакомые с молоком»; Сосиски «Прикамские»; Сосиски «Кудымкарские»; Сосиски «Лондонские»; Сосиски «Сосновские»; Сосиски Братья Бранч «Лондонские престижные». **Сорт третий:** Сосиски «Дмитриевские»; Сосиски «Новинка»; Сосиски «Классные»; Сосиски «Таврические со сливками»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Бистро»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Ганноверские»; Сосиски «Баварские»; Сосиски «Традиционные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Нежные со сливками; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Буфетные»; Сосиски «Перекус»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Из индейки подкопченные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Гриль Дог»; Сосиски «Новоселовские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские для хот-догов с говядиной»; Сосиски «Хот-дог». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Фермерские» с индейкой; Сардельки «Быстрый завтрак» с индейкой; Сардельки «Отменные» с индейкой; Сардельки «Фермерские» из индейки; Сардельки «Филейные»; Мини-сардельки; Сардельки из индейки; Сардельки «Престижные»; Сардельки «Птичье молоко»; Сардельки «Из грудки индейки и говядины»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские»; Сардельки «Куриные». **Сорт второй:** Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Курортные»; Сардельки «Удачные»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «Лакомые с молоком»; Сардельки «Прикамские»; Сардельки «Кудымкарские»; Сардельки «Куриные»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские классические». **Сорт третий:** Сардельки «Лондонские со шпиком»; Сардельки «Оригинальные»; Сардельки «Макаровские»; Сардельки «Макаровские со шпиком»; Сардельки «Куриные»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки «Нежные»; Сардельки «Люкс»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Лондонские»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Из индейки подкопчённые»; Сардельки «Из индейки подкопченные со шпиком»; Сардельки «Медовые»; Сардельки «Фирменные»; Сардельки «По-новоселовски»; Сардельки «Новоселовские»; Сардельки «Степаньковские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с молоком»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские копченые с дымом»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские барбекю»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские гриль»; Сардельки «Буржуй»; Сардельки «С салом». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Даниловские»; Шпикачки «Птичьи»; Шпикачки «Любимые»; Шпикачки «Классические»;

Шпикачки «Элитные»; Шпикачки «Барбекю»; Шпикачки «Нежные» куриные; Шпикачки «Из индейки»; Шпикачки «Из индейки подкопчённые»; Шпикачки «Хуторские»; Шпикачки «Куриные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт экстра:** Колбаски варёные «Ветчинно-рубленные». **Сорт первый:** Колбаса ветчинная вареная «Никольская»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая». **Сорт второй:** Колбаса ветчинная вареная «Из индейки»; Колбаса ветчинная вареная «Из индейки подкопченная»; Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки». **Сорт третий:** Колбаса ветчинная вареная «Любимая из индейки подкопченная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Печеночная»; Колбаса потрошковая вареная «Медовая»; Колбаса потрошковая вареная «Радужная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Хлеб колбасный «Праздничный». **Сорт второй:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Каравай»; Хлеб колбасный «Куриный»; Хлеб колбасный «Мясной»; Хлеб колбасный «С зеленью». **Сорт третий:** Хлеб колбасный «Ланч»; Хлеб колбасный «Серышевский»; Хлеб колбасный «Для гарнира»; Хлеб колбасный «Перекус»; Хлеб колбасный «Петровский»; Хлеб колбасный «Выбор вкуса»; Хлеб колбасный «К ужину»; Хлеб колбасный «Оригинальный»; Хлеб колбасный «Классический». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с овощами, кукурузой, зеленым горошком и перцем; Колбаски из мяса птицы с морковью, зеленым горошком и фасолью; Колбаски из мяса птицы с зеленью и виноградным листом; Колбаски из мяса птицы с рисом и виноградным листом; Колбаски из мяса индейки с брокколи и морковью. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Куриная с сыром»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «Оригинальная»; Колбаса вареная «Для оливье»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Ассорти»; Колбаски вареные «Лакомые с молоком». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Премьера со сливками»; Колбаса вареная «Прима оригинальная»; Колбаса вареная «Премиум с ряженкой»; Колбаса вареная «Отличная со сливками»; Колбаса вареная «Выбор вкуса Экстра»; Колбаса вареная «Ветчинная Гомельская»; Колбаса вареная «Ветчинная»; Колбаса вареная «Традиционная»; Колбаса вареная «Из индейки»; Колбаса вареная «Любимая»; Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Восточная»; Колбаса вареная «Утренняя куриная»; Колбаса вареная «Мусульманская»; Колбаса вареная «Утренняя»; Колбаса вареная «Халяльная»; Колбаса вареная «Классическая»; Колбаса вареная «Куриная»; Колбаски вареные «Трапезные». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Ланч»; Колбаса вареная «Весенняя»; Колбаса вареная «Санаторная»; Колбаса вареная «Аппетитная»; Колбаса вареная «Семейная»; Колбаса вареная «Павловская»; Колбаса вареная «Швейцарская»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Мясная»; Колбаса вареная «Филейная с сыром»; Колбаса вареная «Мясная с сыром»; Колбаса вареная «Аппетитная с салом»; Колбаса вареная «Аппетитная с ветчиной»; Колбаса вареная «Бутербродная»; Колбаса вареная «Мещанская» куриная»; Колбаса вареная «Варенка «Семейная»; Колбаса вареная «Вкусная»; Колбаса вареная «Янтарная»; Колбаса вареная «Каприз»; Колбаса вареная «Знатная»; Колбаса вареная «Изящная»; Колбаса вареная «Люкс»; Колбаса вареная «Изюминка»; Колбаски вареные «Молодежные». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Элитные»; Сосиски «С сыром»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Птенчики»; Сосиски «Обжора». **Сорт третий:** Сосиски «Курортные»; Сосиски «Из индейки»; Сосиски «Курортные»; Сосиски «Масловки»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Восточные»; Сосиски «Утренние

HACCP EXPERT

куриные»; Сосиски «Мусульманские»; Сосиски «Утренние»; Сосиски «Халяльные»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Фирменные»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром пармезан»; Сосиски Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Лондонские престижные»; Сосиски «Азовские»; Сосиски «Студенческие»; Сосиски «Имперские»; Сосиски «Нежные»; Сосиски «Кубанские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Филейные Мини»; Сосиски «Мясные»; Сосиски «Мясные Мини»; Сосиски «Филейные с сыром»; Сосиски «Филейные Мини с сыром»; Сосиски «Мясные с сыром»; Сосиски «Мясные Мини с сыром»; Сосиски «Венские»; Сосиски «Куриные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Из грудки индейки и говядины со шпинатом и творогом»; Сосиски Грандоверские «Пять перцев»; Сосиски Грандоверские «Халапеньо»; Сосиски Грандоверские «Вяленый томат»; Сосиски Грандоверские «Оливки»; Сосиски Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сосиски «Воткинские»; Сосиски «Грандоверские классические»; Сосиски «Сметанковые»; Сосиски «Боголюбские» куриные; Сосиска «Новинка». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Люкс»; Сардельки «Ветчинные»; **Сорт третий:** Сардельки «Харьковские»; Сардельки «Сытные»; «Ветчинно-рубленые»; Сардельки «Традиционные»; Сардельки «Из индейки»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Сосновские»; Сардельки Братья Бранч «Грандоверские с сыром сливочным»; Сардельки «С сыром». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Костромские»; Сардельки «Гомельские»; Сардельки «Сочные»; Сардельки «Поселковые»; Сардельки «Филейные»; Сардельки «Мясные»; Сардельки «Филейные с сыром»; Сардельки «Мясные с сыром»; Сардельки Грандоверские «Пять перцев»; Сардельки Грандоверские «Халапеньо»; Сардельки Грандоверские «Вяленый томат»; Сардельки Грандоверские «Оливки»; Сардельки Грандоверские «Чеснок и сыр»; Сардельки «Грандоверские классические»; Сардельки «Богатырские» куриные; Сарделька «Сытная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Молодежные». **Сорт бессортовый:** Шпикачки «Донские» вариант 1; Шпикачки «Донские» вариант 2; Шпикачки «Любимые». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные потрошковые. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса потрошковая вареная «Заречная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – хлебы колбасные. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Хлеб колбасный «Володарский»; Хлеб колбасный «Фабричный». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбаски фаршированные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски из мяса птицы с бататом и сыром; Колбаски из мяса птицы с рисом и овощами [перцем сладким, капустой брокколи, морковью и зеленым горошком]; Колбаски из мяса птицы с творогом и овощами [тыквой, морковью и зеленью]; Колбаски из мяса птицы с фасолью и овощами.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 26.06.2023 г. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Студенческая»; Колбаса вареная «Обеденная»; Колбаса вареная «Ретро»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Оливье»; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 1]; Колбаса вареная «К завтраку» [вариант 2].

Изменение № 2 Дата введения в действие – 07.08.2023 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Вкусные»; Сосиски «Сочные»; Сосиски «Станичные»; Сосиски «Аппетитные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски рубленые из птицы; Сосиски «Заводские»; Сосиски «Филейные»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Оригинальные»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные»; Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт второй:** Сосиски «Аппетитные»; Сосиски рубленые из птицы;

Сосиски «Заводские»; Сосиски «Куриные экстра»; Сосиски «Диетические»; Сосиски «Эксклюзив». **Сорт третий:** Сосиски «Станичные»; Сосиски «Со сливками»; Сосиски из куриной грудки; Сосиски «Домашние»; Сосиски «Бабушкины»; Сосиски «Для завтрака»; Сосиски «Семейные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Куриные со сливочным маслом»; Сосиски «Фермерские». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Вкусные».

Изменение № 3 Дата введения в действие – 17.10.2023 г. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Куриные» от Жупикова;

Изменение № 4 Дата введения в действие – 21.11.2023 г. **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Наши» со сливками. **Сорт бессортовый:** Сосиски «Наши» с сыром.

Изменение № 5 Дата введения в действие – 29.11.2023 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Восходовские», содержащие мясо кур; Сосиски «Восходовские», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 6 Дата введения в действие – 29.12.2023 г. ***ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ:*** **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса вареная «Аппетитная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Нежные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт второй:** Сардельки «Куриные». ***ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ:*** **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Бутербродная».

Изменение № 7 Дата введения в действие – 29.02.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаски вареные «Домашние». **Сорт третий:** Колбаса вареная «Народная»; Колбаса вареная «Баварская»; Колбаса вареная «Ароматная»; Колбаса вареная «Любимая с мясом птицы»; Колбаса вареная «К чаю». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт второй:** Сосиски «Венские». **Сорт третий:** Сосиски «Страйк». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сардельки «Лакомка»; Сардельки «Сочные». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Баварские».

Изменение № 8 Дата введения в действие – 20.06.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса вареная «Чародейка»; Колбаса вареная «Маслянистая»; Колбаса вареная «Бутербродная» №5. **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «С топлёным молоком»; **Сорт бессортовый:** Сосиски «Вознесенские»; Сосиски «Аппетитные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Сардельки «Полянские». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски].**

Подвид – вареные: Сорт третий: Колбаса вареная «Балычковая»; Колбаса вареная «Филейная»; Колбаса вареная «Фермерская». **Сорт бессортовый:** Колбаса вареная «Нежная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Сельские». **Сорт бессортовый:** Сосиски «Домашние»; Сосиски «С сыром». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Прелесть»; Шпикачки «Фермерские». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – изделия колбасные ветчинные. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Ветчинные».

Изменение № 9 Дата введения в действие – 25.06.2024 г. **Актуализация по тексту документа Сроки годности дополнить Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С: **С применением вакуума или модифицированной газовой среды:** сосиски, сардельки и шпикачки без оболочки из мяса [субпродуктов] птицы для всего ассортимента, упакованных с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 25 суток. **Рекомендуемый срок годности** сосисок, сарделек, шпикачек без оболочек вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушении целостности потребительской упаковки** с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С не более 3 суток для всех видов изделий колбасных [сосисок, сарделек, шпикачек] без оболочек с даты *нарушения целостности потребительской упаковки* с применением вакуума или модифицированной газовой среды, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке.

Изменение № 10 Дата введения в действие – 18.10.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из** мяса **птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль». **Сорт третий:** Сосиски «Гриль»; Сосиски «Куриные гриль».

Изменение № 11 Дата введения в действие – 05.11.2024 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса варёная «К чаю». **Сорт третий:** Колбаса варёная «Эконом для салата». **Сорт бессортовый:** Колбаса варёная «Любимая»; Колбаса варёная «Нежная». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сосиски «Оригинальные». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные: Сорт первый:** Сардельки «Куриные». **Сорт бессортовый:** Сардельки «Донские». **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – шпикачки. Подвид – вареные: Сорт третий:** Шпикачки «Эконом». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт первый:** Колбаса вареная «Варёная со сливочным маслом».

Изменение № 12 Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Актуализация текста.

Изменение № 13 Дата введения в действие – 08.04.2025 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – варёные: Сорт первый:** Сосиски «Мусульманские с сыром». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы. Вид – сосиски. Подвид – варёные: Сорт третий:** Сосиски «Мусульманские с сыром».

Изменение № 14 Дата введения в действие – 11.04.2025 г. ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [кур]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт бессортовый:** Колбаса варёная, содержащая мясо кур «Аппетитная». **Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [кур]. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски, содержащие мясо кур «Лето».
Изменение № 15 Дата введения в действие – 19.06.2025 г. **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ] ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные из мяса птицы [цыплят-бройлеров]. Вид – сосиски. Подвид – вареные: Сорт третий:** Сосиски «Квоха»; Сосиски «Коко». **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ [КОЛБАСЫ, КОЛБАСКИ], СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – изделия колбасные, содержащие мясо птицы [цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – вареные: Сорт третий:** Колбаса варёная «Квоха»; Колбаса варёная «Рябушка».

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

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки", ГОСТ Р 52313-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Продукция пищевая. Термины и определения", ГОСТ Р 70248-2022 "Птицеперерабатывающая промышленность. Определение групп однородной продукции и порядок расчета содержания мясных ингредиентов в продукте". **колбасное изделие из мяса [субпродуктов] птицы**: Пищевая продукция из мяса (субпродуктов) птицы, готовая к употреблению, установленных формы и (или) размера, в оболочке или без нее, изготовленная из колбасного фарша и (или) мяса (субпродуктов) птицы по определенной технологии; **колбасное изделие из мяса птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. **колбасное изделие, содержащее мясо птицы:** Колбасное изделие, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. **колбасный фарш из мяса [субпродуктов] птицы:** Продукция из мяса птицы, предназначенная для производства колбасных изделий, состоящая из смеси бескостного мяса (субпродуктов) птицы, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения (до тонкого включительно), подвергнутых технологической обработке и взятых в установленных рецептурой количествах; **колбасный фарш тонкого измельчения:** Тонкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш мелкого измельчения:** Мелкоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш из рубленого мяса:** Мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **колбасный фарш грубого измельчения:** Грубоизмельченное мясо птицы с добавлением других мясных и немясных ингредиентов. **вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие из колбасного фарша тонкого измельчения, для ветчинных - грубого измельчения, без или с добавлением мясных и немясных ингредиентов более крупной степени измельчения, в виде колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов упругой консистенции (для сарделек - сочной), подвергнутое при изготовлении термической обработке, включая подсушку, обжарку и последующую варку. **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой

HACCP EXPERT

и/или копчению, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **шпикачки:** Вареное колбасное изделие из мяса птицы, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде. **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме. **потрошковое колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из или с добавлением потрохов птицы разной степени измельчения в количестве более 50% от содержания в продукте мясной части. **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки. *Примечание* - Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения. **ветчинное колбасное изделие:** Вареное колбасное изделие из колбасного фарша грубого измельчения или кусков бескостного мяса и (или) филе, выдержанных в посоле, формованное в оболочку или форму. **группа однородной продукции:** Продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. *Примечание* - В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: продукция из мяса птицы, продукция, содержащая мясо птицы и продукция растительная с мясом птицы. **критерий однородности:** Значения массовой доли мясных ингредиентов в составе продукции однородной группы. *Примечание* - Критерий однородности для группы продукции из мяса птицы – 70 % и более, для группы продукции, содержащей мясо птицы, - от 35 % до 70 % и для продукции растительной с мясом птицы - от 5 % до 35 %. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Изделия колбасные вареные из мяса птицы подразделяют на следующие сорта: сорт экстра:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **сорт высший:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %. **сорт первый:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %. **сорт второй:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%; **сорт третий:** сорт изделия колбасного, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или мясо птицы механической обвалки, и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 51 %. *Примечание* – массовая доля мышечной ткани в рецептуре определяется с учетом общего количества добавленной воды (рассола), за исключением воды, теряющейся при термической обработке. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: Без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 24 ч; изделия колбасные вареные [в том числе потрошковые и колбасные хлебы] в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более

HACCP EXPERT

72ч [3 суток]; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых и колбасных хлебов] в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) не более 10 суток. колбасы потрошковые в искусственных парогазонепроницаемых [барьерных] оболочках, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более 15 суток; изделия колбасные вареные [кроме потрошковых колбас] в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы – не более 60 суток; изделия колбасные вареные в полиамидной барьерной оболочке, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 70 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 30 суток; изделия колбасные вареные в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 35 суток; для порционной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 суток; для сервировочной нарезки изделий колбасных вареных, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **при температуре не выше минус 8 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 90 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток. **при температуре не выше минус 18 °С** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы **при нарушения целостности батонов [колбасной оболочки], а также целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха (75±5) % составляет: для потрошковых колбас не более 12 часов с момента *нарушения целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; для потрошковых колбас не более 2 суток [48 ч] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке. не более 48 часов [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с момента нарушения *целостности колбасной оболочки*, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции; не более 3 суток [для всех видов, кроме потрошковых колбас] с даты *нарушения целостности потребительской или групповой упаковки* с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного на упаковке/ *Примечание* - Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на вареные колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия [нитритно-посолочных смесей]. **Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, искусственной, фиброзной,

целлофановой оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 35 суток;** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 40 суток;** в полиамидной барьерной оболочке без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 70 суток;** в полиамидной барьерной оболочке с применением вакуума или модифицированной атмосферы, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных** сосисок «Гриль» из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта не выше минус 18 °С, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы или упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 365 суток [12 месяцев]. Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варёных из мяса [субпродуктов] птицы [для всего ассортимента изделий колбасных варёных из мяса птицы] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта **не выше минус 18 °С**, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы или упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы **не более 1 года [12 месяцев]. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варёных из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **применением вакуума или модифицированной атмосферы:** колбасы, вырабатываемые в полиамидной оболочке **не более 60 суток;** сосиски, вырабатываемые в полиамидной оболочке**не более 35 суток**. Срок годности изделий колбасных вареных из мяса [субпродуктов] птицы, 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 вареных из мяса [субпродуктов] птицы, 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-577-2017 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

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

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

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

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.12.2018 год Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.08.2021 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категория А:** колбаса кровяная «зельц кровяной «Хуторской».

Изменение № 3 Дата введения в действие 05.12.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Гречанка».

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.01.2023 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «По-деревенски»; Колбаса кровяная «Славянская»; Колбаса кровяная «Славянская с языком».

Изменение № 5 Дата введения в действие 26.12.2025 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – кровяные. Категории В:** Колбаса кровяная «Кровянка».

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

Термины и определения кровяное изделие: колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого. **кровяная колбаса категории А:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории Б:** кровяная колбаса с

массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0% включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке **кровяная колбаса категории В:** кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%, без учета воды, потерянной при термической обработке Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** кровяных колбас приведены в таблице. Таблица

Вид оболочки	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	10
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	7
полиамидные барьерные оболочки		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	30
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	35
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консерванта Униконс XXL	45
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы с использованием консервантов	5

После вскрытия потребительской упаковки кровяные колбасы хранят при температуре от 0°С до 6°С в холодильнике в течение 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженны**х кровных колбас со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток;** упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: **при температуре минус 18 °С**: целыми батонами (батончиками) – **240 суток (8 месяцев); при температуре минус 25 °С**: целыми батонами (батончиками) – **10 месяцев Рекомендуемый срок годности** колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением

вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности колбас кровяных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:** целым продуктом **не более 20 суток;** целым продуктом с применением консервантов (Е211, Е202, антиокислителя Е315, регуляторов кислотности Е262, Е331) **не более 30 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.

22 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-822-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» (далее – изделия колбасные), изготовленные из мяса птицы , подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. изделия колбасные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия колбасные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. ***в зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:*** колбасы [колбаски]; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; потрошковые колбасные изделия [колбасы, колбаски]; фаршированные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; ветчинные колбасные изделия [колбасы, колбаски]; прочие колбасные изделия. *Примечание Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.* ***в зависимости от используемого мяса птицы:*** изделия колбасные с указанием конкретного вида птицы [например, сосиски куриные]; изделия колбасные без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы [например, сосиски из мяса птицы]; ***в зависимости от формы:*** в оболочке; без оболочки [колбасные хлебы]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные вареные из мяса птицы «Халяль» выпускают следующих видов, сортов и торговых наименований: Колбасы: Сорт экстра: колбаса «Экстра Халяль»; колбаса «Экстра с молоком Халяль»; колбаса «Балычковая вареная Халяль». **Сорт высший:** колбаса «С молоком Халяль»; колбаса «Куриная Халяль»; колбаса «Байрам Халяль»; колбаса «Сабантуй Халяль»; колбаса «Батырская Халяль»; колбаса «Докторская Халяль»; колбаса «Деревенская Халяль»;

колбаса «Курочка Ряба Халяль»; колбаса «Балыковая Халяль»; колбаса «Куриная нежная Халяль»; колбаса «Любимая Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Мортаделла Халяль» колбаса «Раульская Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Ракусочная Халяль»; колбаса «На здоровье Халяль»; колбаса «Вареная из индейки Халяль»; колбаса «Забава Халяль». **Сорт первый:** колбаса «Восточная Халяль»; колбаса «Баракат Халяль»; колбаса «Стамбульская Халяль»; колбаса «Деликатесная Халяль»; колбаса «Вареная с мясом индейки Халяль»; колбаса «Сливочная Халяль»; колбаса «С сыром Халяль»; колбаса «Мортаделла по-итальянски Халяль»; колбаса «Охотничья Халяль»; колбаса «Куриная с растительным маслом Халяль»; колбаса «Симоновская Халяль»: колбаса «Особая Халяль»; колбаса «Столичная с оливками Халяль»; колбаса «Памирская Халяль»; колбаса «ВетчиннаяХаляль»; колбаса «Венская со сливками»; колбаса «Классическая с жирком Халяль»; колбаса «Татарская Халяль»; колбаса «Ароматная Халяль»; колбаса «Традиционная Халяль». **Сорт второй:** колбаса «Закусочная Халяль»; колбаса «Столичная Халяль»; колбаса «Вареная для окрошки Халяль»; колбаса «Столовая Халяль»; колбаса «Селянская Халяль»; колбаса «Мясо для ланча Халяль»; колбаса «Горская Халяль». **Сорт третий:** колбаса «Домашний гурман Халяль»; колбаса «Боярская Халяль»; колбаса «Молодежная Халяль»; колбаса «Семейная Халяль»; колбаса «К чаю Халяль». **Колбаски: Сорт экстра:** колбаски «С молоком Халяль»; колбаски «Барбекю Халяль»; колбаски «Элитные Халяль»; колбаски «Песто с сыром Халяль». **Сорт высший:** колбаски «Пряные Халяль»; колбаски «С сыром Халяль»; колбаски «Венские Халяль»; колбаски «Для гриля Халяль»; колбаски с вялеными томатами Халяль; колбаски «Медовые Халяль»; колбаски «С паприкой Халяль»; колбаски «С маринованными огурцами и укропом Халяль». **Сорт первый:** колбаски «Ассорти Халяль»; колбаски «Для жарки Халяль»; колбаски «Гриль Халяль»; колбаски «Мергез Халяль»; колбаски «Пикник Халяль»; колбаски «Классические Халяль»; колбаски «Для пикника Халяль»; колбаски «Вкусняшки чесночные Халяль»; колбаски «Вкусняшки картофельные Халяль»; колбаски «Вкусняшки морковные Халяль»; колбаски «Вкусняшки капустные Халяль»; колбаски «Для барбекю с сыром Халяль»; колбаски «Для завтрака Халяль»; колбаски «Острые Халяль». **Сорт второй:** колбаски «Дачные Халяль». **Сосиски: Сорт экстра:** сосиски «Фирменные Халяль»; сосиски «Ветчинные Халяль»; «Сосиски без индекса Е Халяль». **Сорт высший:** сосиски «Мусульманские Халяль»; сосиски «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски «Мусульманские с кетчупом» Халяль; сосиски «Мусульманские с горчицей» Халяль; сосиски «Бистро Халяль»; сосиски «Куриные с молоком Халяль»; сосиски «Сливочные Халяль»; сосиски «Куриные Хальль»; сосиски «Гриль Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль». **Сорт первый:** сосиски «Сметанковые Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски с мясом птицы Халяль; сосиски «Лакомка Халяль»; сосиски «Ганноверские Халяль»; сосиски «Люкс Халяль»; сосиски «Сочные Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль»; сосиски «Оригинальные Халяль». **Сорт второй:** сосиски «Аппетитные Халяль»; сосиски «Для хот-догов Халяль»; сосиски «Городские Халяль»; сосиски «Фастфуд Халяль»; сосиски «Пикник Халяль»; сосиски «Домашние Халяль»; сосиски «Традиционные Халяль»; сосиски «Коктейльные Халяль»; сосиски «Молочные Халяль». **Сорт третий:** сосиски «Сытные Хальль»; сосиски «Сабантуй Халяль»; сосиски «Восточные Халяль»; сосиски «Нежные Хальль». **Сардельки: Сорт экстра:** сардельки «Уфимские Халяль». **Сорт высший:** сардельки «Куриные с молоком Халяль»; сардельки «Куриные Халяль»; сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Фитнес Халяль». **Сорт первый:** сардельки «Сочные Халяль»; сардельки «Мусульманские Халяль»; сардельки «Дачные Халяль»; сардельки «Лакомка Халяль»; сардельки «Нежные со сливками Халяль»; сардельки «Любимые Халяль». сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Городские Халяль». сардельки «Мировые Ха-

HACCP EXPERT

ляль»; сардельки «Особые Халяль». **Сорт второй:** сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Буржуйские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Обыкновенные Хальль»; шпикачки Халяль шпикачки "По-Татарски Халяль". **Изделия колбасные потрошковые: Сорт второй:** колбаса(ки) «Медовая Халяль»; колбаса(ки) «Субпродуктовая Халяль»; колбаса(ки) «Классическая Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная куриная»; колбаса(ки) «Печеночная Халяль»; колбаса(ки) «Деликатесная Халяль»; колбаса(ки) «Ливерная «Традиционная Халяль»; колбаса(ки) «К чаю Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски]: Сорт экстра:** ветчина «Филейная Халяль»; ветчина «Мраморная Халяль»; ветчина «Куриная Халяль»; ветчина «Янтарная Халяль»; ветчина «Восточная Халяль». **Сорт высший:** ветчина «Нежная Халяль»; ветчина «Люкс Халяль»; ветчина «Особая Халяль»; ветчина «Байонская с сыром Халяль»; ветчина «Домашний деликатес Халяль»; ветчина «Аппетитная Халяль»; ветчина из мяса индейки «Халяль»; ветчина «Рубленая Халяль»; ветчина «Миланская с ананасом «Халяль»; ветчина «Миланская с черносливом «Халяль»; ветчина для тостов Халяль; ветчина «Ассорти «Халяль». **Сорт первый:** «Ветчинная салями Халяль». **Изделия колбасные фаршированные: Сорт первый:** рулет ветчинный «Петровский Халяль»; рулет ветчинный «Перечный Халяль»; рулет ветчинный «Куриный Халяль»; рулет ветчинный «Мраморный Халяль». **Хлебы колбасные из мяса птицы: Сорт первый:** хлеб колбасный «Леберкез Халяль». **Сорт второй:** хлеб колбасный «Мусульманский Халяль»; хлеб колбасный «Столовый Халяль»; хлеб колбасный «Закусочный Халяль»; хлеб колбасный «Пряный Халяль». **Сорт третий:** хлеб колбасный «Заказной Халяль»; хлеб колбасный «Отдельный Халяль».

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2020 год **Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт третий:** колбаса вареная «Казан-Утлары Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль». **Сосиски из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт третий:** сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Тэмле Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** шпикачки «По-татарски Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт первый:** ветчина «Охотничья Халяль».

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.01.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.09.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 4 Дата введения в действие 20.09.2022 год **Колбасы вареные из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса из мяса кур вареная «Памирская Халяль»; колбаса из мяса кур вареная «Мортаделла с сыром Халяль». **Сорт второй:** колбаса из мяса кур вареная «Восточная Халяль». **Сорт третий:** колбаса из мяса кур вареная «Народная Халяль». **Колбаски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – колбаски. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаски из мяса кур вареные «Мергез Халяль»; колбаски из мяса кур вареные «Для жарки Халяль». **Сосиски из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт высший:** сосиски из мяса кур вареные «Сливочные Халяль». **Сорт первый:** сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Мусульманские с сыром Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Фитнес Халяль». **Сорт второй:** сосиски из мяса кур вареные «Для хот-догов Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Сметанковые Халяль»; сосиски из мяса кур вареные «Петровские Халяль». **Сорт третий:** сосиски из мяса кур вареные «Сытные Халяль». **Сардельки [шпикачки] из мяса птицы Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Сорт третий:** сардельки из мяса кур вареные «Сочные Халяль»; сардельки из мяса кур вареные «К завтраку Халяль». **Ветчинные колбасы [колбаски] из мяса птицы: Группа – из мяса птицы. Вид**

– колбасы [колбаски] ветчинные. Подвид – вареные. Сорт высший: Ветчина из мяса кур вареная «Нежная Халяль».

Изменение № 5 Дата введения в действие 30.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Сосиски из мяса птицы [кур, цыплят-бройлеров] Халяль: Группа – продукция из мяса птицы. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Сорт второй:** сосиски из мяса кур «Путник Халяль»; сосиски из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль». ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО [СУБПРОДУКТЫ] ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: **Колбасы варёные, содержащие мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]: Группа – продукция, содержащая мясо птицы [кур, цыплят-бройлеров]. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Сорт первый:** колбаса варёная из мяса кур «Путник Халяль»; колбаса варёная из мяса цыплят-бройлеров «Путник Халяль».

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

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий из мяса птицы «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 30 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 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 60 суток Рекомендуемые сроки годности **колбас из субпродуктов**: **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 5 суток. **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами не более 15 суток; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 суток. сервировочной нарезкой не более 5 суток**.** Рекомендуемые сроки годности **ветчинных колбас:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 суток; в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток; упакованных **под вакуумом или в защитной атмосфере** в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 15 суток; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** изделий колбасных упакованные в реторт-пакеты и **стерилизованные – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности** замороженных изделий колбасных вареных из мяса птицы Халяль со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 98% до 100%: при температуре не выше минус 15 °С – 6 месяцев; при температуре минус 18 °С – 10 месяцев; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки колбасные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной газовой среды, следует хранить при температуре от 0 °С до 6°С – не более 3 суток. Срок годности колбасных изделий, 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.

HACCP EXPERT

КОНСЕРВЫ С НДС 10%

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1254-2026 КОНСЕРВЫ ИЗ КАРАКАТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 12.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из каракатицы тихоокеанской с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция). Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из каракатицы натуральной; Консервы из каракатицы тиоокеанской; Консервы из каракатицы в остром ароматном соусе; Консервы из каракатицы в ароматизированном масле; Консервы из каракатицы в солевой заливке; Консервы из каракатицы в собственном соку»; Консервы из каракатицы в масле»; Консервы из каракатицы в винной заливке»; Консервы из каракатицы в винном соусе»; Консервы из каракатицы в пикантном соусе»; Консервы из каракатицы в пряном соусе»; Консервы из каракатицы в соусе Унаги»; Консервы из каракатицы в азиатском соусе»; Консервы из каракатицы в сладком соусе»; Консервы из каракатицы в соусе чили»; Консервы из каракатицы в оригинальном соусе»; Консервы из каракатицы в горчичном соусе»; Консервы из каракатицы в овощном соусе»; Консервы из каракатицы в томатном соусе»; Консервы из каракатицы в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов из каракатицы при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.- не более 18 месяцев с даты изготовления. 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

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1220-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ОМАРОВ (ЛОБСТЕРОВ) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 02.10.2025 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мяса омаров с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция). Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания. Для производства ассортимента продукции используются различные виды омаров.

АССОРТИМЕНТ: Консервы из мяса омара натуральный; Консервы из мяса омара Европейского; Консервы из мяса омара в остром ароматном соусе; Консервы из мяса омара в ароматизированном масле; Консервы из мяса омара в солевой заливке; Консервы из мяса омара в собственном соку»; Консервы из мяса омара в масле»; Консервы из мяса омара в винной заливке»; Консервы из мяса омара в винном соусе»; Консервы из мяса омара в пикантном соусе»; Консервы из мяса омара в пряном соусе»; Консервы из мяса омара в соусе Унаги»; Консервы из мяса омара в азиатском соусе»; Консервы из мяса омара в сладком соусе»; Консервы из мяса омара в соусе чили»; Консервы из мяса омара в оригинальном соусе»; Консервы из мяса омара в горчичном соусе»; Консервы из мяса омара в овощном соусе»; Консервы из мяса омара в томатном соусе»; Консервы из мяса омара в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 18 месяцев с даты изготовления. 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 10.20.34-1219-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРАБОВ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 02.10.2025 г.Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мяса крабов с добавлением или без добавления растительного масла, соусов, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция). Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: краб камчатский (*Paralithodes camtschaticus*), краб колючий *(Paralithodes brevipes*), краб равношипый (*Lithodes aequispinus*), краб синий (*Paralithodes platypus*), краб-стригун ангулятус (*Chionoecetes angulatus*), краб-стригун бэрди (*Chionoecetes bairdi*), краб-стригун красный (*Chionoecetes japonicus*) и др.: Консервы из мяса краба натуральный; Консервы из мяса краба Камчатского; Консервы из мяса краба в остром ароматном соусе; Консервы из мяса краба в ароматизированном масле; Консервы из мяса краба в солевой заливке; Консервы из мяса краба в собственном соку»; Консервы из мяса краба в масле»; Консервы из мяса краба в винной заливке»; Консервы из мяса краба в винном соусе»; Консервы из мяса краба в пикантном соусе»; Консервы из мяса краба в пряном соусе»; Консервы из мяса краба в соусе Унаги»; Консервы из мяса краба в азиатском соусе»; Консервы из мяса краба в сладком соусе»; Консервы из мяса краба в соусе чили»; Консервы из мяса краба в оригинальном соусе»; Консервы из мяса краба в горчичном соусе»; Консервы из мяса краба в овощном соусе»; Консервы из мяса краба в томатном соусе»; Консервы из мяса краба в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 18 месяцев с даты изготовления. 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1176-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КРИЛЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов натуральных и в масле (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мелких ракообразных - криля с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы «Криль арктический натуральный»; Консервы «Криль тихоокеанский натуральный»; Консервы «Криль в ароматизированном масле»; Консервы «Криль подкопченый в масле»; Консервы «Криль «Классический»; Консервы «Криль в заливке с базиликом»; Консервы «Криль в заливке с пряностями и зеленью»; Консервы «Криль в томатном соусе»; Консервы «Криль с авокадо»; Консервы «Криль с кальмаром и креветкой»; Консервы «Криль в пряной заливке»; Консервы «Криль с укропом в масле»; Консервы «Криль с перцем»; Консервы «Криль с оливками»; Консервы «Криль с овощами»; Консервы «Криль «Ароматный»; Консервы «Криль «Пикантный»; Консервы «Криль с горчицей»; Консервы «Криль с семенами Чиа»; Консервы «Криль в соусе Унаги».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов из криля при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1182-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из морской капусты с добавлением или без добавления морепродуктов, овощей, масла растительного, соли, маринадной или томатной заливки, майонеза, пряностей и других вкусоароматических добавок и пищевых ингредиентов, стерилизованные. Продукция предназначена для реализации в розничной или оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: салат из морской капусты; салат из морской капусты по-корейски; салат из морской капусты по-восточному; салат из морской капусты с кальмаром; салат из морской капусты с подкопченной мидией; салат из морской капусты с кукумарией; морская капуста с кукумарией по-дальневосточному; закуска Острая из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с овощами в томатном соусе; салат из морской капусты с мидией в томатном соусе; салат из морской капусты с кальмаром в томатном соусе; салат из морской капусты с крабовыми палочками; салат из морской капусты с овощами; салат из морской капусты с креветкой; салат из морской капусты с мидией; скоблянка из морской капусты с трепангом; скоблянка из морской капусты с кетой; солянка из морской капусты с кукумарией; солянка из морской капусты с трепангом; солянка из морской капусты с кальмаром и кукумарией; солянка из морской капусты с кальмаром; солянка из морской капусты с мидией; солянка из морской капусты с мидией и кальмаром; солянка из морской капусты рыбная; солянка из морской капусты со спизулой; солянка из морской капусты с осьминогом; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты «Курильский»; салат из морской капусты «Классический»; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты с морским гребешком; салат из морской капусты с трубачом; салат из морской капусты с трубачом в томатном соусе; салат из морской капусты пикантный.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. 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.

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из кальмара с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция) Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines)*, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis)*, Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis)*, Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus)*, Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке»; Консервы «Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка с кожицей натуральный»; Консервы «Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар шинкованный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар в винном соусе»; Консервы «Кальмар в пикантном соусе»; Консервы «Кальмар в пряном соусе»; Консервы «Кальмар в соусе Унаги»; Консервы «Кальмар в азиатском соусе»; Консервы «Кальмар в сладком соусе»; Консервы «Кальмар в соусе чили»; Консервы «Кальмар в оригинальном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в горчичном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в овощном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в томатном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и без-

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

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1174-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МИДИЙ И МОРСКОГО ГРЕБЕШКА (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 21.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из мидий и гребешка (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых из мидий и гребешка с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из морского гребешка видов: Беринговоморский (*Chlamys behringianus*), Бело-розовый (*Chlamys rosealbus*), Исландский (*Chlamys islandica*), Приморский (*Mizuhopecten yessoensis*), Светлый (*Chlamys albidus*), Свифта (*Swiftopecten Swifti*) Японский (*Chlamys farreri nipponensis*): Консервы «Мясо морского гребешка натуральное»; Консервы «Ассорти морское с морским гребешком»; Консервы «Мясо морского гребешка в солевой заливке»; Консервы «Мясо морского гребешка копченое в масле»; Консервы «Гребешок в солевой заливке»; Консервы «Гребешок в собственном соку»; Консервы «Гребешок в масле»; Консервы «Гребешок в томатной заливке»; Консервы «Гребешок в винной заливке». Консервы из мидий видов: Мидия средиземноморско-черноморская (мидия средиземноморская) (*Mytilus galloprovincialis*), Мидия обыкновенная (мидия голубая, мидия съедобная) (*Mytilus edulis*), Мидия чилийская (*Mytilus chilensis*), Мидия блестящая (*Mytilus coruscus*), Мидия тихоокеанская (*Mytilus trossulus*), Мидия Грея (*Crenomytilus grayanus*): Консервы «Мидии черноморские в собственном соку»; Консервы «Мидии копченые в масле»; Консервы «Мидии в солевой заливке»; - Консервы «Мидии в собственном соку»; Консервы «Мидии в масле»; Консервы «Мидии в винной заливке»; Консервы «Мидии в томате».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование (См. Приложение А) конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1157-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В БУЛЬОНЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 29.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ Вид консерв – кусковые в бульоне из мяса (субпродуктов) птицы: курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски»; индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица «Торжество» с черносливом; цыпленок «Торжество» с черносливом; индейка «Торжество» с черносливом; гусь «Торжество» с черносливом; утка «Торжество» с черносливом; цесарка «Торжество» с черносливом; перепелка «Торжество» с черносливом; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом; крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе индейки подкопченое; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленое»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленое»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленое»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленое»; филе утиное тушеное; филе гусиное тушеное; филе гусиное «Томленое»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»;

HACCP ЭКСПЕРТ

мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; курица «в собственном соку»; «Желудки куриные в собственном соку»; «Куриные окорочка в собственном соку»; «Куриные сердечки в собственном соку»; «Утиное филе в собственном соку»; «Филе индейки в собственном соку». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ Вид консерв – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами:** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленые шейки гусиные; томленые шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. «Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо перепелки томленое с морковью»; -«Мясо перепелки томленое с морковью»; «Желудки куриные пряные»; индейка пряная по-домашнему; «Куриные сердечки пряные»; курица пряная с овощами; утиное филе тушёное с овощами; филе индейки с овощами. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.45-1156-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ФАРШЕВЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 29.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы фаршевые, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид конс – фаршевые из мяса птицы «Закуска для путешественника»; «Закуска для путешественников»; фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный; «Фарш колбасный из курицы с паприкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы в соусах** тефтели куриные в томатном соусе; голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе; голубцы ленивые. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. 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.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1155-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ В СОУСЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 29.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в соусах, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид консерв – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в соусе «Барбекю; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; крылышки куриные в соусе Ранч; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленые по-китайски; субпродукты утиные томленые по-китайски; субпродукты куриные томленые по-китайски; субпродукты гусиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленые в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе;

HACCP EXPERT

куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; филе индейки в томате.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги:** для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1154-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 29.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса (субпродуктов) птицы в желе, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса (субпродуктов) птицы полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из мяса птицы Вид консерв – кусковые из мяса птицы в желе: курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе; индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе; цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; тушенка из перепелок в желе; мясо кур в желе; мясо утки в желе; мясо гуся в желе; мясо перепела в желе; курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе. курица с грибами в желе; цыпленок с гри-

бами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гусиное в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – консервы из мяса птицы Вид консерв – кусковые из мяса птицы в желе с овощами:** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов в металлических банках:** для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности консервов** в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток.

НАССР EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1153-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 28.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса и субпродуктов птицы в собственном соку, изготовленные из мяса, субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов, страусят и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением специй, пищевой соли, с добавлением/без добавления овощей, фруктов, меда, жиров животных, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса и субпродуктов птицы в собственном соку полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от используемого сырья консервы подразделяют на:** консервы в собственном соку, выработанные из мяса птицы на костях с добавлением специй и пищевой соли; консервы в собственном соку, выработанные из субпродуктов птицы; Возможна выработка консервов в собственном соку без специй, а также с добавлением небольшого количества овощей (моркови, белых кореньев: петрушки, сельдерея, пастернака. **В зависимости от технологии производства консервы в собственном соку подразделяют на:** стерилизованные консервы, выработанные при температуре выше 100 °С, консервы длительного хранения; пастеризованные консервы, выработанные при температуре ниже 100 °С, консервы недлительного хранения.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ вид – в собственном соку *из мяса птицы* мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи»; мясо гуся в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо курицы в собственном соку; мясо перепёлки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо утки в собственном соку; мясо цесарки в собственном соку; *из субпродуктов птицы* шейки гусиные в собственном соку; шейки

гусиные томленые с морковью; шейки гусиные томленые с медом и морковью; шейки гусиные томленые с имбирем; шейки гусиные «Конфи»; шейки индейки в собственном соку; шейки индейки томленые с морковью; шейки индейки томленые с медом и морковью; шейки индейки томленые с имбирем; шейки индейки «Конфи»; шейки куриные в собственном соку; шейки куриные томленые с морковью; шейки куриные томленые с имбирем; шейки куриные «Конфи»; шейки куриные томленые с медом и морковью; шейки страусиные в собственном соку; шейки перепелиные в собственном соку; шейки перепелиные томленые с медом и морковью; шейки перепелиные томленые с морковью; шейки перепелов томленые с имбирем; шейки перепелиные «Конфи»; шейки утиные в собственном соку; шейки утиные томленые с медом и морковью; шейки утиные томленые с морковью; шейки утиные томленые с имбирем; шейки утиные «Конфи»; шейки цесарок в собственном соку; шейки цесарок томленые с медом и морковью; шейки цесарок томленые с морковью; шейки цесарок томленые с имбирем; шейки цесарок «Конфи»; шейки цыпленка бройлера в собственном соку; шейки цыпленка бройлера томленые с медом и морковью; шейки цыпленка бройлера томленые с морковью; шейки цыпленка бройлера томленые с имбирем; шейки цыпленка бройлера «Конфи».

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

Термины и определения Мясо птицы продукт убоя птицы в виде тушек, их частей. **Консервы из мяса (субпродуктов) птицы** продукция из мяса (субпродуктов) птицы в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации в целях обеспечения микробиологической безопасности и отсутствия жизнеспособной патогенной микрофлоры и пригодная для длительного хранения, в рецептуре которой массовая доля мяса птицы составляет не менее 60 процентов. **Консервы из мяса птицы в собственном соку** консервы из мяса птицы, изготовленные из мяса птицы на костях с добавлением специй и поваренной соли. **Мясной ингредиент** составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. **Бедро** часть окорочка птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи и без прилегающего брюшного жира. **Окорочок** часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи и (или) без прилегающего брюшного жира. **Субпродукты птицы** продукты убоя птицы, полученные в результате технологической обработки внутренних органов, в том числе потрохов (печени, сердца, мышечного желудка), гребней, шей, голов и ног птицы. **Стерилизованные консервы из мяса птицы** консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям микробиологической безопасности для стерилизованных консервов. **Пастеризованные консервы из мяса птицы** консервы из мяса птицы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре ниже 100 °С, соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают их микробиологическую стабильность. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности** консервов в металлических банках: для стерилизованных консервов – не более 3-х лет; для пастеризованных консервов – не более 2 лет. **Рекомендуемый срок годности** консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке, в упаковке на основе алюминиевой фольги: для стерилизованных консервов – не более 2-х лет; для нестерилизованных консервов – не более 1 года. Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. не менее 11 суток.

После вскрытия упаковки консервы допускается хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С. Содержимое металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием рекомендуется переложить для хранения в закрытую стеклянную посуду. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1151-2025 КОНСЕРВЫ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на консервы мясные эмульгированные стерилизованные, вырабатываемые из мяса (субпродуктов) продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Консервы предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Консервы готовы для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ: Консервы эмульгированные «Свинина в сливочном соусе»; Консервы эмульгированные «Говядина в соусе бешамель»; Консервы эмульгированные «Говядина со сладким перцем»; Консервы эмульгированные «Свинина в грибном соусе»; Консервы эмульгированные «Кролик в соусе»; Консервы эмульгированные «Мясо в соусе»; Консервы эмульгированные «Свинина в кисло-сладком соусе; Консервы эмульгированные «Завтрак француза»; Консервы эмульгированные «Оленина с белым соусом»; Консервы эмульгированные «Говядина острая»; Консервы эмульгированные «Свинина с зеленью в соусе»; Консервы эмульгированные «Томленая говядина в соусе»; Консервы эмульгированные «Свинина в гранатовом соусе»; Консервы эмульгированные «Конина с соусом песто»; Консервы эмульгированные «Говядина тушеная в томате»; Консервы эмульгированные «Баранина с таежными ягодами».

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

Рекомендуемый срок годности консервов: в стеклянной упаковке, металлических банках- не более 3-х лет; - в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С - не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***иные 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1141-2025 КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 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 консервы фаршевые мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: Консервы фаршевые «Любимая»; Консервы фаршевые «Обеденная»; Консервы фаршевые «Петровская»; Консервы фаршевые «Экстра»; Консервы фаршевые «Походная»; Консервы фаршевые «Застольный»; Консервы фаршевые «Аппетитный»; Консервы фаршевые «Восточный»; Консервы фаршевые «Тураковская»; Консервы фаршевые «Крестьянская»; Консервы фаршевые «Фарш сосисочный свиной»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный отдельный»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный Таллинский»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» из говядины; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы ленивые «Домашние» из говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из свинины и говядины; Консервы фаршевые «Голубцы «Домашние» с грибами из говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из свинины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из свинины и говядины»; Консервы фаршевые «Голубцы с пекинской капустой из говядины»; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из свинины»; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из свинины и говядины; Консервы фаршевые «Долма «По-армянски» из говядины»; Консервы фаршевые «Колбасный фарш»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Докторский»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Сервелат Городской»; Консервы фаршевые «Фарш мясной говяжий «Премиум»; Консервы фаршевые «Фарш мясной свиной «Премиум»; Консервы фаршевые «Фарш мясной колбасный Столичный»; Консервы фаршевые «Фарш мясной колбасный Российский»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный «Любительский»; Консервы фаршевые «Фарш говяжий»; Консервы фаршевые «Фарш говяжий с мясом птицы»; Консервы фаршевые «Фарш «Домашний»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из говядины с грибами;

Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из телятины с грибами; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из баранины с грибами; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из конины «К завтраку»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из конины «Три перца»; Консервы фаршевые «Фарш колбасный из конины с грибами.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности консервов:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1140-2025** **КОНСЕРВЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы рубленые мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы рубленые «Завтрак на пикнике из говядины»; Консервы рубленые «Заправка для макарон по-флотски»; Консервы рубленые «Салями «Зернистая в банке»; Консервы рубленые «Свинина ароматная»; Консервы рубленые «Тефтели из говядины»; Консервы рубленые «Тефтели в соусе»; Консервы рубленые «Фрикадельки запеченные из оленины в соусе»; Консервы рубленые «Фрикадельки из говядины»; Консервы рубленые «Холодец – Удалец». Консервы рубленые «Свинина с травами»; Консервы рубленые «Популярная»; Консервы рубленые «Покровская»; Консервы рубленые «Для всей семьи»; Консервы рубленые «Городская»; Консервы рубленые «Говядина с пряностями»; Консервы рубленые «Для гурманов»; Консервы рубленые «Русская»; Консервы рубленые «Фрикадельки из свинины».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять и изменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов: в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1139-2025** **КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 14.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.***

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные мясные, вырабатываемые из мяса (субпродуктов) продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных), с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: «Паштет «Мясной» из оленины»; «Паштет «Нежный» из оленины с овощами»; «Паштет «Пикантный» из оленины с грибами»; «Паштет из оленины»; паштет из говядины «Аппетитный»; паштет из говядины с грибами; паштет из говядины с сухофруктами; паштет из говядины со сливками; паштет из телятины «Аппетитный»; паштет из телятины с грибами; паштет из телятины с сухофруктами; паштет из телятины со сливками; паштет из баранины «Аппетитный»; паштет из баранины с грибами; паштет из баранины с сухофруктами; паштет из баранины со сливками; паштет из конины «Аппетитный»; паштет из конины с грибами; паштет из конины с сухофруктами; паштет из конины со сливками; «Риет из мяса говядины с тыквенными семечками»; «Риет из мяса говядины»; «Риет из мяса оленя с морковью»; ***из мяса кроликов*** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».; «Риет из мяса кролика»; ***из свинины*** «Ветчинная намазка»; «Колбасный паштет»; «Паштет «Деликатесный с грибами»; «Паштет «Нежный с куриной печенью»; «Паштет «Нежный» мясной; «Паштет «Сливочный»; «Риет из мяса свинины с вялеными томатами»; «Pate' di maiale» (паштет из свинины)»; риет с грибами; риет «Острый»; риет с сыром; риет с вялеными томатами; риет с зеленью; ***из субпродуктов:*** «Паштет «Бу-

тербродный»; паштет из говяжьей печени «Деликатесный»; «Паштет печёночный»; «Паштет сливочный из печени оленьей с грибами»; «Паштет сливочный из печени оленьей с овощами»; «Паштет сливочный из печени оленьей»; «Риет из телячьей печени»; паштет свиной с куриной печенью; паштет свиной с гусиной печенью; ***из мяса и субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в любом соотношении:*** «Паштет «Баварский»; «Паштет «Нежный» печеночный»; «Паштет «Нежный»; «Паштет «По-домашнему»; «Паштет «Праздничный»; «Паштет на растительном масле»; «Паштет на сливочном масле»; «Риет с телятиной со вкусом апельсина»; «Риет с телятиной и вялеными томатами»; «Риет с телятиной со вкусом абрикоса»; «Риет с бараниной»; «Риет с говядиной»; «Риет с телятиной и зеленью»; «Риет с мясом лося»; «Риет с мясом оленя»; «Риет с мясом кролика».

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

Термины и определения Мясо продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей, с включением костной ткани или без нее. **Консервы** мясная продукция в герметично укупоренной потребительской таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации, которые обеспечивают микробиологическую стабильность и отсутствие жизнеспособной патогенной микрофлоры, и пригодная для длительного хранения. *Стерилизованные консервы* консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100 °С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов. **Мясные консервы**. Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **Мясной ингредиент** составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость в процессе изготовления колбасных изделий (за исключением колбасных изделий из термически обработанных ингредиентов, технологические особенности производства которых допускают варку мяса на кости с последующим отделением кости и использование бульона), либо содержит костные включения (при использовании мяса механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости). **Щековина (Нрк. баки).** Шерстный пищевой субпродукт, полученный при обвалке свиной головы от уха вдоль шеи до глотки и от уха до челюсти, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезями мышечной ткани, зачищенный от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, имеющий вид треугольника. Примечание Допускается вырабатывать щековину без шкуры. **Мясная обрезь.** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **Мясо голов.** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. **Свиная шкурка.** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса. **Межсосковая часть.** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающих молочную железу и отделенных на расстоянии 2 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса. **Замороженный блок из субпродуктов.** Субпродукты одного вида и наименования, сформованные в виде блока определенной формы и размера, имеющие температуру в толще блока не выше минус 12 °С. **Паштетные консервы** консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов. **Идентификация пищевой продукции** процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента. Консервы хранят в соответствии с

HACCP EXPERT

правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** консервов: в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает ***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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1131-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 03.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, **т*****ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%***

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные стерилизованные, вырабатываемые из мяса/ субпродуктов продуктивных (убойных) животных – свинины, говядины, оленины, конины, прочих продуктивных (убойных) животных с добавлением или без добавления продуктов убоя, овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста).

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые мясные *в собственном соку:* «Алтайская баранина»; «Алтайский баран»; «Алтайская говядина»; «Алтайская свинина»; «Баранина тушеная»; «Баранина и козлятина тушеная высший сорт»; «Баранина и лосятина тушеная высший сорт»; «Баранина и говядина тушеная высший сорт»; «Баранина и свинина тушеная высший сорт»; «Баранина с можжевельником»; «Баранина с кайенским перцем»; «Баранина с розмарином»; «Баранина томленая с зирой»; «Баранина с таежными ягодами»; «Баранина с перцем чили»; «Говядина «Для пикника»; «Говядина «Как раньше»; «Говядина «Как в СССР»; «Говядина в собственном соку»; «Говядина с овощами»; «Говядина тушеная»; «Говядина тушеная «Сметанинская»; (внесла) «Говядина тушеная Деревенская»; «Говядина тушеная «Столовая»; «Говядина тушеная «Закусочная»; «Говядина тушеная «Курортная»; «Говядина тушеная «К обеду»; «Козлятина тушеная высший сорт»; «Козлятина тушеная первый сорт»; «Козлятина и свинина тушеная высший сорт»; «Козлятина и говядина тушеная высший сорт»; «Козлятина и лосятина тушеная высший сорт»; «Конина тушеная»; «Конина тушеная «Застольная»; «Конина тушеная «Слободская»; «Конина тушеная «По-домашнему»; «Конина тушеная «Традиционная»;

«Лосятина тушеная (Elk stew)»; «Мясо лани тушеное»; «Мясо говядины и свинины тушеное (Beef & Pork stew)»; «Оленина тушеная»; «Оленина тушеная «Слободская»; «Оленина тушеная «Застольная»; «Оленина тушеная «По-домашнему»; «Оленина тушеная «Традиционная»; «Рулька свиная подкопченая»; «Рулька свиная «Деликатесная»; «Свинина тушеная «Богатырская»; «Свинина тушеная»; «Свинина тушеная Деревенская»; «Свинина тушеная Люкс»; «Свинина тушеная «Домашняя»; «Свинина тушеная «Петровская»; «Свинина тушеная «Смоленская» «Свинина тушеная с чесноком»; «Свинина тушеная со сладким перцем»; «Свинина тушеная с черносливом»; «Свинина тушеная «Сметанинская»; «Свинина тушеная «Столовая»; «Свинина тушеная «Закусочная»; «Свинина тушеная «Курортная»; «Свинина тушеная «К обеду»; «Свинина тушеная «Для пикника»; «Свинина тушеная с зеленью»; «Свинина тушеная «Слободская»; «Свинина тушеная «По-домашнему»; «Свинина тушеная «Застольная»; «Свинина тушеная «Традиционная»; «Свинина тушеная «Люкс»; «Свинина тушеная «Сытная»; «Свинина тушеная с хамоном»; «Свинина тушеная в собственном соку»; «Свинина тушеная пряная»; «Сибирская говядина»; «Тушенка со свининой «Смоленская»; «Тушенка со свининой «Советская»; «Тушенка с говядиной «Советская»; «Тушенка «Дачная» из говядины»; «Тушенка «Смоленская» из говядины»; «Тушенка с говядиной «Смоленская»; «Тушенка с говядиной «Советская»; «Тушенка «Дачная» из свинины»; «Тушенка «Смоленская»; «Тушенка три мяса»; «Телятина тушеная (Veal stew)»; «Томленое мясо марала с алтайскими травами»; «Томленая баранина»; «Тушенка говяжья «Деревенская»; «Тушенка Батырская высший сорт; «Тушенка Тэмле». ***с бульоном:*** «Алтайская говядина»; «Алтайский марал»; «Алтайская свинина»; «Бекон «Армейский»; «Бекон в собственном соку»; «Бекон томленый в собственном соку»; «Бекон «Копченый на дровах»; «Буженина томленая «Натуральная»; «Буженина из свиного окорока в собственном соку»; «Вырезка свиная в собственном соку»; «Говяжья лопатка томленая»; «Говядина пряная с овощами»; «Говядина «Нового поколения»; «Говядина отварная для салатов»; «Говядина отварная для пирога»; «Говядина томленая»; «Говядина томленая премиум»; «Говядина тушеная «Любительская»; «Говядина тушеная «Резервная»; «Говядина тушеная «Особая»; «Говядина тушеная «Сытная»; «Говядина тушеная «Деревенская»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Городская»; «Говядина тушеная из мраморной говядины»; «Говядина тушеная «Особенная»; «Говядина тушеная «К обеду»; «Говядина тушеная «Для пикника»; «Говядина тушеная «Классная»; «Говядина тушеная «Пикантная»; «Говядина тушеная «Походная»; «Говядина тушеная «Пряная»; «Говядина тушеная «Сельская»; «Говядина тушеная с зеленью»; «Говядина тушеная с чесноком»; «Говядина тушеная со сладким перцем»; «Говядина тушеная с черносливом»; «Говядина тушеная «Отдельная»; «Говядина тушеная «Люкс»; «Говядина для салатов»; «Говядина для вторых блюд»; «Говядина тушеная «Застольная»; «Говядина тушеная «По-домашнему»; «Говядина тушеная «Традиционная»; «Говядина тушеная «Слободская»; «Говядина тушеная «Аппетитная»; «Говядина тушеная «Рублевская»; «Говядина тушеная «Домашняя»; «Говядина тушеная «Знатная»; «Говядина тушеная «По-восточному»; «Говядина тушеная «Алтайская»; «Говядина тушеная со специями; «Говядина тушеная «Отборная»; «Грудинка свиная в собственном соку»; «Грудинка «Копченая на дровах»; «Грудинка свиная томленая»; «Конина тушеная «Особая»; «Мясо лани «Пряное»; «Мясо лани тушеное «Застольное»; «Марал с сибирскими травами»; «Марал с брусникой и кинзой»; «Марал тушеный»; «Мясо говядины для салата»; «Мясо марала»; «Мясо марала с белым перцем»; «Окорок «Деликатесный»; «Окорок свиной»; «Оленина тушеная «Особая»; «Поросенок в собственном соку»; «Рулька свиная»; «Рулька свиная «Пряная»; «Сало с мясными прослойками в собственном соку; «Сало с мясными прослойками «Мясо белого медведя» в собственном соку»; «Свинина томленая «Сало на дровах»; «Свинина на хрящах томленая»; «Свинина на хрящах томленая с чесноком»; «Свинина тушеная «Смоленская»; «Свинина тушеная «Особая»; «Свинина тушеная «Классная»; «Свинина тушеная «Особенная»; «Свинина тушеная «Пикантная»; «Свинина тушеная «Походная»;

HACCP EXPERT

«Свинина тушеная «Пряная»; «Свинина тушеная «Острая»; «Свинина тушеная «Сельская»; «Свинина тушеная с зеленью»; «Свинина тушеная с чесноком»; Свинина тушёная с черносливом»; «Свинина тушеная со сладким перцем»; «Свинина с томатами и зеленью»; «Свинина томленая»; «Тушенка говяжья»; перенесла «Тушенка с говядиной «Обеденная»; «Тушенка со свининой «Обеденная»; «Тушеная «Мраморная» говядина»; «Тушенка из марала»; «Тушенка из мяса сарлыка (яка)»; «Свинина томленая «Рулька копченая»; «Фермерская говядина тушеная»; «Фермерский окорок свиной»; «Чахохбили из говядины»; «Чахохбили из говядины «По-домашнему». ***с соусом:*** «Говядина тушеная особая в томатном соусе»; «Говядина тушеная в томате; «Говядина тушеная в грибном соусе»; «Говядина тушеная в белом соусе»; «Говядина в соусе песто; «Говядина в соусе табаско; «Говядина в соусе болоньез»; «Говядина в сливочном соусе»; -«Говядина в сливочно-грибном соусе»; «Говядина с томатами и зеленью»; «Гуляш из говядины»; «Гуляш свиной»; «Гуляш свиной высшего сорта»; «Гуляш свиной первого сорта»; «Гуляш свиной в томатном соусе»; «Гуляш свиной с томатным соусом»; «Свинина в соусе Песто»; «Свинина в соусе Табаско»; «Свинина в соусе Болоньез»; «Свинина в сливочном соусе»; «Свинина в сливочно-грибном соусе»; «Свинина тушеная в томате»; «Свинина на хрящах томленая с томатным соусом»; «Свинина на хрящах томленая с соусом для барбекю»; «Свинина в белом соусе»; «Свинина тушеная в грибном соусе»; «Свинина тушеная в белом соусе»; «Свинина тушеная «Особая» в томатном соусе»; «Свинина в белом соусе»; «Фермерский гуляш свиной». ***с желе:*** «Вырезка свиная в желе; «Говядина тушеная «Натуральная» в желе»; «Говядина кусковая в желе»; «Конина тушеная «Натуральная» в желе»; «Мясо лани в желе»; «Оленина тушеная «Натуральная» в желе»; «Оленина кусковая в желе»; «Оленина тушеная «Особая» в желе»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная в желе «Особая»; «Свинина тушеная «Натуральная в желе»; «Свинина кусковая в желе».

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

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-542-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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 стерилизованные мясосодержащие паштетные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из мяса свинины, субпродуктов и немясных ингредиентов в виде однородной пастообразной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями в герметично укупоренной упаковке. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке – стерилизации.

АССОРТИМЕНТ: паштет «Фирменный»; паштет «Фирменный Бобровский»; паштет с копченостями; паштет «Бобровский»; паштет печеночный с копченостями»; паштет «Праздничный»; паштет «Столичный»; паштет «Охотничий»; паштет «Деликатесный»; паштет «Русский»; паштет «Деревенский»; паштет «К завтраку»; паштет «К завтраку луковый»; паштет «К завтраку с паприкой»; паштет «К завтраку с ветчиной»; паштет «К завтраку печеночный»; паштет «Дорожный»; паштет «Градский»; паштет «Ольшанский»; паштет «Земский»; паштет «К чаю»; паштет «К ужину»; паштет «Особый»; паштет «Особый с брусникой»; паштет «Особый с черносливом»; паштет «Особый с морковью»; паштет «Стольный»; паштет «Донской»; паштет «Деревенский»; паштет «Русский»; паштет «Казачий»; паштет «Закусочный»; паштет «Крестьянский» паштет «Королевский»; паштет «Деликатесный с укропом»; паштет «Царский»; паштет «Фермерский»; паштет «Амадеус»; паштет «Пряный»; паштет «Любимый»; паштет «Семейный»; паштет «Острый»; паштет «Восторг»; паштет «Сельский»; паштет «Испания»; паштет «Посольский». Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности консервов мясосодержащих паштетных:

паштет «Фирменный»	2 года
паштет «Фирменный Бобровский»	2 года
паштет с копченостями	2 года
паштет «Бобровский»	2 года
паштет печеночный с копченостями»	2 года
паштет «Праздничный»	2 года
паштет «Столичный»	2 года
паштет «Охотничий»	2 года
паштет «Деликатесный»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «К завтраку»	2 года
паштет «К завтраку луковый»	2 года
паштет «К завтраку с паприкой»	2 года
паштет «К завтраку с ветчиной»	2 года
паштет «К завтраку печеночный»	2 года

ГОСТ EXPERT

паштет «Дорожный»	2 года
паштет «Градский»	2 года
паштет «Ольшанский»	2 года
паштет «Земский»	2 года
паштет «К чаю»	2 года
паштет «К ужину»	2 года
паштет «Особый»	2 года
паштет «Особый с брусникой»	2 года
паштет «Особый с черносливом»	2 года
паштет «Особый с морковью»	2 года
паштет «Стольный»	2 года
паштет «Донской»	2 года
паштет «Деревенский»	2 года
паштет «Русский»	2 года
паштет «Казачий»	2 года
паштет «Закусочный»	2 года
паштет «Крестьянский»	2 года
паштет «Королевский»	2 года
паштет «Деликатесный с укропом»	2 года
паштет «Царский»	2 года
паштет «Фермерский»	2 года
паштет «Амадеус»	2 года
паштет «Пряный»	2 года
паштет «Любимый»	2 года
паштет «Семейный»	2 года
паштет «Острый»	2 года
паштет «Восторг»	2 года
паштет «Сельский»	2 года
паштет «Испания»	2 года
паштет «Посольский»	2 года

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 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

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ С НДС 10%

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1354-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet

Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174,

CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты 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. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упа-

ковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1353-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 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 распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. ***Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные *крупнокусковые* из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) замороженные. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край

н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP

180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты 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. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной

влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1352-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP

CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak

Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты 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. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воз-**

духа от минус 1,5 °С до плюс 4 °С: кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 14 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 15-20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 20-26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1343-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGEDAH) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 01.04.2026 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 распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. ***Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные *крупнокусковые* из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) *охлажденные*. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый

край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-

aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты 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. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 14 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины**не более 26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет:

не более 24 часов с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, 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.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1334-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)**

Дата введения в действие 27.03.2026 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 распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [мелкокусковые, порционные] замороженные, изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные.

АССОРТИМЕНТ: *Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:* Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А: Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak,* NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak,* NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside); Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд)

(*Round Steak,* NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak,* NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak,* NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak,* NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak,* NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak*, NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*"); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote,* NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless,* NAMP 124 A (межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In,* NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs,* NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (Beef for Roast); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины **маринадной группы** со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**:** весовые и негерметично упакованные **не более 180 суток [6 месяцев].** негерметично упакованные кусковые [бескостные] полуфабрикаты маринадной группы – **не более 10 месяцев;** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды [кусковые, бескостные] полуфабрикаты маринадной группы **не более 12 месяцев со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности** замороженной *продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **минус 18 ºС:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты герметично упакованные **не более 720 суток [24 месяца]. После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых бескостных **маринадной группы** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1333-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты крупнокусковые мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые] замороженные, изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают:** ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А: Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A); Лопатка б/к *(Shoulder*, NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod,* NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade,* NAMP 114 D); Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender,* NAMP 116 B); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть

бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E); Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip*, NAMP 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168). **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin)*; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)*; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs*, NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов,

действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С; Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины **маринадной группы** со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**:** весовые и негерметично упакованные **не более 180 суток [6 месяцев].** негерметично упакованные кусковые [бескостные] полуфабрикаты маринадной группы – **не более 10 месяцев;** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды [кусковые, бескостные] полуфабрикаты маринадной группы **не более 12 месяцев со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности** замороженной *продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре минус 18 **ºС:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты герметично упакованные **не более 720 суток [24 месяца]. После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых бескостных **маринадной группы** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1332-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)

Дата введения в действие 27.03.2026 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 распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [мелкокусковые, порционные], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak,* NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak,* NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside); Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak,* NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak,* NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak,* NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak,* NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak,* 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak,* NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*"); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote,* NAMP

1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless,* NAMP 124 A (межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs,* NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (Beef for Roast); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных мелкокусковые и

порционные из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных мелкокусковых и порционных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные **не более 5 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные **не более 12 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты —**не более 12 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 21 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 15 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 26 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты – **не более 80 суток.** Срок годности полуфабрикатов мясных, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1331-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)**

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты крупнокусковые мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А: Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A); Лопатка б/к *(Shoulder*, NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod*, NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade*, NAMP 114 D); Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 B); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть

бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E); Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip*, NAMP 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168). **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/*к* (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin)*; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In*, NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round*, NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)*; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless*, NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In*, NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs*, NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs*, NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов,

действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] **не более 5 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] **не более 12 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 21 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 26 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты – **не более 80 суток.** Срок годности полуфабрикатов мясных, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1163-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые замороженные, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты мясные рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные выпускают: *в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:* мясные; *в зависимости от вида используемого мяса:* из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; из мяса разных видов убойных животных любого сочетания; *в зависимости от степени измельчения и состава:* рубленые; *в зависимости от технологии изготовления:* формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; *в зависимости от содержания мышечной ткани:* категории А, Б, В, Г, Д; *в зависимости от термического состояния:* замороженные. 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 продукции** Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные в зависимости от применяемого сырья, вырабатывают в ассортименте, включающем следующие наименования: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш говяжий «Натуральный»; Фарш из говядины; Фарш «Экстра» из говядины; Фарш говяжий; Фарш из телятины «Натуральный»; Фарш говяжий «Премиум» [90/10]; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Говяжий»; Фарш «Смешанный»; «Фарш Отборный»; Фарш из телятины. **Категория Б:** Фарш из говядины и свинины; Фарш «Говяжий»; Фарш «Говяжий» со свининой; Фарш «Традиционный»; Фарш «Новосибирский»; Фарш «По-мичурински»; Фарш для бифштексов; Фарш говяжий; Фарш «Семейный»; Фарш «Особый» говяжий; Фарш «Люкс»; Фарш «Элитный»; Фарш «Оригинальный»; Фарш «Фермерский»; Фарш мясной; Фарш говяжий «Премиум» [75/25]; Фарш говяжий «Премиум» [70/30]; Фарш говяжий «Люкс»; Фарш «Кулинарный»; Фарш для гамбургеров; Фарш из говядины; Фарш из телятины «Сочный»; Фарш для бифштекса. **Категория В:** Фарш «Хозяюшка»; Фарш «Сборный»; Фарш «Уральский»; Фарш для котлет и биточков; Фарш «Деревенский»; Фарш говяжий; Фарш «Фирменный»; Фарш говяжий с мясом курицы; Фарш «Особый» любительский; Фарш «Особый» котлетный; Фарш «Говядина-курица»; Фарш «Особый» сочный; Фарш «Мясной дуэт»; Фарш «Кулинарный»; Фарш «Столичный»; Фарш для гамбургеров Фарш из говядины с мясом птицы; Фарш мясной с рисом; Фарш мясной с овощами; Фарш для бифштексов; Фарш для начинки; Фарш для биточков; Фарш из говядины

и свинины; Фарш говяжий «Премиум» [60/40]; Фарш для гамбургера; Фарш особый говяжий; Фарш «Особый» говяжий. **Категория Г:** Фарш для гамбургеров; Фарш для биточков; Фарш для котлет; Фарш для пельменей. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины; Котлета для бургера; Котлета для бургера [94/6]; Котлета для бургера [80/20]; Тефтели говяжьи. **Категория Б:** Котлеты «Классика»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты с чесноком; Котлета для гамбургера; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Люкс»; Котлета для бургера; Котлета для бургера [80/20]; Котлета для бургера [75/25]; Котлеты для гамбургеров; Котлеты говяжьи; Котлеты «Нежные»; Котлеты из говядины и курицы; Бургер из говядины; Бифштекс рубленый; Бифштекс «Ермак»; Бифштекс говяжий; Бифштекс с миндалем; Биточки «Домашние»; Биточки из говядины и курицы; Тефтели «Эркээни» из говядины; Фрикадельки из говяжьего фарша; Фрикадельки мясные; Фрикадельки по-калининградски; Фрикадельки для мясного супа; Ёжики «Домашние»; Митболлы; Люля-кебаб «Экстра»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из говядины и баранины; Колбаски-гриль «Натуральные». **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем; Котлеты «Московские»; Котлеты «Луганские»; Котлеты с луком; Котлеты «Пикантные» с паприкой; Котлеты с грибами; Котлеты «Советские»; Котлеты «Казачьи»; Котлеты из говядины; Котлеты «Домашние»; Котлеты «По-хлыновски»; Котлеты говяжьи; Котлеты «Натуральные рубленые»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Татарские из говядины»; Котлета для бургера [60/40]; Котлета говяжья; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты из говядины и курицы; Котлета «Бургер»; Котлеты для бургера из говядины; Шницель «Натуральный» рубленый; Шницель «Оскар»; Бифштекс «Адмиралтейский»; Бифштекс «Городской»; Бифштекс «По-гречески»; Бифштекс «Монарх»; Бифштекс «Английский»; Бифштекс «Стрелецкий»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Биточки «По-домашнему»; Биточки «Нежные»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки из говядины и курицы; Гамбургер «Олимпия»; Гамбургер «Классический»; Гамбургеры; Люля-кебаб «Экзотический»; Люля-кебаб говяжий; Люля-кебаб из говядины и баранины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки «Останкинские»; Фрикадельки «Бабушкины»; Фрикадельки «Праздничные»; Фрикадельки «По-румынски»; Фрикадельки для куриного супа; Фрикадельки «Москворецкие»; Крокеты «Нежные»; Палочки из фарша с карри; «Ложный заяц». **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты говяжьи; Котлеты в беконе; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты из говядины и курицы; Биточки «Семейные»; Биточки «Загородные»; Биточки из говядины и курицы; Шницель «Литовский»; Люля-кебаб «Оригинальный»; Тефтели «Мясные»; Тефтели из говядины и курицы; Ёжики «Мясные»; Фрикадельки «По-итальянски»; Фрикадельки «По-русски»; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Луганские». **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Столовые»; Шницель «Казанский»; Шницель «Слободской»; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория Б:** Перец фаршированный; Долма в виноградных листьях. **Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом; Зразы «По-селянски» с грибами; Зразы «По-селянски» с сыром; Зразы «По-селянски» с капустой; Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами; Зразы «По-селянски» с морковью и орехами; Голубцы с говядиной; Долма «Говяжья»; Долма «Армянская» в виноградных листьях; Перец фаршированный; Перец, фаршированный с мясом и рисом; Перец, фаршированный с говядиной; Роллы «Люкс» с сыром; Роллы «Люкс» с творогом и зеленью; Роллы «Люкс» с картофелем и грибами; Роллы «Люкс» с рисом и курицей; Роллы «Смак» с мясом курицы и луком; Роллы «Смак» с говядиной; Роллы «Смак» со свининой; Роллы «Смак» с говядиной, свининой и курицей. **Категория**

HACCP EXPERT

Г: Перец фаршированный «Любительский». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Тирольские»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; Колбаски гриль из говядины; Колбаски острые «Мергез»; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки из телятины; Колбаски «Улитка гриль»; Гриль-колбаска «Аликанте»; Купаты «Южные»; Купаты «Марокканские»; Купаты из говядины; Купаты «Из говядины»; Купаты «Из говядины и свинины». **Категория В:** Колбаски «Лионские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски «Уральские»; Колбаски для жарки «Говяжьи»; Колбаски ливийские «Осбан»; Колбаски говяжьи «Классические»; Купаты «Домашние»; Купаты «Мергез»; Купаты «Итальянские». **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины»; Колбаски «К пиву». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной; Фарш из свинины; Фарш «Свиной»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Премиум» свиной; «Фарш Свиной». **Категория Б:** Фарш «Фирменный»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш свиной; Фарш «По-тамбовски; Фарш «Элитный»; Фарш из свинины и говядины; Фарш из свинины с говядиной; Фарш «Свиной»; «Фарш Свиной»; «Фарш Традиционный»; «Фарш Фермерский»; «Фарш Деревенский»; Фарш свино-говяжий «Натуральный»; Фарш «Обычный» свиной. **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Свиной»; Фарш «Особый»; «Фарш Свиной»; Фарш «Фирменный»; Фарш в соусе болоньезе; Фарш в соусе бешамель; Фарш свиной; Фарш «Сборный»; Фарш «Особый» свиной; Фарш свиной с мясом птицы; Фарш свиной с бараниной; Фарш свиной «Традиционный»; Фарш свиной «Столовый»; Фарш для пельменей; Фарш для люля-кебаба; Фарш из свинины с мясом птицы; Фарш «Туристский»; Фарш свиной «Премиум»; Фарш свиной «Любительский»; Фарш свиной «С мясом птицы»; Фарш «Классический» свиной; Фарш «Фермерский»; Фарш «Любительский» из свинины; Фарш «Семейный» свиной; Фарш из свинины с говядиной; Фарш «Любительский» из свинины и говядины; Фарш свиной «Люкс»; Фарш свиной «Любимый». **Категория Г:** Фарш свиной с мясом птицы; Фарш свиной; «Фарш Свиной». Фарш «Сочный». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные»; Котлеты «По-московски»; Котлеты «Баварские»; Котлеты «Фирменные»; Бургер из свинины; Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины; Шницель «Натуральный; Тефтели со свининой и говядиной; Ёжики; Люля-кебаб из свинины. **Категория В:** Котлеты «Домашние»; Котлеты для бургера; Котлеты «Справные»; Котлеты «Свиные с чесноком»; Котлеты «Натуральные» рубленые; Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Московские»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Смачные»; Котлеты свиные; Котлеты «Сочные»; Котлеты свиные с овощами; Котлеты свиные со свеклой; Котлеты свиные с морковью; Котлеты свиные с перцем; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Мясные»; Шницель рубленый; Шницель «Сытный»; Биточки; Биточки «Сочные»; Биточки «Острые»; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Славянский»; Тефтели; Тефтели мясные; Тефтели из свинины и говядины; Тефтели свиные; Тефтели мини из свинины с говядиной; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Мясные»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб по-восточному; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Нежные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты свиные; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «К ужину»; Котлеты из свинины; Котлеты "Натуральные"; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Солнышко»; Бургер «Фирменный»; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель свиной; Шницель с печенью; Тефтели; Ёжики; Ёжики из свинины; Чевапчичи «Шашлычные» из свинины; Чевапчичи «Барбекю»;

HACCP EXPERT

Стрипсы мясные в хрустящей панировке. **Категория Д:** Котлеты «Приятные»; Котлеты свиные, Котлеты «Любимые». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** Голубцы с мясом; Перец, фаршированный мясом; Помидоры, фаршированные мясом. **Категория В:** Зразы с ветчиной; Зразы с сыром; Зразы с грибами; Зразы с луком и яйцом; Зразы с оливками; Зразы с горошком и морковью; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Долма; Перец фаршированный. **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом: Запеканка мясная с сыром; Долма «Традиционная»; Голубцы; Мясной рулет с сыром в беконе. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские»; Колбаски «Барбекю». **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские»; Колбаски «Луганские»; Колбаски «Бюргерские»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаска «Литовская»; Колбаски из свинины с черносливом; Колбаски чоризо «По-мексикански»; Колбаски гриль; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Франкфуртские»; Колбаска «Закусочная»; Колбаски «Натуральные»; Колбаски «Балканские с травами»; Колбаски «Чевапчичи»; Купаты «Деликатесные»; Купаты «Баварские с сыром»; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Боярские». **Категория В:** Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски «Походные»; Колбаски для жарки; Колбаски бистро с сыром; Колбаски шашлычные; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для жарки «Вкусные»; Колбаски в беконе; Колбаски гриль из свинины; Колбаски гриль свиные; Колбаски из свинины с печенью и томатами; Колбаска «Праздничная»; Колбаски с картофелем; Колбаски «Кебабчета»; Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски-гриль «Натуральные»; Колбаски для жарки «Домашние»; Колбаски гриль; Колбаски для барбекю; Колбаски «Классические» из свинины; Колбаски из свинины; Колбаски «Тирольские»; Колбаски для гриля «Выходные»; Колбаски-гриль «Пикник»; Колбаски-гриль «На шампур»; Колбаски для сковородки; Купаты «Сергеевские»; Купаты «Вкусные с сыром»; Купаты «Аппетитные»; Купаты «По-домашнему»; Купаты; Купаты свиные с курицей; Купаты «Борисовские»; Купаты «Пикник»; Купаты из свинины; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины с говядиной; Купаты «Традиционные» из свинины; Купаты «Жарь до корочки»; Купаты «Для дачи»; «Купаты мясные»; Купаты свиные. **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски-гриль «Мюнхенские»; Колбаски для жарки; Колбаски «Бистро» для гриля; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для гриля «Деликатесные»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски шашлычные; Колбаски гриль с сыром; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки «Приятные»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаски для пикника; Колбаски с кровью для жарки; Колбаски «Барбекю»; Колбаски гриль; Колбаски-гриль из свинины; Колбаски «Тирольские»; Купаты из свинины с курицей; Купаты свиные; Купаты «Гриль»; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины. **Категория Д:** Колбаски «Баварские»; Колбаски «Барбекю». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний Фарш из козлятины **Категория Б:** Фарш из баранины; Фарш «Восточный» из баранины; Фарш бараний; Фарш из козлятины; Фарш «Натуральный» из баранины; Фарш «Натуральный» из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины; Гамбургер из баранины; Котлета для гамбургера из баранины; Бифштекс «Козий»; Бифштекс из козлятины; Бифштекс из баранины; Люля-кебаб; Люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; Люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины; **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины; Котлеты «Аппетитные» из баранины; Котлеты «Сернурские» без панировки; Котлеты из баранины; Котлеты «Мясные домашние» из баранины; Котлеты «Фирменные» из бара-

HACCP EXPERT

нины; Котлеты «Сернурские» из козлятины; Котлеты «Российские» из баранины; Котлеты «Российские» из козлятины; Биточки из баранины; Биточки «Ароматные» из баранины; Шницель из баранины; Шницель из козлятины; Шницель «Охотничий»; Шницель «Пикантный» из баранины; Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские»; Тефтели из баранины; Тефтели «Аппетитные» из баранины; Фрикадельки «Ароматные»; Фрикадельки «Пикантные»; Фрикадельки из баранины; Фрикадельки «Сочные» из баранины; Фрикадельки «Нежные» из баранины; Люля-кебаб «Премиум» из баранины; Люля-кебаб «Удачный»; Голубцы «Ленивые» из баранины. **Категория Г:** Бургер «Экстра» из баранины; Бургер «Экстра» из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи; Колбаски для гриля «Томатос»; Купаты «Сернурские»; Купаты «Элитные» из баранины; Купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** Колбаски «Провансальские»; Купаты «Шашлычные»; Колбаски для гриля «Походные»; Колбаски для гриля «Улитка»; Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины; Колбаски для гриля с сыром из баранины; Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины; Купаты «Баварские с сыром» из баранины; Купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Классический» из конины; Фарш «Классический» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Котлеты «Эркээни» из жеребятины; Тефтели «Эркээни» из жеребятины и говядины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; Колбаски «Эркээни» из жеребятины (без оболочки). **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины

HACCP EXPERT

с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром; Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Классический» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «Столовый» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из

HACCP EXPERT

оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ: Группа – полуфабрикаты мясные из мяса разных видов убойных животных любого сочетания. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш из свинины и говядины; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Смешанный»; «Фарш Отборный»; Фарш «Сборный» из говядины и свинины. **Категория Б:** Фарш «По-мичурински»; «Фарш Традиционный»; Фарш «Традиционный»; Фарш из свинины и говядины; Фарш из говядины и свинины»; Фарш «Классический» со свининой и говядиной; Фарш «Сборный» из говядины и свинины. **Категория В:** Фарш «Мясной с мясом птицы»; Фарш «Традиционный»; Фарш «Особый» котлетный; Фарш «Особый» сочный; Фарш «Фермерский»; Фарш «Сборный» из говядины и свинины; Фарш «Туристский». **Категория Г:** Фарш «Особый» новый; Фарш для гамбургеров; Фарш «Для завтрака»; Фарш «Сборный»; Фарш «Столовый». **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса разных видов убойных животных любого сочетания. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты из говя-

дины и курицы; Котлеты «Мясные»; Биточки из говядины и курицы; Люля-кебаб из говядины и баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Ёжики «Домашние»; Тефтели со свининой и говядиной. **Категория В:** Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты «По-итальянски»; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Домашние» из свинины и говядины; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Смачные»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Мясные домашние»; Котлеты «Итальянские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки «Знатные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Нежные»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Ромштекс рубленый; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Стрелецкий»; Люля-кебаб «Фирменный»; Люля-кебаб со свининой и говядиной; Люля-кебаб из говядины и свинины; Люля-кебаб рубленый; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины; «Люля-кебаб» из говядины и баранины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки из свинины и говядины; Фрикадельки «Мясные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Любительский»; Шницель «Нежный»; Тефтели мясные; Тефтели «Российские»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Голубцы ленивые свинина-говядина; Голубцы «Ленивые» свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Солнышко»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты «Деликатесные» без панировки; Котлеты «Волжские»; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Хуторские»; Котлеты «Губернские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Вятские»; Биточки «Походные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Стрелецкие»; Бифштекс «Ростовский»; Бифштекс «Новый»; Гамбургеры; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель «Бородинский»; Шницель с печенью; Шницель «Литовский»; Тефтели из говядины и курицы; Тефтели «Мясные»; Фрикадельки «Луганские»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Фри»; Люля-кебаб «Оригинальный». **Категория Д:** Котлеты «Сытные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Приятные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Слободской»; Шницель «Казанский»; Биточки «Вкусные»; Котлеты «Свинино-рубленые»; Гриль. Рубленый шашлык; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса разных видов убойных животных любого сочетания. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной; Зразы с луком и яйцом; «Мясная ватрушка». **Категория В:** Рулет «Семейный»; Рулет «Столичный»; Рулет «С луком и морковью» в беконе; Рулет «Элегант»; Рулет «Северный»; Рулет «Пикник»; Рулет с капустой «По-домашнему»; Зразы с сыром; Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Голубцы «Особые». **Категория Д:** Голубцы в листьях; Перец фаршированный. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса разных видов убойных животных любого сочетания. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски мини «Кебабчета»; Колбаски мини «Чевапчичи». **Категория В:** Колбаски с грецким орехом; Колбаски мясные со сливками; Колбаски «Альпийские»; Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»; Колбаски «Деревенские»; Купаты с сыром; Колбаски мини «Походные»; Гриль-колбаска «Мергез»; **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чивапчичи с сыром»; Колбаски «Чивапчичи с паприкой»; Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; Колбаска «Мраморная»; Колбаски для гриля «Барбекю»; Колбаски мини «Балканские»; Гриль-колбаска «Сицилийская».

HACCP EXPERT

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов мясных рубленых названия вносимых вкусовых компонентов. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных рубленых на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Термины и определения рубленый мясной полуфабрикат: Мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок**; мясной полуфабрикат:** Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности; **формованный рубленый полуфабрикат:** Рубленый мясной полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму. **фаршированный полуфабрикат:** Формованный рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов. **панированный полуфабрикат:** Рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов. **фарш мясной:** Рубленый мясной полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле в фасованном или нефасованном виде. **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре; **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления; **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре; **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 80,0%; **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 60,0 % до 80,0 % включительно; **мясной полуфабрикат категории В:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 40,0 % до 60,0 % включительно; **мясной полуфабрикат категории Г:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 20,0 % до 40,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Д:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] 20,0 % и менее. Полуфабрикаты мясные рубленые замороженные выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения: замороженные не выше минус 8 °С; быстрозамороженные не выше минус 18 °С; глубокозамороженные не выше минус 25 °С. Сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых замороженных, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента, кроме рубленых фаршированных]:* весовых – не более 3 месяцев; негерметично упакованных – не более 4 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных

под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 9 месяцев; негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев. **После вскрытия** потребительской упаковки замороженные полуфабрикаты мясные рубленые: – при плюсовой температуре хранению не подлежат; – при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию – хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности замороженных полуфабрикатов мясных рубленых, 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 рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1281-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] сельскохозяйственной птицы, изготовленные из измельченного мяса [субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке [далее по тексту полуфабрикаты рубленые из мяса птицы, продукция]. Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы. Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы выпускают следующих видов и наименований: ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Котлета «Филе рубленое»; Котлета «Филе по–домашнему»; Котлеты «Филе по-французски»; Котлеты «Полярные»; Котлеты «Антикризисные»; Котлеты «Депутатский паек»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты куриные; Котлеты «Орловские»; Котлеты «Столичные»;

Котлеты «Деликатесные»; Котлеты «Филе деликатесное»; Котлеты «Царские»; Котлеты «Поволжские»; Котлеты «Крокеты»; Котлеты «Кордон-Блю»; Котлеты «Бифштекс»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Саратовские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Кавказские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «По-домашнему из курицы»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Сливочные»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «Лакомка»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Натуральные»; Котлеты «Рубленые»; Котлеты куриные с сыром; Котлеты «Пикантные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Для бургеров»; Котлета для гамбургера куриная; Котлетка бургерная; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком; Котлеты с пряными травами; Рубатки «Куриные»; Чикенбургер; Бургер пряный; Бургер куриный с индейкой; Бургер из мяса утки; Бургер из курицы; «Дакбургер» с мясом утки; «Дакбургер» из мяса утки; Биточки куриные; Бифштекс из индейки; Шницель «Венский»; Шницель «Оригинальный»; Шницель «Особый»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Праздничный»; Шницель «Классический»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-домашнему»; Шницель «Столичный» с мясом утки; Наггетсы «Куриные»; Наггетсы куриные «Классические»; Стрипсы из курицы; Фрикадельки куриные; «Шведские» фрикадельки; Тефтели из индейки; Тефтели куриные; Тефтели в манке; Тефтели «Натуральные»; Тефтели «Домашние» с мясом утки; Шарики куриные; Ёжики; Палочки куриные; Люля-кебаб из курицы; Люляшка; Люля из курицы; Хлеб «Мясной» для запекания; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с картофелем; Наггетсы куриные; Котлеты «Оригинальные»; Котлетки ассорти с овощами; Котлеты «Филейные» в беконе; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром; Зразы с ветчиной и сыром; «Курица галантин»; Трубочки куриные фаршированные для жарки; «Пончики» для гриля из мяса птицы; «Пончики» для гриля с индейкой; Митболы с творожным сыром; Митболы с томатами и орегано; Шницель «По-домашнему» с сыром; Рулет из мяса индейки; Котлеты с моцареллой; Котлеты с моцареллой и пряными травами; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром; Галантин для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты; Купаты куриные; Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера]; Купаты «Пикник»; Купаты «Гриль»; Купаты из индейки; Купаты с паприкой «Куликовские»; Купаты «Шашлычные»; Купаты с луком «Воскресенские»; Колбаски; Колбаски куриные; Колбаски для гриля «Трапеза»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски для жарки «Барбекю»; Колбаски для жарки; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль; Купаты из индейки; Купаты куриные; Купаты «Уткино»; Купаты «Натуральные»; Купаты «Пряные»; Купаты «Барбекю»; Купаты «Фермерские»; Купаты «Рубленые»; Купаты «Рубленые со свининой»; Купаты «Сельские»; Купаты «Куриные с сыром»; Купаты «Домашние»; Купаты из мяса птицы с сыром; Колбаски куриные гриль; Колбаски для жарки «Куриные»; Колбаски куриные; Колбаски для жарки «Птичий двор»; Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чиполино»; Колбаски куриные «Классические»; Колбаски куриные с сыром; Колбаски куриные с укропом; Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; Колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; Колбаски для жарки/гриля «Баварские»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «К пиву»; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»; Колбаски гриль куриные; Колбаски для жарки; Колбаски для гриля с аджикой; Колбаски для жарки с дижонской горчицей; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю»; Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски с уткой и бренди; Колбаски из утки с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Вайсвюрст»; Колбаски «Каррывурст»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Кнаквурст»;

HACCP EXPERT

Колбаски «Боквурст»; Колбаски для хот-догов; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Миньоны для жарки с индейкой; Миньоны для жарки из мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы. Вид – рубленые. Подвид – в тесте:** Пельмени с курицей; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров; Пельмени с курицей «Пастушьи»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пастушьи»; Пельмени «Пастушьи»; Пельмени с курицей «Домашние»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Домашние»; Пельмени «Домашние»; Пельмени с курицей «Аппетитные»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Аппетитные»; Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «Летние»; Пельмени с курицей «Пикантные»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пикантные»; Пельмени «Пикантные»; Пельмени с курицей «Великан»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Великан»; Пельмени «Великан»; Пельмени с курицей «Мизерные»; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Мизерные»; Пельмени «Мизерные»; Пельмени с курицей и потрошками; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров и потрошками; Пельмени с курицей и сердечками; Пельмени с куриными потрошками; Пельмени с куриными сердечками; Пельмени с индейкой; Пельмени с мясом индейки; Пельмени с уткой; Пельмени с мясом птицы; Пельмени с курицей (чучвара); Пельмени с мясом цыплят-бройлеров (чучвара); «Пельмени»; Пельмени «Натуральные»; Пельмени «Застольные»; Пельмени «Походные»; Пельмени «Обыкновенные»; Пельмени с печенью куриной и салом; Пельмени «Деликат» [с мясом страуса]; Пельмени с мясом курицы и капустой; Пельмени с мясом цыплят-бройлеров и капустой; Пельмени «Куриные штучки»; Пельмени из мяса птицы (кур/индейки); Пельмени «С индейкой»; Пельмени «С курицей»; Пельмени «С уткой»; Пельмени «Удачные»; Пельмени «Мусульманские праздничные с курицей»; Пельмени «Рябушка»; Пельмени «Смачные»; Пельмени с мясом курицы; Пельмени с мясом курицы «Пикантные»; Пельмени с мясом утки; Пельмени «Гребешок»; Пельмени «Благодать»; Пельмени «Благодать» с курицей; Пельмени «Благодать «Домашние»; Пельмени «Благодать «Аппетитные»; Пельмени «Благодать «Пикантные»; Пельмени «Благодать «Натуральные»; Пельмени «Благодать» с мясом птицы; Пельмени «Благодать» с курицей и потрошками; Пельмени «Благодать «Рябушка»; Пельмени «Благодать «Смачные»; Пельмени «Благодать «По-домашнему» из мяса птицы; Пельмени «Благодать» куриные; Пельмени «Благодать «Удачные»; Пельмени «Благодать «Праздничные» с курицей; Пельмени «Благодать «Куриные штучки»; Пельмени «Благодать «Обыкновенные»; Пельмени «Крестьянские»; Пельмени Натуральные «Малышки»; Пельмени «Любительские»; Пельмени куриные; Пельмени «Любительские новые»; Пельмени «По-Захаровски»; Пельмени с куриной грудкой; Пельмени с куриными сердечками; Пельмени «Малютка»; Пельмени «СамЕм» из индейки и говядины; Пельмени из мяса индейки; Пельмени «Фирменные» из мяса птицы; Пельмени «Фирменные» с мясом индейки; Пельмени «Халяльные с курицей и говядиной; Пельмени «Столичные»; Пельмени «По-русски»; Пельмени «Куриные пуговки»; «Пельмени-мини» с индейкой; Пельмени «Птаха»; Пельмени «Куд-ку-дах»; Пельмени «Сели-съели!» из мяса птицы; Пельмени «Фамильные» из мяса птицы; Пельмени «Цыпа»; Пельмени «Кукарешки»; Пельмени «Царские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Пельмени «Царские» с фаршем из мяса индейки; Пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса индейки; Пельмени «Сырные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Пельмени «Сырные» с фаршем из мяса индейки; Пельмени «Московские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Пельмени «Московские» с фаршем из мяса индейки; Пельмени «Нежные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Пельмени «Нежные» с фаршем из мяса индейки; Дим-Сам с фаршем из мяса птицы; Равиоли с курицей; Равиоли с мясом цыплят-бройлеров; Равиоли «Вкусные»; Равиоли «Вкусные особые»; Равиоли «Обыкновенные»; Рравиоли с мясом курицы; Равиоли «Благодать с мясом птицы; Равиоли «Престольные»; Хинкали с курицей; Хинкали с мясом цыплят-бройлеров; «Хинкали»; Хинкали с мясом птицы; Хинкали «Натуральные»; Хинкали: «Грузинские»; Хинкали

HACCP EXPERT

с мясом курицы; Хинкали с мясом курицы и говядиной; Хинкали с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; Хинкали «Фирменные» с курицей; Хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; Хинкали «Фирменные» с курицей и говядиной; Хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; «Манты»; Манты из мяса курицы; Манты из мяса цыплят-бройлеров; Манты с мясом птицы; Манты «Натуральные»; Манты с курицей «Восточные»; Манты «Восточные»; Манты-косичка с куриным фаршем; Манты куриные из дрожжевого теста; Манты «Фирменные» с курицей; Манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; Манты «Фирменные» с курицей и говядиной; Манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; Манты с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и свининой; Манты с фаршем из мяса индейки и свининой; Позы «Уральские»; Позы «По-японски» из мяса цыплят-бройлеров; Позы «По-японски» из мяса индейки; Буузы с курицей и говядиной; Буузы с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; Буузы «Фирменные» с курицей; Буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; Буузы «Фирменные» с курицей и говядиной; Буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; Палочки куриные в тесте «Особенные»; Палочки куриные в тесте «Южные»; Палочки куриные в тесте «Петушок»; Струдели «По-сельски»; Струдели «Домашние»; Струдели «Ароматные»; Берек с куриным фаршем; Берек с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Берек с фаршем из мяса индейки; «Бёреги»; Ушки с фаршем из мяса птицы; Ушки с фаршем из потрохов; Ушки Хамана с куриным фаршем и орехами; Ушки Хамана с фаршем из мяса индейки и орехами; Ушки «Благодать» с фаршем из мяса птицы; Гошкийда [пирожки-шарики] с фаршем из мяса птицы; Расстегаи с фаршем из мяса птицы «Вкусные»; Расстегаи с фаршем из мяса птицы «Дачные»; Перемячи с куриным фаршем; Перемячи с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Перемячи с фаршем из мяса индейки; Сиу Май с куриным фаршем; Сиу Май с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Барак-чучвара с фаршем из мяса птицы; «Чебуреки»; Чебуреки «Натуральные»; Чебуреки с мясом птицы; Чебуреки «Деревенские»; Чебуреки «Крымские» из слоеного теста; Чебуреки из заварного теста с куриным фаршем; «Мини чебуреки»; Чебуреки «Благодать» из слоеного теста; Чебуреки «Зеленецкие»; Самса «Казачья»; Самбуса-варахин с фаршем из мяса птицы; Беляши с мясом птицы; Беляши «Студенческие»; Гуштли нон с фаршем из мяса птицы; Рулетики или трубочки с куриным фаршем; Рулетики или трубочки с куриным фаршем, брокколи и сыром; Баоцзы с фаршем из мяса птицы; Пян-се с фаршем из мяса птицы и зеленой редькой; Пян-се с фаршем из мяса птицы и квашеной капустой; Рогалики в слоеном тесте с куриным фаршем «Обеденные»; Рогалики в слоеном тесте «Закусочные»; Пышки слоеные с куриным фаршем; Пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и грибами; Пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и сладким перцем; Пышки слоеные «Благодать» с куриным фаршем; Конвертики слоеные с фаршем из мяса индейки; Конвертики слоеные с куриным фаршем; Посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; Посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса индейки; Чучвара из мяса цыплят-бройлеров; Чучвара из мяса индейки; Сигары из мяса цыплят-бройлеров; Сигары из мяса индейки. **1.2.5 Группа – полуфабрикаты из мяса [субпродуктов] птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный; Фарш из цыплят-бройлеров; Фарш утиный; Фарш гусиный; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса цесарок; Фарш из мяса перепелов; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш «К царскому столу»; Фарш «Куликовский вкус»; Фарш из мяса цыплят-бройлеров; Фарш из мяса птицы со свининой; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш из курицы и индейки; Фарш «Куриный»; Фарш «Индюшкин»; Фарш «Классический»; Фарш «Любительский»; Фарш «Котлетный»; Фарш «Фирменный»; Фарш из мяса птицы; Фарш куриный «Натуральный»; Фарш «Классический» из мяса утки; Фарш «Натуральный» из мяса утки; Фарш утиный; Фарш «Фирменный» из утки; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского; Фарш куриный; Фарш индюшиный; Фарш куриный «Обыкновенный»;

Фарш куриный «Особенный»; Фарш куриный «Превосходный»; Фарш куриный «Славянский»; Фарш куриный пельменный; Фарш куриный котлетный; Фарш куриный «Ароматный»; Фарш куриный «Приятный»; Фарш куриный «Кулинарный»; Фарш куриный «Альпийский»; Фарш куриный «Оригинальный»; Фарш куриный «Новинка»; Фарш куриный «Де Люкс»; Фарш из куриной грудки; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток; Фарш котлетный из курицы.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов рубленых из мяса [субпродуктов] птицы своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы выпускают с температурой в любой точке измерения: охлажденныеот минус 1°С до плюс 4 °С; замороженные не выше минус 12 °С; быстрозамороженные не выше минус 18 °С; глубокозамороженные не выше минус 25 °С. **Транспортирование и хранение** Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12 °С. Реализацию полуфабрикатов рубленых из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов рубленых из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты рубленые из мяса [субпродуктов] птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов рубленых из мяса [субпродуктов] птицы** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): ***без применения консервантов:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** ***с применением консервантов:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток**; **с применением вакуума:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток**; **с применением модифицированной газовой среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные,

фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рубленых из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре хранения не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** ***негерметично упакованные:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;** полуфабрикаты рубленые в тесте **– не более 4 месяцев;** *в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке **– не более 8 месяцев;** полуфабрикаты рубленые в тесте **– не более 6 месяцев; при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 10 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы **не более 12 месяцев; при температуре не выше минус 25 °С:** весовых **– не более 9 месяцев;** негерметично упакованных **– не более 12 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы **не более 14 месяцев; 7.10 После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки [кроме полуфабрикатов в тесте] рекомендуемый срок годности полуфабрикатов рубленых из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **После вскрытия** потребительской упаковки [нарушения ее целостности] замороженные полуфабрикаты рубленые в тесте: при плюсовой температуре хранению не подлежат; при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию [п. 7.10] хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов рубленых из мяса птицы, 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. ри постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», ПНСТ 826 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования», МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными фаршами, изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Татарские»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Избаранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски).

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

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1167-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие мелкокусковые и порционные замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины], обработанные ручным и/или машинным способом, с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. Полуфабрикаты выпускают: ***в зависимости от однородной группы:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в маринаде, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. 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: Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые, замороженные в зависимости от применяемого сырья, вырабатывают в ассортименте, включающем следующие

наименования: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Отбивная из говядины с овощами; Мясо «По-французски»; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами; Телятина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем; Телятина с картофелем. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински». **Категория Г:** Свинина «По-киевски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В:** Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; **Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой: Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой. Свинина «Аппетитная». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель с бараньими ребрышками; Картофель с ребрышками козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Картофель с бараниной; Картофель с козлятиной; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Капуста с бараниной; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Картофель с грибами и бараниной; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] своими фирменными или придуманными названиями.

HACCP EXPERT

Полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженныхне выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] замороженных, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1166-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 13.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие мелкокусковые и порционные охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины], обработанные ручным и/или машинным способом, с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие порционные и мелкокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают: *в зависимости от однородной группы:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в маринаде, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; *в зависимости от содержания мышечной ткани:* категории В, Г, Д; *в зависимости от термического состояния:* охлажденные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г: Отбивная из говядины с овощами; Мясо «По-французски»; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами; Телятина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем; Телятина с картофелем. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински». **Категория Г:** Свинина «По-киевски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из**

свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В: Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; **Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой: Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой. Свинина «Аппетитная». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель с бараньими ребрышками; Картофель с ребрышками козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Картофель с бараниной; Картофель с козлятиной; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Капуста с бараниной; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Картофель с грибами и бараниной; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них – не более 5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в маринаде с включениями немясных ингредиентов, пряностей, и/или кусочков овощей или без них, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясосодержащих порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих порционных,

HACCP EXPERT

мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины] охлажденных, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1164-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В: Фарш для тефтелей с рисом **Категория Г:** Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские» Котлеты «Домашние» Котлеты в панировке из специй Котлеты «Классика» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты «Каргопольские» Котлеты «Московские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты «Традиционные» с чесноком Котлеты «Выльтор» Котлеты Биточки Биточки «Домашние» Биточки в панировке из специй Шницели Шницели «Домашние» Шницели в панировке из специй Шницель говяжий Тефтели с рисом Ёжики из говядины **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «Осенние» Котлеты «Столовые» Котлеты «Фермерские» Котлеты «Охотничьи» Котлеты с капустой Котлеты

мясо-картофельные Котлеты с тыквой Котлеты с гречкой Котлеты с рисом Котлеты «Деревенские» Котлеты «Старорусские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты телячьи Биточки с рисом Биточки с гречкой Биточки с тыквой Биточки мясо-картофельные Биточки с капустой Биточки «Нежные» Биточки «Городские» Шницель «Экстра» Шницель рубленый Тефтели из говядины Фрикадельки «Тари» Фрикадельки Ёжики «Мясные» Ёжики «Вкусные» Ёжики «Закусочные» **Категория Д:** Котлеты «Столовые» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Рулетик с сыром Рулетик с грибами и луком Рулетики с капустой «По-домашнему» Рулетики с морковью и луком «По-домашнему» Рулетики с горошком и луком «По-домашнему» Рулет с грибами Рулет с оливками Рулет с ветчиной Котлеты с черносливом Зразы рубленые с луком и яйцом Зразы рубленые с сыром Зразы рубленые с грибами Зразы Голубцы из говядины Голубцы «По-мусульмански» Долма из говядины Долма «Армянская» с говядиной Долма с говядиной Перец фаршированный с говядиной **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом Зразы говяжьи с грибами Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] Голубцы «Деревенские» Голубцы «Домашние» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных **Категория Д:** Фарш для котлет **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские» Котлеты «Киевские» Котлеты «Домашние» Котлеты «По-домашнему» с чесноком Котлеты из свинины и говядины Котлеты свиные Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Свиные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Сочные» Биточки Биточки «Вкусные» Биточки «Сытные» из свинины Шницель свиной Шницель «Пряный» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки из свинины Фрикадельки «Ленинградские» «Ёжики» Ёжики из свинины Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Митстиксы мясные с ветчиной и сыром «Мясные медальоны с моцареллой» **Категория Д:** Котлеты «Бистро» Котлеты «Нежные» Котлеты «По-киевски» Котлеты «Ароматные» Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлета «Деревенская» Биточки «Ароматные» Шницель «Любительский» Шницель «По-деревенски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ёжики «Нежные» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы Голубцы «Домашние» Перец фаршированный **Категория Г:** Голубцы Голубцы с мясом и рисом Голубцы из свинины Голубцы из свинины и говядины «Голубцы мясные» Голубцы «Деревенские» Перец фаршированный Перец, фаршированный со свининой Перец, фаршированный со свининой и говядиной Перец, фаршированный мясом и рисом Долма из свинины Долма из свинины и говядины Долма «Армянская» со свининой Зразы свиные с яйцом Зразы свиные с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами **Категория Д:** Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние» Гамбургер «Буффало» Биточки с сыром из баранины Люля-кебаб «Восточный» Колбаски с сыром **Категория Г:** Гамбургер «Пряный» Биточки «По-селянски»

HACCP EXPERT

Биточки с сыром Голубцы «Ленивки» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины Зразы с сыром «Фирменные» из баранины **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом Зразы бараньи с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пиву» Купаты «Южные» из баранины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:**

HACCP EXPERT

Категория В: Рулет из оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для котлет Фарш «Городской» Фарш «Домашний» Фарш «Донской» **Категория Д:** Фарш для котлет Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые Ёжики «Вкусные» Тефтели «Домашние Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Деревенские с капустой» Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Фермерские» Котлеты «Бистро» Котлеты «Крестьянские» Котлеты «По-домашнему» Котлеты «Домашние» Котлеты «Приятные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Донские» Котлеты «По-русски» Котлеты из говядины и свинины Котлеты «Сочные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Киевские» Котлеты «Богатырские» Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные» Бургер Биточки Биточки «Богатырские» Биточки: «Мичуринские» Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана] Шницель «Крестьянский» Шницель «Пряный» «Ёжики» Ёжики «Мясные» Тефтели «Хабаровские «Тефтели с рисом» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки «Самарские» Фрикадельки «Нежные» Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Колбаски «Восторг» Колбаски с сыром **Категория Д:** Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлеты «Нежные» Биточки с сыром «Восторг» Биточки «Любимые» Биточки «Аппетитные» Шницель «Любительский» Шницель «По-венски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ежики «Нежные» Ежики «Волшебные» Люля-кебаб «Южный» Ленивые голубцы Голубцы ленивые **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом **Категория Г:** Голубцы Перец фаршированный «Домашний» Голубцы «Домашние» Голубцы «Особые» «Голубцы мясные» Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] «Мясная ватрушка» **Категория Д:** Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых, замороженных в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясосодержащих рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых [для всего ассортимента]:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; Срок годности полуфабрикатов,

HACCP EXPERT

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 рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1162-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 12.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясные рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: Фарш говяжий «Натуральный» Фарш из говядины Фарш говяжий Фарш из телятины «Натуральный» Фарш говяжий «Премиум» [90/10] Фарш «Домашний» Фарш «Домашний» из говядины Фарш из телятины **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш «Традиционный» Фарш «Новосибирский» Фарш «По-мичурински» Фарш для бифштексов Фарш говяжий Фарш «Семейный» Фарш «Особый» говяжий Фарш «Люкс» Фарш «Элитный» Фарш «Оригинальный» Фарш «Фермерский» Фарш мясной Фарш говяжий «Премиум» [75/25] Фарш говяжий «Премиум» [70/30] Фарш говяжий «Люкс» Фарш «Кулинарный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины Фарш из телятины «Нежный» Фарш для бифштекса **Категория В:** Фарш «Хозяюшка» Фарш «Ассорти» Фарш «Уральский» Фарш для котлет и биточков Фарш «Деревенский» Фарш говяжий Фарш «Фирменный»

Фарш говяжий с мясом курицы Фарш «Особый» любительский Фарш «Особый» котлетный Фарш «Говядина-курица» Фарш «Особый» нежный Фарш «Мясной дуэт» Фарш «Кулинарный» Фарш «Столичный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины с мясом птицы Фарш мясной с рисом Фарш мясной с овощами Фарш для бифштексов Фарш для начинки Фарш для биточков Фарш «Домашний» Фарш говяжий «Премиум» [60/40] Фарш для гамбургера Фарш «Особый» говяжий **Категория Г:** Фарш для гамбургеров Фарш для биточков Фарш для котлет Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины Котлета для бургера Котлета для бургера [94/6] Котлета для бургера [80/20] Тефтели говяжьи **Категория Б:** Котлеты «Классика» Котлеты «Полтавские» Котлеты с чесноком Котлета для гамбургера Котлеты для бургеров Котлеты для бургеров «Люкс» Котлета для бургера Котлета для бургера [75/25] Котлеты для гамбургеров Котлеты говяжьи Котлеты «Нежные» Бургер из говядины Бифштекс рубленый Бифштекс «Ермак» Бифштекс говяжий Бифштекс с миндалем Тефтели «Эркээни» из говядины Фрикадельки из говяжьего фарша Фрикадельки мясные Фрикадельки по-калининградски Фрикадельки для мясного супа Митболлы Люля-кебаб «Экстра» Люля-кебаб Колбаски-гриль «Натуральные» **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем Котлеты «Московские» Котлеты «Киевские» Котлеты с луком Котлеты «Пикантные» с паприкой Котлеты с грибами Котлеты «Советские» Котлеты «Казачьи» Котлеты из говядины Котлеты «Домашние» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты говяжьи Котлеты «Натуральные рубленые» Котлеты «Семейные» Котлеты «Татарские из говядины» Котлета для бургера [60/40] Котлета говяжья Котлета «Бургер» Котлеты для бургера из говядины Шницель «Натуральный» рубленый Бифштекс «Адмиралтейский» Бифштекс «Городской» Бифштекс «По-гречески» Биточки «По-домашнему» Гамбургер «Олимпия» Гамбургер «Классический» Гамбургеры Люля-кебаб «Экзотический» Люля-кебаб говяжий Фрикадельки «Останкинские» Фрикадельки «Бабушкины» Фрикадельки «Праздничные» Фрикадельки «По-румынски» Фрикадельки для куриного супа Фрикадельки «Москворецкие» Крокеты «Нежные» Палочки из фарша с карри «Ложный заяц» **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские» Котлеты «Татарские» Котлеты «Дачные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты говяжьи Котлеты в беконе Биточки «Семейные» Биточки «Загородные» Фрикадельки «По-итальянски» Фрикадельки «По-русски» **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом Зразы «По-селянски» с грибами Зразы «По-селянски» с сыром Зразы «По-селянски» с капустой Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами Зразы «По-селянски» с морковью и орехами Голубцы с говядиной Долма «Говяжья» Долма «Армянская» в виноградных листьях Перец, фаршированный с мясом и рисом Перец, фаршированный с говядиной **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские» Колбаски «Баварские» Колбаски «Тирольские» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки «Говядина с бараниной» Колбаски гриль из говядины Колбаски острые «Мергез» Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки из телятины Гриль-колбаска «Аликанте» Купаты «Южные» Купаты «Марокканские» Купаты из говядины **Категория В:** Колбаски «Лионские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Уральские» Колбаски для жарки «Говяжьи» Колбаски ливийские «Осбан» Купаты «Домашние» Купаты «Мергез» Купаты «Итальянские» **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины» Колбаски «К пиву» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Домашний» свиной **Категория Б:** Фарш «Фирменный» Фарш свиной «Натуральный» Фарш свиной Фарш

HACCP EXPERT

«По-тамбовски Фарш «Элитный» Фарш «Домашний» Фарш «Свиной» **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный» Фарш «Особый» Фарш «Фирменный» Фарш в соусе болоньезе Фарш в соусе бешамель Фарш свиной Фарш «Особый» свиной Фарш с мясом птицы Фарш свиной с бараниной Фарш свиной «По-домашнему» Фарш для пельменей Фарш для люля-кебаб Фарш из свинины с мясом птицы Фарш «Туристский» Фарш свиной «Премиум» Фарш свиной «Любительский» Фарш свиной «Домашний» Фарш «С мясом птицы» Фарш «Классический» свиной Фарш «Фермерский» Фарш «Любительский» из свинины Фарш «Семейный» свиной Фарш из свинины с говядиной Фарш «Любительский» из свинины и говядины **Категория Г:** Фарш «Домашний» Фарш свиной Фарш «Сочный» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные» Котлеты «По-московски» Котлеты «Баварские» Котлеты «Фирменные» Бургер из свинины Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины Шницель «Натуральный Тефтели со свининой и говядиной Ёжики Люля-кебаб из свинины **Категория В:** Котлеты «Домашние» Котлеты для бургера Котлеты «Справные» Котлеты «Свиные с чесноком» Котлеты «Натуральные» рубленые Котлеты «Для ланча» Котлеты «Московские» Котлеты «Украинские» Котлеты «Семейные» Котлеты «Смачные» Котлеты свиные Котлеты «Сочные» Котлеты свиные с овощами Котлеты свиные со свеклой Котлеты свиные с морковью Котлеты свиные с перцем Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Шницель рубленый Шницель «Сытный» Биточки Биточки «Сочные» Биточки «Острые» Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Славянский» Тефтели Тефтели мясные Тефтели из свинины и говядины Тефтели свиные Фрикадельки Фрикадельки «Вкусные» Фрикадельки «Мясные» Люля-кебаб Люля-кебаб из свинины и говядины Люля-кебаб по-восточному Голубцы ленивые Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «По-домашнему» Котлеты свиные Котлеты «Свиные» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «К ужину» Котлеты из свинины Котлеты «Киевские» Котлеты «Солнышко» Бургер «Фирменный» Бифштекс «Молодёжный» Шницель свиной Шницель с печенью Чевапчичи «Шашлычные» из свинины Чевапчичи «Барбекю» Стрипсы мясные в хрустящей панировке **Категория Д:** Котлеты «Приятные» Котлеты свиные, Котлеты «Любимые» **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом Запеканка мясная с сыром Долма «Традиционная» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские» Колбаски «Барбекю» **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские» Колбаски «Украинские» Колбаски «Бюргерские» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаска «Украинская» Колбаски из свинины с черносливом Колбаски чоризо «По-мексикански» Колбаски гриль Колбаски «Барбекю» Колбаски «Тюрингские» Колбаски «Франкфуртские» Купаты «Деликатесные» Колбаска «Закусочная» Купаты «Баварские с сыром» Купаты свиные Купаты с вялеными томатами **Категория В:** Колбаски «Барбекю» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Охотничьи» Колбаски для жарки Колбаски бистро с сыром Колбаски шашлычные Колбаски бистро для гриля Колбаски для жарки «Любительские» Колбаски в беконе Колбаски гриль из свинины Колбаски гриль свиные Колбаски из свинины с печенью и томатами Колбаска «Праздничная» Колбаски с картофелем Колбаски «Кебабчета» Колбаски для жарки «Бессоновские» Колбаски-гриль «Натуральные» Колбаски для жарки «Домашние» Колбаски гриль Колбаски для «Барбекю» Колбаски «Классические» из свинины Колбаски из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты «Сергеевские» Купаты «Любительские с сыром» Купаты «Аппетитные» Купаты «По-домашнему» Купаты Купаты свиные с курицей Купаты «Борисовские» Купаты «Пикник» Купаты из свинины Купаты свиные Купаты с вялеными томатами Купаты «Фирменные»

HACCP EXPERT

Купаты из свинины с говядиной Купаты «Традиционные» из свинины **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки Колбаски «Бистро» для гриля Колбаски бистро для гриля Колбаски для гриля «Деликатесные» Колбаски «Шашлычные» Колбаски шашлычные Колбаски гриль с сыром Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки «Особенные» Колбаски для жарки «Элитные» Колбаски для пикника Колбаски кровяные для жарки Колбаски «Барбекю» Колбаски гриль Колбаски-гриль из свинины Колбаски «Тирольские» Купаты с курицей Купаты свиные Купаты «Гриль» Купаты «Фирменные» Купаты из свинины **Категория Д:** Колбаски «Баварские» Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний Фарш из козлятины **Категория Б:** Фарш из баранины Фарш «Восточный» из баранины Фарш бараний Фарш из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины Гамбургер из баранины Котлета для гамбургера из баранины Бифштекс «Козий» Бифштекс из козлятины Бифштекс из баранины Люля-кебаб **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины Котлеты «Аппетитные» из баранины Котлеты «Сернурские» без панировки Котлеты из баранины Котлеты «Мясные домашние» из баранины Котлеты «Фирменные» из баранины Котлеты «Сернурские» из козлятины Биточки из баранины Биточки «Ароматные» из баранины Шницель из баранины Шницель из козлятины Шницель «Охотничий» Шницель «Пикантный» из баранины Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские» Тефтели из баранины Тефтели «Аппетитные» из баранины Фрикадельки «Ароматные» Фрикадельки «Пикантные» Фрикадельки из баранины Фрикадельки «Сочные» из баранины Фрикадельки «Нежные» из баранины Люля-кебаб «Премиум» из баранины Люля-кебаб «Удачный» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный Голубцы по-армянски Долма **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи Колбаски для гриля «Томатос» Купаты «Сернурские» **Категория В:** Колбаски «Провансальские» Купаты «Шашлычные» Колбаски для гриля «Охотничьи» Колбаски для гриля «Улитка» Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины Колбаски для гриля с сыром из баранины Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «По-домашнему» из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из же-

HACCP EXPERT

ребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром. Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из

HACCP EXPERT

оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ**

HACCP EXPERT

РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: Фарш «Домашний» Фарш «По-мичурински» Фарш «Смешанный» Фарш «По-домашнему» **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш из свинины и говядины Фарш из говядины и свинины Фарш «Домашний» со свининой и говядиной Фарш «Домашний» [свиной-говяжий] Фарш «По-домашнему» **Категория В:** Фарш «С мясом птицы» Фарш «Домашний» Фарш «Особый» котлетный Фарш «Особый» нежный Фарш «Фермерский» Фарш «По-домашнему» Фарш «Туристский» **Категория Г:** Фарш «Особый» старомосковский Фарш для гамбургеров Фарш «Для завтрака» Фарш «Столовый» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы Биточки из говядины и курицы Люля-кебаб из говядины и баранины Люля-кебаб «Восточный» Ёжики «Домашние» Тефтели со свининой и говядиной **Категория В:** Котлеты «Для ланча» Котлеты «Аппетитные с чесноком» Котлеты «По-итальянски» Котлеты из свинины и говядины Котлеты «Фермер» Котлеты «Домашние» из свинины и говядины Котлеты из говядины и курицы Котлеты «Смачные» Котлеты «Украинские» Котлеты «Деревенские» Биточки «Сочные» Биточки «Никольские» Биточки «Знатные» Биточки из говядины и курицы Биточки «Нежные» Ромштекс «Аристократ» Ромштекс «Люкс» Ромштекс рубленый Бифштекс «Домашний» Бифштекс «Стрелецкий» Люля-кебаб «Фирменный» Люля-кебаб со свининой и говядиной Люля-кебаб из говядины и свинины Люля-кебаб рубленый Люля-кебаб из свинины и говядины Фрикадельки «Домашние» Фрикадельки из свинины и говядины Фрикадельки «Мясные» Шницель «Деревенский» Шницель «Любительский» Шницель «Нежный» Тефтели мясные Тефтели «Российские» Тефтели «Ёжики по-домашнему» Голубцы ленивые свинина-говядина **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Особые» Котлеты «Славянские» Котлеты «Солнышко» Котлеты «Классика» Котлеты «Аппетитные с говядиной» Котлеты «Сочные говяжьи-куриные» Котлеты «Деликатесные» без панировки Котлеты «Волжские» Котлеты из говядины и курицы Биточки «Сочные» Биточки «Вятские» Биточки «Походные» Биточки из говядины и курицы Бифштекс «Ростовский» Бифштекс «Новый» Гамбургеры Бифштекс «Молодёжный» Шницель «По-киевски» Шницель «Бородинский» Тефтели из говядины и курицы Тефтели «Мясные» Фрикадельки «Киевские» Фрикадельки «Любительские» Люля-кебаб «Оригинальный» **Категория Д:** Котлеты «Сытные» Котлеты «Пикник» Котлеты «Аппетитные» Котлеты «Столовые» Котлеты «Приятные» Шницель «Деревенский» Шницель «Казанский» Шницель «Слободской» Шницель «Деревенский» Котлеты «Свинино-рубленые» Гриль. Рубленый шашлык Фрикадельки «Деревенские» **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – Фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной Зразы с луком и яйцом «Мясная ватрушка» **Категория В** Зразы с ветчиной Зразы с грибами Зразы с луком и яйцом Зразы с оливками Зразы с горошком и морковью Рулет «Семейный» Рулет «Столичный» Рулет «С луком и морковью» в беконе Рулет «Элегант» Рулет «Северный» Рулет «Пикник» Рулет с капустой «По-домашнему» **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] **Категория Д:** Голубцы в листьях Перец фаршированный **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины Колбаски «Южноафриканские» Колбаски мини «Кебабчета» Колбаски мини «Чевапчичи» **Категория В:** Колбаски с грецким орехом Колбаски мясные со сливками Колбаски «Альпийские» Колбаски для гриля «ГРИЛЬ» Колбаски «Деревенские» Купаты с сыром Колбаски мини «Походные» Гриль-колбаска «Мергез» **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи» Колбаски

HACCP EXPERT

«Чивапчичи с сыром» Колбаски «Чивапчичи с паприкой» Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса» Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами» Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо» Колбаска «Мраморная» Колбаски для гриля «Барбекю» Колбаски мини «Балканские» Гриль-колбаска «Сицилийская».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Правила транспортирования и хранения Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температурный диапазон от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых, охлаждённых в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 2 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 3 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 1,5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 6 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 3 суток; *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 6 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 9 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фар-

HACCP EXPERT

шированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 7 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 17 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 15 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 17суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 18 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 18 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; *с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс

XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; *с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных рубленых **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1161-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 12.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые, изготовленные из измельченного мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], с добавлением или без добавления других ингредиентов, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В: Фарш для тефтелей с рисом **Категория Г:** Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские» Котлеты «Домашние» Котлеты в панировке из специй Котлеты «Классика» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты «Каргопольские» Котлеты «Московские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты «Традиционные» с чесноком Котлеты «Выльтор» Котлеты Биточки Биточки «Домашние» Биточки в панировке из специй Шницели Шницели «Домашние» Шницели в панировке из специй Шницель говяжий Тефтели с рисом Ёжики из говядины **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «Осенние» Котлеты «Столовые» Котлеты «Фермерские» Котлеты «Охотничьи» Котлеты с капустой Котлеты мясо-картофельные Котлеты с тыквой Котлеты с гречкой Котлеты с рисом Котлеты «Деревенские» Котлеты «Старорусские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты телячьи Биточки с рисом Биточки с гречкой Биточки с тыквой Биточки мясо-картофельные Биточки с капустой Биточки «Нежные» Биточки «Городские» Шницель «Экстра» Шницель рубленый Тефтели из говядины Фрикадельки «Тари» Фрикадельки Ёжики «Мясные» Ёжики «Вкусные» Ёжики «Закусочные» **Категория Д:** Котлеты «Столовые» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид –**

фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В: Рулетик с сыром Рулетик с грибами и луком Рулетики с капустой «По-домашнему» Рулетики с морковью и луком «По-домашнему» Рулетики с горошком и луком «По-домашнему» Рулет с грибами Рулет с оливками Рулет с ветчиной Котлеты с черносливом Зразы рубленые с луком и яйцом Зразы рубленые с сыром Зразы рубленые с грибами Зразы Голубцы из говядины Голубцы «По-мусульмански» Долма из говядины Долма «Армянская» с говядиной Долма с говядиной Перец фаршированный с говядиной **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом Зразы говяжьи с грибами Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] Голубцы «Деревенские» Голубцы «Домашние» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных **Категория Д:** Фарш для котлет **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские» Котлеты «Киевские» Котлеты «Домашние» Котлеты «По-домашнему» с чесноком Котлеты из свинины и говядины Котлеты свиные Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Свиные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Сочные» Биточки Биточки «Вкусные» Биточки «Сытные» из свинины Шницель свиной Шницель «Пряный» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки из свинины Фрикадельки «Ленинградские» «Ёжики» Ёжики из свинины Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Митстиксы мясные с ветчиной и сыром «Мясные медальоны с моцареллой» **Категория Д:** Котлеты «Бистро» Котлеты «Нежные» Котлеты «По-киевски» Котлеты «Ароматные» Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлета «Деревенская» Биточки «Ароматные» Шницель «Любительский» Шницель «По-деревенски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ёжики «Нежные» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы Голубцы «Домашние» Перец фаршированный **Категория Г:** Голубцы Голубцы с мясом и рисом Голубцы из свинины Голубцы из свинины и говядины «Голубцы мясные» Голубцы «Деревенские» Перец фаршированный Перец, фаршированный со свининой Перец, фаршированный со свининой и говядиной Перец, фаршированный мясом и рисом Долма из свинины Долма из свинины и говядины Долма «Армянская» со свининой Зразы свиные с яйцом Зразы свиные с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами **Категория Д:** Колбаски «Барбекю» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ: [ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние» Гамбургер «Буффало» Биточки с сыром из баранины Люля-кебаб «Восточный» Колбаски с сыром **Категория Г:** Гамбургер «Пряный» Биточки «По-селянски» Биточки с сыром Голубцы «Ленивки» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины Зразы с сыром «Фирменные» из баранины **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом Зразы бараньи с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пиву» Купаты «Южные» из

баранины **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТ-**

HACCP EXPERT

НЫХ Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г: Фарш для котлет Фарш «Городской» Фарш «Домашний» Фарш «Донской» **Категория Д:** Фарш для котлет Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые Ёжики «Вкусные» Тефтели «Домашние Котлеты «Бабушкины» Котлеты «Деревенские с капустой» Голубцы ленивые **Категория Г:** Котлеты «Фермерские» Котлеты «Бистро» Котлеты «Крестьянские» Котлеты «По-домашнему» Котлеты «Домашние» Котлеты «Приятные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты «Донские» Котлеты «По-русски» Котлеты из говядины и свинины Котлеты «Сочные» Котлеты «Столичные» Котлеты «Киевские» Котлеты «Богатырские» Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные» Бургер Биточки Биточки «Богатырские» Биточки: «Мичуринские» Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана] Шницель «Крестьянский» Шницель «Пряный» «Ёжики» Ёжики «Мясные» Тефтели «Хабаровские «Тефтели с рисом» Фрикадельки Фрикадельки «Тари» Фрикадельки «Самарские» Фрикадельки «Нежные» Люля-кебаб «По-восточному» Голубцы ленивые Колбаски «Восторг» Колбаски с сыром **Категория Д:** Котлеты «Полтавские» Котлеты «Домашние» Котлеты «Киевские» Котлеты «Нежные» Биточки с сыром «Восторг» Биточки «Любимые» Биточки «Аппетитные» Шницель «Любительский» Шницель «По-венски» Шницель «Посольский» Тефтели «Ароматные» Ежики «Нежные» Ежики «Волшебные» Люля-кебаб «Южный» Ленивые голубцы Голубцы ленивые **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом **Категория Г:** Голубцы Перец фаршированный «Домашний» Голубцы «Домашние» Голубцы «Особые» «Голубцы мясные» Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] «Мясная ватрушка» **Категория Д:** Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые охлаждённые транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температурный диапазон от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых, охлаждённых в зависимости от вида полуфабриката, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от*

HACCP EXPERT

минус 1,5 °С до плюс 6 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией: полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 2 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 1,5 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 6 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 3 суток; *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С негерметично упакованных в упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 9 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 12 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты

мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 15 суток; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 15 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 18 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; *с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные модифицированной атмосферы и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; *с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» не более 30 сутки; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и комплексной пищевой добавки «Униконс XXL» – не более 30 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясосодержащих рубленых **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясосодержащих рубленых охлаждённых, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель мо-

HACCP EXPERT

жет устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1152-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 28.04.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясосодержащими фаршами. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В: «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские»; самса «Пикантная»; самса «Охотничья»; самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые»; манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.
Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: - весовой – не более 3 месяцев; - негерметично упакованной – не более 4 месяцев; - герметично упакованной – не более 6 месяцев; - герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:** - весовой – не более 6 месяцев; - негерметично упакованной – не более 8 месяцев; - герметично упакованной – не более 10 месяцев; - герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1148-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А: Спинно-поясничная часть на кости [экстра]; Тазобедренная часть на кости [экстра]; Шейная часть на кости [экстра]; Шея говяжья на кости [экстра]; Подлопаточная часть на кости [экстра]; Лопаточная часть на кости [экстра]; Лопатка с предплечным краем на кости [экстра]; Корейка для запекания на кости [экстра]; Окорок говяжий на кости [экстра];

Филей на кости [экстра]; Поясничная часть на кости [экстра]; Спинная часть на кости [экстра]; Тонкий край на кости [экстра]; Толстый край на кости [экстра]; Грудинка говяжья [экстра]; Лопатка говяжья [экстра]; Мякоть говяжья на кости [экстра]; Уголок говяжий [экстра]. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Подлопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Филей на кости; Поясничная часть на кости; Спинная часть на кости; Тонкий край на кости; Толстый край на кости; Окорок с голяшкой; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости]; Шейный зарез на кости; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Длиннейшая мышца спины «Экстра» Мясо тазобедренной части «Балык» Лопаточная часть бескостная Лопатка говяжья бескостная Лопаточная часть бескостная «Экстра» Спинно-поясничная часть бескостная Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра» Подлопаточная часть бескостная Подлопаточная часть бескостная «Экстра» Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тонкий край бескостный Толстый край бескостный Ростбиф, говядина для жарки Ростбиф, телятина для жарки Говядина для тушения, Мякоть для тушения, Мякоть для тушения «Особая» Говядина для варки Телятина для варки Ростбиф «Экстра» Говядина для тушения «Экстра» Телятина для тушения «Экстра» Говядина для варки «Экстра» Телятина для варки «Экстра» Филей бескостный; Филей бескостный «Экстра» Поясничная часть бескостная [антрекот], Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра» Спинная часть бескостная, Спинная часть бескостная «Экстра Глазной мускул Вырезка из лопатки Передняя часть лопатки бескостная Наружная часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Задняя часть лопатки бескостная Предплечный край бескостный Предплечный край «Экстра» Шейная часть бескостная «Экстра» Покромка «Экстра» Плечевая часть бескостная Грудинка, «Экстра», Грудинная часть

«Экстра» бескостная Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части Нежная мякоть лопаточно-шейной части Говядина «Для фарша» Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра Средне-ягодичная мышца Рулет из спинной мякоти Рулет из подлопаточной мякоти Мякоть говяжья задняя часть Шейка говяжья бескостная Филей лопатки из телятины Филей из шеи Наружная часть бедра «Для запекания» **Категория Б:** Пашина бескостная Шейно-лопаточная часть бескостная Шейная часть бескостная Покромка Шейный зарез б/к «Экстра» Котлетное мясо Тонкая часть пашины Наружный край нижней части пашины Толстая часть пашины Внутренняя часть пашины Грудинка бескостная Рулет «Спенсер» Шейка говяжья бескостная **Категория В:** Завиток Шейный зарез бескостный Говядина «Для студня» Голяшка передняя бескостная Голяшка задняя бескостная Подбедерок говядины Подбедерок телятины Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная; —Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:**

Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости Корейка для запекания на кости Карбонад на ребре Кострец на кости Поясничная часть свиная на кости **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости Плечевая часть на кости Шея свиная в шкуре на кости Лопатка свиная в шкуре на кости Корейка свиная в шкуре на кости Шея свиная без шкуры на кости Лопатка свиная без шкуры на кости Корейка без шкуры на кости Оковалок (кострец) на кости Лопаточная часть на кости "Пикниковая лопатка" на кости Шейно-лопаточная часть на кости Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры Окорок со шкурой без голяшки Окорок короткий на кости Наружная часть лопатки на кости Нижняя часть лопатки на кости Верхняя часть лопатки на кости Окорок свиной на кости Шея на кости Спинная часть свинины для жаренья Корейка на кости свиная Тазобедренная часть с голяшкой на кости **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой Окорок длинный на кости Лопатка свиная со шкурой или без шкуры и с рулькой Полуфабрикат для студня на кости Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости, Рулька [предплечье] на кости Рёбра спинной части [корейки] Рулька передняя свиная Риблеты (Loin riblets) Плечелопаточная часть с голяшкой Спинно-грудная часть свинины —«Рябчик» свиной **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости Полная реберная пластина Подлопаточные ребра Лопатка свиная со шкурой или без шкуры без рульки Голяшка в шкуре или без шкуры на кости Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"] Рёбра с тонким слоем мяса Рёберная часть корейки Рёбра разделки Сен-Луи Рёберный край Лопаточные ребра Рулька задняя свиная Рёбра ленточные Хребты свиные **Категория Д:** Ребра свиные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15% Окорок на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Плечевая часть на кости в рассоле 15% **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15% Шея на кости в рассоле 20% Окорок на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Корейка на кости в рассоле 20% Плечевая часть на кости в рассоле 20% Шея на кости в рассоле 25% Окорок на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Корейка на кости в рассоле 25% Плечевая часть на кости в рассоле 25% Шея на кости в рассоле 30% Окорок на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% Корейка на кости в рассоле 30% Плечевая часть на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная **Категория В:** Рулька маринованная Рулька свиная Рулька «Ужин Дикаря» Рулька в пряном маринаде **Категория Г:** Рулька маринованная Рулька свиная Ребра свиные Рулька «Застольная» Рулька в пряном маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Свинина «Экстра» Окорок свиной бескостный Карбонад, Карбонат свиной Карбонад свиной Мясо для жарения от спинной части бескостное Наружная часть окорока Наружная длинная мышца Внутренняя часть окорока Затылок

оковалка (верхушка) Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть Филейная вырезка Филейная покромка Обваленный оковалок [кострец] Верхняя часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Лопатка грудная Лопатка [большая круглая мышца] Лопатка [зубчатая брюшная мышца] Лопатка [подушка] «Буженина» свиная Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной» Мясо «Для запекания и гриля» Филей свиной Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой) Корейка бескостная без шкуры Корейка бескостная Кострец без кости Свинина «Для запекания» Мясо «По-селянски» Лопатка свиная бескостная Спинно-поясничная часть бескостная **Категория Б:** Шея свиная без кости Средняя часть обваленная Жаркое шпигованное Поясничная часть с пашиной бескостная Тазобедренная часть бескостная бескостная Шейно-подлопаточная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Свинина для жарки Шейка бескостная, Шейка свиная бескостная Лопатка свиная на шкуре Лопатка свиная без шкуры Свинина для поджарки Свинина духовая Свинина для тушения Котлетное мясо свиное **Категория В:** Жаркое шпигованное Пашина Корейка бескостная на шкуре Котлетное мясо Грудинка бескостная на шкуре Грудинка бескостная без шкуры Грудинка без кости в шкуре свиная Грудинка без кости без шкуры свиная Рулька свиная бескостная Рулька свиная без шкуры, без кости Задняя голяшка бескостная Голяшка без кости в шкуре задняя Голяшка без кости в шкуре передняя Голяшка свиная без шкуры, без кости **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Окорок бескостный в рассоле 15% Шея бескостная в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Корейка бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Окорок бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Корейка бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Окорок бескостный в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Корейка бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Окорок бескостный в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15% Грудинка бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 25% Шея бескостная в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25% Грудинка бескостный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной б/к в маринаде Шея свиная б/к в маринаде Лопатка свиная б/к в маринаде Окорок свиной б/к в маринаде Окорок «Фирменный» свиной Свинина «По-дижонски» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Корейка для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок.

HACCP EXPERT

Свинина от шейной части бескостной замороженная; **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория В:** Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины Каре ягнёнка для запекания Каре ягнёнка по-французски Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины Филейная часть на кости из баранины Каре ягнёнка, зачищенное Каре ягнёнка Каре ягнёнка 4 ребра Каре ягнёнка 8 рёбер Корейка баранины 4 ребра (4-реберная) Корейка баранины 8 рёбер (8-реберная) Корейка баранины 12 рёбер (12-реберная) Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберная) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберная) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберная) Корейка козлятины 4 ребра (4-реберная) Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберная) Корейка козлятины 12 рёбер (12-реберная) Тазобедренная часть на кости козлятины Корейка на кости козлятины Верхняя тазобедренная часть козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория Б:** Шейная часть на кости из баранины Подлопаточная часть на кости из баранины Тазобедренная часть на кости из баранины Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины Окорок бараний на кости Спинно-поясничная часть на кости из баранины Лопаточная часть на кости из баранины Спинная часть на кости из баранины Поясничная часть на кости из баранины Седло баранье на кости Корейка на кости баранья Корейка 4-ребра баранья Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] из баранины Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-реберная из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-реберная из баранины Передняя часть 6-реберная из баранины Передняя часть 7-реберная из баранины Передняя часть 8-реберная из баранины Лопатка баранья 4-реберная Лопатка баранья 5-реберная Лопатка баранья 6-реберная Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-реберная Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-реберная Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-реберная "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки) Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины Баранье седло для запекания н/к Лопатка баранья н/к Рёбрышки бараньи Каре из баранины Каре из баранины разделённое Корейка на кости баранья Шейка барашка на кости Шея на кости ягнёнка Корейка баранины 4 ребра (4-реберная) Корейка баранины 8 рёбер (8-реберная) Корейка баранины 12 рёбер (12-реберная) Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберная) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберная) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберная) Корейка козлятины 4 ребра (4-реберная) Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберная) Корейка козлятины 12 рёбер (12-реберная) Седло козлятины Шея на кости козлятины Лопатка на кости козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория В:** Грудная часть на кости из баранины Передняя голяшка на кости [рулька] баранья Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя ягнятины [козлятины] Грудинка с пашиной из баранины Ребра с тонким слоем мяса бараньи Берцовая часть с голяшкой из баранины Грудинка баранья н/к Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости Голяшка ягнёнка Грудинка на кости козлятины Голень на кости козлятины Голень баранья **Категория Г:** Рёберная часть на кости из баранины Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя баранины Рёбра бараньи [козлятины] Ребрышки ягнёнка для гриля Рёбра козлятины Рёбрышки козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на

кости в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная Обваленный толстый край поясничной части Лопатка баранья бескостная Окорок из баранины бескостный [верхняя часть] Окорок из баранины бескостный [нижняя часть] Наружная часть тазобедренного отруба б/к Верх наружной части тазобедренного отруба б/к Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к Боковая часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к Обваленный толстый край поясничной части Спинная полоска [краевая покромка] Филейная покромка Шейный филей Корейка ягнёнка [барашка] б/к Лопатка ягнёнка [барашка] б/к Окорок ягнёнка [барашка] б/к Филей бедра «Книжка» из филе б/к Рулет "Спенсер" бескостный Каре ягнёнка б/к, Рулет «Рибай» Почечная часть бескостная Тазобедренная часть б/к козлятины Вырезка козлятины Жиго [козлятина для жарки] Филей козлятины Корейка б/к козлятины [ягнятины] Окорок б/к козлятины [ягнятины] Лопатка б/к козлятины Ягнятина от спинно-поясничной части Ягнятина от тазобедренной части Ягнятина от лопаточной части **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная Жиго [баранина для жарки] бескостная Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная] Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная Передняя четвертина (обваленная) Шея ягнёнка [барашка] б/к Баранья нога без кости **Категория В:** Пашина Грудинка баранья б/к Голяшка бескостная Рулька бескостная Грудинка козлятины Мясо котлетное козлятины Голяшка передняя б/к баранья Голяшка задняя б/к баранья Голяшка передняя б/к козлятины Голяшка задняя б/к козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% **Категория Б:** Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Грудинка баранины [козлятины]

б/к в рассоле 25% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка козлятины [ягнятины] бескостная, замороженная; Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Козлятины [ягнятина] от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо козлятины [ягнятина] замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа** – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. **Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости; **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части;

HACCP EXPERT

Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная

HACCP EXPERT

часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Шейная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости Седло **Категория В:** Грудная часть на кости Грудинка на кости Голяшка передняя на кости Голяшка задняя на кости Хвостовая часть на кости Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10% Тазобедренная часть на кости в рассоле 10% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10% Шейная часть на кости в рассоле 10% Лопаточная часть на кости в рассоле 10% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости в рассоле 30% **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Спинно-поясничная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Грудинка бескостная, Грудинная часть бескостная Плечевая часть б/к Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая) Ростбиф [оленина для жарки] Оленина для тушения Оленина для варки Филей бескостный Поясничная часть бескостная Спинная часть бескостная Средняя ягодичная мышца Глубокая ягодичная мышца Грушевидная мышца Полусухожильная мышца Ягодично- двуглавая мышца бедра Прямая мышца бедра Латеральная мышца бедра Промежуточная и медиальная мышцы

HACCP EXPERT

Внутренняя лопаточная часть Трехглавая мышца плеча Предостная мышца Заостная и дельтовидная мышцы Верхушка внутренней тазобедренной части Внутренняя тазобедренная часть без верхушки Окорок олений бескостный Тазобедренная часть короткая бескостная Покромка **Категория Б:** Шейка бескостная Пашина Котлетное мясо **Категория В** Реберная часть бескостная Шейный зарез бескостный Задняя голяшка бескостная Передняя голяшка бескостная **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10% Плечевая часть бескостная в рассоле 10% Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10% Оленина «Юбилейная» в рассоле 10% Оленина «Для запекания» в рассоле 10% **Категория Б:** Покромка в рассоле 10% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Покромка в рассоле 15% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Покромка в рассоле 20% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка в рассоле 25% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Покромка в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная в рассоле 20% Грудинка бескостная в рассоле 25% Грудинка бескостная в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Оленина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденные выпускают с температурой в любой точке измерения: замороженные не выше минус 8 °С; глубокозамороженные не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают: замороженные весовые или фасованные в потребительской упаковке; замороженные [глубокозамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках]. **Правила транспортирования и хранения** Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17), ТР ТС 034/2013 (раздел IX, п 89,

п. 99) в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки полуфабрикатов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспортные средства, предназначенные для перевозки полуфабрикатов, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных не выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов крупнокусковых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов крупнокусковых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре: не выше минус 8°С: не более 4 месяцев; не выше минус 18°С: не более 12 месяцев; не выше минус 25°С и ниже: не более 14 месяцев. 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных,

HACCP EXPERT

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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1147-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые замороженные, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А: Порционный кусок тазобедренной части на кости «Экстра»; Порционный кусок спинно-поясничной части на кости «Экстра»; Порционный кусок лопаточной части на кости «Экстра»; Порционный кусок шейной части на кости «Экстра»; Порционный кусок грудной части на кости «Экстра»; Порционный кусок подлопаточной части на кости «Экстра»; Порционный кусок поясничной части на кости «Экстра» (антрекот); Порционный кусок спинной части на кости «Экстра»; Порционный кусок филейного края на кости «Экстра»; Антрекот на кости из телятины; Стейк из телятины на кости. **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости; Порционный ку

сок шейной части на кости; Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши; Ресторанный бифштекс на кости; Бифштекс для гриля на кости; Стейк [к портеру] из говядины на кости; Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости; Бифштекс на кости; Отбивная из говядины с косточкой; Рёбра для барбекю; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; Стейк «Томагавк» на кости; Стейк «Ковбой» на кости; Стейк «Портерхаус» из говядины на кости; Стейк «Т-Бон» из говядины на кости; Стейк «Клаб» из говядины на кости; Стейк на кости из говядины; Антрекот на кости из говядины. **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок рёберной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей); Стейк «Оссо Буко» из голяшки. **Категория Г:** Рёбра для гриля; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%; —Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%; Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый»; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»; Отбивная из говядины с косточкой. **Категория В:** Грудинка говяжья «Любительская». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок говяжьей вырезки; Порционный кусок оковалка бескостный; Порционный кусок внутренней тазобедренной части; Порционный кусок верхней тазобедренной части; Говядина для жаренья; Порционный кусок подлопаточной части; Порционный кусок

HACCP EXPERT

говяжьей пашины; Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра; Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра; Толстый край челышка бескостный; Тонкий край челышка бескостный; Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки; Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра; Слайсы для жарки из говядины; Слайсы для жарки из телятины; Лангет; Говядина духовая; Говядина гриль; Антрекот; Шницель натуральный; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Мясо для говядины духовой; Мясо для телятины духовой; Говядина барбекю; Телятина барбекю; Стейк из говядины; Стейк из телятины; Стейк с перцем; Стейк «Рибай» из говядины; Стейк «Нью-Йорк» из говядины; Стейк «Филе миньон»; Стейк «Трёхглавый»; Стейк «Махаон»; Стейк «Клод»; Стейк «Шато»; Стейк «Шатобриан»; Стейк «Ранчо»; Стейк «Батлер»; Стейк «Чак Ролл» Стейк «Флэт Айрон» Стейк «Денвер» Стейк «Рамп» Стейк «Топ Блейд» Стейк «Медальон из лопатки» Стейк «Харт Блейд» Стейк «Трай Тип» Стейк «Бейсбол» Стейк «Топ Раунд» Стейк «Топ Раунд Кэп» Стейк «Ай Раунд» Стейк «Пиканья» Стейк «Кулет» Стейк «Сирлойн» Стейк «Сирлойн Кэп» Стейк «Рибай Филе» Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK) Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL) Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK) Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины Стейк «Кантри» Стейк «Вейн стрип» Стейк «Чак Ай Ролл» Стейк «Кантри» Стейк «Мясника Бифштекс Бифштекс из говядины Отбивная из говядины Отбивная из говядины без косточки Отбивная для гриля «Фантазия» Рулетик «Мясной» из говядины Ромштекс из говядины Бифштекс в беконе Стейк «60 секунд» Стейк «Флэнк» **Категория Б:** Порционный кусок пашины Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины Порционный кусок внешней части говяжьей пашины Межреберные стрипсы Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Паук» Стейк «Фланк» (FLANK STEAK) Стейк «Мясника» Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK) Рулет говяжий со шпиком Шницель по-милански Ромштекс Ромштекс в цветной панировке **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15% Бифштекс натуральный в рассоле 15% **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20% Мясо для запекания и гриля в рассоле 25% Мясо для запекания и гриля в рассоле 30% Бифштекс натуральный в рассоле 20% Бифштекс натуральный в рассоле 25% Бифштекс натуральный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде Говядина «Пикник» Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в брусничном маринаде с черносливом Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами Косичка из свиной вырезки в беконе Корейка для запекания Свинина для запекания с сыром Свинина для запекания с овощами Свинина для запекания с сыром и овощами Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория В:** Грудинка в специях маринованная Мясо «По-французски» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные фаршированные. Категория Б:** Рулетик «Домашний» Ролады из говядины Ролады из телятины Рулетик «Мясной» из говядины **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд Набор для бешбармака из говядины **Категория В:** Суповой набор из говядины Рагу из говядины Рагу из телятины Рагу говяжье Рёбра говяжьи **Категория Г:** Набор для первых блюд Набор для бульона Набор для бульона из говядины Ребра индивидуально вынутые (ребро

HACCP EXPERT

ИВР) Заправка борщовая из говядины Рагу говяжье **Категория Д:** Набор для борща Набор для шурпы из говядины Набор для холодца Рёбра говяжьи Набор для бульона из говядины Суповой набор говяжий **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины «Сибирский гриль» Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины Гуляш из телятины, Гуляш из говядины «По-домашнему» Гуляш из телятины «По-домашнему» Поджарка из говядины Поджарка из телятины, Поджарка из говядины «По-домашнему» Поджарка из телятины «По-домашнему» Азу из говядины Азу из телятины, Азу из говядины «По-домашнему» Азу из телятины «По-домашнему» Бефстроганов из говядины Бефстроганов из телятины, Бефстроганов из говядины «По-домашнему» Бефстроганов из телятины «По-домашнему» Говядина для шашлыка Экстра Телятина для шашлыка Экстра Говядина для кебабов Ноазеты из телятины Говядина для шаурмы Кебабы из говядины **Категория Б:** Грудинка говяжья [телячья] Грудинка говяжья [телячья] Говядина для шаурмы Мясо котлетное говяжье **Категория В:** Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык из говядины Шашлык из телятины Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке» Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе Шашлык «Георгиевский» маринованный Шашлык из говядины «Кавказский» Телятина по-флотски **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями Шашлык из говядины в соевом соусе Шашлык из говядины в вине и специях Шашлык из говядины в майонезе Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю] Шашлык из говядины в кетчупе Гуляш в маринаде Азу из говядины в соусе Говяжья поджарка в маринаде Шашлык из говядины «Обычный» Шашлык «По-домашнему» из говядины Говядина «Пряная» в маринаде Говядина для шаурмы в маринаде Полуфабрикат для шаурмы Шашлык «Общепринятый» из говядины Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс» **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде Жаркое из говядины с овощами Гуляш из говядины с овощами **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости Порционный кусок из лопаточной части на кости Порционный кусок окорока на кости Порционный кусок корейки н/к Порционный кусок поясничной части с пашиной н/к Отбивные из спинной части, ассорти на кости Свинина для жарения по-бостонски на кости Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости Отбивные из свиной корейки Антрекот свиной на кости «Рябчик» свиной Стейк из свинины (корейка на кости) **Категория В:** Порционный кусок грудинки н/к Рёбра по-деревенски на кости Стейк из рульки **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Котлета отборная Рулька малая **Группа – полуфабрикаты мясные из сви-**

HACCP EXPERT

нины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б: Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25% **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Острый»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Для стейков» Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде Стейк [без хребта] в брусничном маринаде Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой Стейк [без хребта] в грузинском маринаде Стейк [без хребта] в ореховом маринаде **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания» Отбивная из свинины на косточке Рёбрышки в смородиновом соусе Рулька в пряном маринаде Ребрышки свиные маринованные Рулька свиная **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская» Рулька свиная «Пикантная» Ребрышки свиные «К пиву» Рёбра в томатном маринаде с аджикой Рёбра в грузинском маринаде Рёбра в ореховом маринаде Рулька в пряном маринаде Рёбра свиные маринованные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к Отбивная для барбекю б/к Порционный кусок корейки свиной б/к Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к Порционный кусок окорока свиного б/к Отбивная для гриля Котлета «Натуральная» из свинины Стейк из свинины Лангет из свинины Бифштекс из свинины Эскалоп из свинины Шницель из свинины Свиная отбивная Свиные стейки по-бостонски Эскалоп свиной Котлета отбивная из свинины Стейк из карбоната Стейк свиной Бифштекс свиной Свинина гриль Шницель свиной **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к Порционный кусок лопатки свиной б/к Брезоль Рулет свиной со шпиком Свинина для отбивных Свинина для жарки Котлета «Натуральная» свиная Шницель свиной Свинина духовая Стейк из шеи свиной Стейк из свинины **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к Полуфабрикат для студня **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%

HACCP EXPERT

Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15% Стейк из свинины в рассоле 15% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20% Стейк из свинины в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25% Стейк из свинины в рассоле 25% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30% Стейк из свинины в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки Карбонад в кисло-сладком соусе Стейк из карбонада в брусничном маринаде Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами Стейк из карбонада в грузинском маринаде Стейк из карбонада в ореховом маринаде Эскалоп из свинины в брусничном маринаде Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами Эскалоп из свинины в грузинском маринаде Эскалоп из свинины в ореховом маринаде Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс» **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания» Рулет «Самба» Шейка в маринаде Стейк свиной Свинина для барбекю Шейка «Нежная» Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков» Стейк из свинины в маринаде Шея свиная в маринаде Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде Стейк из свинины в маринаде «Грузинский» Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде Шейка «Премиум» Шейная часть свиная по-грузински Шейная часть свиная в чесночном маринаде Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс Свинина для барбекю Стейк из свинины в маринаде Эскалоп из свинины в маринаде Карбонад для запекания Свинина в маринаде [Карбонад] Свинина в маринаде [Вырезка] **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю Лопатка «Для запекания» Буженина в маринаде Шейка свиная Окорок для запекания Окорок свиной для запекания по-грузински Лопатка в маринаде для запекания Свинина в маринаде [Окорок] **Категория Г:** Грудинка в маринаде Грудинка из свинины маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный» **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный Кармашек из свинины Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром Рулет из подчеревка **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид –**

мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б: Набор для супа **Категория В:** Рагу свиное Ребра мясные Ребрышки «Оригинальные» для жарки Ребрышки для жарки «Оригинальные» Рёбра свиные Ребра свиные ленточные **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Рагу свиное Рагу по-домашнему Набор для борща свиной Набор для холодца свиной Ребра подлопаточные свиные Ребрышки деликатесные свиные **Категория Д:** Набор для первых блюд Суповой набор из свинины Суповой набор Набор для бульона свиной Набор для супа **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» Шашлык из свинины на кости Шашлык из свинины «Грузинский» Шашлык из свинины «Чалагач» **Категория В:** Шашлык «Охотничий» Шашлык «Рёбрышки барбекю» Шашлык из свинины «Рёбра» Рулька маринованная Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания Рёбра для гриля Рёбра «Адмиралтейские» Рёбрышки в смородиновом соусе **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины Медальоны из свинины Гуляш из свинины Гуляш свиной Поджарка свиная Мясо для шашлыка свиное «Медальоны из вырезки свиные» **Категория Б:** Поджарка свиная Гуляш свиной Шашлык свиной Свинина для кебабов Бефстроганов из свинины Свинина для шашлыка Свинина для шаурмы Мясо для шашлыка свиное Мясо для фарша свиное **Категория В:** Свинина для шаурмы Котлетное мясо свиное Мясо для фарша свиное **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый» Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски» Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки **Категория Б:** Шашлык «Домашний» Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык «Классический» Шашлык с приправами Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык из окорока в Грузинском маринаде Шашлык из свинины «Пряный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский» Шашлык из окорока в брусничном маринаде Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой Шашлык из шеи в грузинском маринаде Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский» Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый» Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык из шейки свиной «Утончённый» Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски» Шашлык из свинины Свинина гриль Шашлык «Фирменный» Шашлык «Классический» Шашлык из шеи в брусничном маринаде Шашлык из шеи «Грузинский» Шашлык свиной Свинина для запекания Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык «Де-

HACCP EXPERT

ликатесный» Шашлык «Пикник» из вырезки Шашлык «Пикник» из карбонада Шашлык «Классический» Шашлык из свинины «Простой» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык свиной Шашлык «Острый» из свинины Шашлык «Деликатесный» из свинины Шашлык из свинины «Классический» **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык из свинины Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Кавказский» Шашлык из свинины «Обычный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Шашлык из свинины «В чесночном маринаде» Шашлык из свинины «По-кавказски» Шашлык из шеи на кефире Шашлык из свинины с грибами Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем Бекон для картошечки Шашлык из свинины в маринаде Шашлык «Сливочный» Шашлык из свинины «Фермерский» Шашлык «Крестьянский» Шашлык «Деликатесный Шашлык из свинины (окорок) Шашлык из свинины (лопаточная часть) Поджарка в маринаде Гуляш в маринаде **Категория Г:** Шашлык из свинины Шашлык «Пряный» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости Котлеты из передка туши на кости Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости Бифштексы из тазобедренного отруба на кости Отбивные из почечной части на кости Отбивные из толстого края поясничной части на кости Отбивные из бараньих ребрышек по-французски Отбивные из бараньей вырезки на кости Стейк для гриля Стейк из бараньей ноги на кости Стейк для барбекю из баранины Стейк на косточке из баранины Стейк двойной из баранины Котлета натуральная из баранины [козлятины] Стейк особый из баранины Отбивная из каре ягнёнка Отбивная из ноги ягнёнка Отбивные из козлятины на ребре по-французски Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые Баранья отбивная Отбивные из вырезки на кости козлятины **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка Стейк из шеи баранины на кости Стейк из шеи козлятины на кости Отбивная на ребре из козлятины Стейк из ягнёнка на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания Седло козлятины в специях для запекания Седло баранины в специях для запекания Корейка баранины в специях для запекания Окорок козлятины в специях для запекания **Категория Б:** Окорок баранины в специях для запекания **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях Рёбрышки козьи для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба б/к Отбивные из почечной части б/к Отбивные из толстого края поясничной части б/к Отбивные из бараньей корейки б/к Эскалоп Шницель Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины Баранина гриль Баранина «Барбекю» Котлета натуральная из баранины Котлета натуральная из козлятины Бифштекс из баранины Стейк из козлятины Стейк для гриля из баранины [ягнёнка] Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка] Шницель бараний Шницель ягнячий Баранина духовая Ягнятина духовая Эскалоп бараний Эскалоп ягнячий **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к Отбивные из бараньей лопатки б/к Лангет из баранины Баранина [козлятина] духовая Мясо для баранины духовой Мясо для козлятины духовой Рулет мясной «Домашний» Рулет бараний с курдючным жиром Отбивные из

HACCP EXPERT

баранины без косточки Стейк «Цифра 7» из баранины Котлета отбивная из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка б/к в специях для запекания из козлятины Корейка б/к в специях для запекания из баранины Окорок б/к для запекания из козлятины **Категория Б:** Стейк из баранины «По-кавказски» Стейк из баранины «Аппетитный» Стейк из баранины «Восточный» Лопатка б/к в специях из козлятины Окорок б/к для запекания из баранины Лопатка б/к в специях для запекания из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины Набор для бешбармака из баранины **Категория В:** Баранина «Для первого» н/к Ребрышки барашка Рагу барашка Набор для бешбармака из баранины Суповой набор из баранины **Категория Г:** Набор для борща Набор для бульона из баранины Набор для бульона из козлятины Рагу из баранины Рагу из козлятины Суповой набор из баранины **Категория Д:** Набор для холодца из баранины Набор для холодца из козлятины Набор для шурпы из баранины Набор для шурпы из козлятины Набор для харчо из баранины Суповой набор из козлятины Суповой набор из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины Шашлык из баранины на кости **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях Рёбрышки козьи пряные для жарки **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Стейки, нарезанные кубиками Баранина для кебаба Азу из баранины Азу из козлятины Бефстроганов из баранины Бефстроганов из баранины «По-домашнему» Баранина для шашлыка «Экстра» Козлятина для шашлыка «Экстра» Баранина для плова «По-домашнему» Мясо для запекания и гриля из баранины Шашлык из баранины Поджарка ягнячья Ягнятина для плова Гуляш из ягнятины Баранина для шашлыка Козлятина для шашлыка Баранина для плова Козлятина «По- строгановски» Поджарка «Фирменная» из козлятины Гуляш из козлятины Гуляш из баранины Козлятина для плова Мясо для плова из козлятины Мясо для шашлыка из баранины Мясо для шашлыка из козлятины **Категория Б:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Мясо котлетное ягнячье Котлетное мясо баранье Поджарка из баранины Гуляш из баранины Мясо для плова из баранины Мясо для плова из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе Шашлык «Экстра» Шашлык «Классика» Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный Шашлычки на шпажках из баранины Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Из баранины» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины**

HACCP EXPERT

[жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В: Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из

HACCP EXPERT

конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости Стейк к портеру из оленины Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке] Порционный кусок голяшки передней н/к Порционный кусок голяшки задней н/к Порционный кусок хвостовой части н/к **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 15% **Категория Г:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины Котлета отбивная из оленины Мясо для запекания и гриля из оленины Ромштекс из оленины Ромштекс в цветной панировке из оленины Бифштекс из оленины Лангет из оленины Мясо для лангета Мясо для антрекота Антрекот Шницель «Натуральный» Мясо для бифштекса Мясо для филе Стейк из оленины Стейк «Наслаждение» Порционный кусок спинной части Порционный кусок филейного края Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины Порционный кусок внутренней части оленьей пашины **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15% Бифштекс из оленины в рассоле 15% **Категория Б:** Бифштекс из оленины в рассоле 30 % Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В:** Рагу из оленины **Категория Г:** Суповой набор из оленины Набор для бульона Рёбра оленьи Набор для борща Суповой набор для бульона из оленины **Категория Д:** Набор для шурпы Набор для холодца **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид –**

мелкокусковые, бескостные. Категория А: Гуляш из оленины Поджарка из оленины Азу из оленины Оленина для шашлыка **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины Шашлык из оленины, маринованный со специями Шашлык из оленины, маринованный в уксусе Шашлык из оленины, маринованный в майонезе Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженные не выше минус 8 °С; глубокозамороженные не выше минус 18 °С. **Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают:** замороженные [глубокозамороженные] весовые; замороженные [глубокозамороженные] фасованные в потребительской упаковке. Полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженныхне выше минус 8 °С; для глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных порционных и мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых [пор-***

HACCP EXPERT

ционных, мелкокусковых]: негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых [порционных, мелкокусковых]:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] замороженных, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1146-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А: Спинно-поясничная часть на кости [экстра]; Тазобедренная часть на кости [экстра]; Шейная часть на кости [экстра]; Шея говяжья на кости [экстра]; Подлопаточная часть на кости [экстра]; Лопаточная часть на кости [экстра]; Лопатка с предплечным краем на кости [экстра]; Корейка для запекания на кости [экстра]; Окорок говяжий на кости [экстра]; Филей на кости [экстра]; Поясничная часть на кости [экстра]; Спинная часть на кости [экстра]; Тонкий край на кости [экстра]; Толстый край на кости [экстра]; Грудинка говяжья [экстра]; Лопатка говяжья [экстра]; Мякоть говяжья на кости [экстра]; Уголок говяжий [экстра]. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Подлопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Филей на кости; Поясничная часть на кости; Спинная часть на кости; Тонкий край на кости; Толстый край на кости; Окорок с голяшкой; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости]; Шейный зарез на кости; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Длиннейшая мышца спины «Экстра» Мясо тазобедренной части «Балык» Лопаточная часть бескостная Лопатка говяжья бескостная Лопаточная часть бескостная «Экстра» Спинно-поясничная часть бескостная Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра» Подлопаточная часть бескостная Подлопаточная часть бескостная «Экстра» Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тонкий край бескостный Толстый край бескостный Ростбиф, говядина для жарки Ростбиф, телятина для жарки Говядина для тушения, Мякоть для тушения, Мякоть для тушения «Особая» Говядина для варки Телятина для варки Ростбиф «Экстра» Говядина для тушения «Экстра» Телятина для тушения «Экстра» Говядина для варки «Экстра» Теля-

HACCP EXPERT

тина для варки «Экстра» Филей бескостный; Филей бескостный «Экстра» Поясничная часть бескостная [антрекот], Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра» Спинная часть бескостная, Спинная часть бескостная «Экстра Глазной мускул Вырезка из лопатки Передняя часть лопатки бескостная Наружная часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Задняя часть лопатки бескостная Предплечный край бескостный Предплечный край «Экстра» Шейная часть бескостная «Экстра» Покромка «Экстра» Плечевая часть бескостная Грудинка, «Экстра», Грудинная часть «Экстра» бескостная Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части Нежная мякоть лопаточно-шейной части Говядина «Для фарша» Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра Средне-ягодичная мышца Рулет из спинной мякоти Рулет из подлопаточной мякоти Мякоть говяжья задняя часть Шейка говяжья бескостная Филей лопатки из телятины Филей из шеи Наружная часть бедра «Для запекания» **Категория Б:** Пашина бескостная Шейно-лопаточная часть бескостная Шейная часть бескостная Покромка Шейный зарез б/к «Экстра» Котлетное мясо Тонкая часть пашины Наружный край нижней части пашины Толстая часть пашины Внутренняя часть пашины Грудинка бескостная Рулет «Спенсер» Шейка говяжья бескостная **Категория В:** Завиток Шейный зарез бескостный Говядина «Для студня» Голяшка передняя бескостная Голяшка задняя бескостная Подбедерок говядины Подбедерок телятины Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости Корейка для запекания на кости Карбонад на ребре Кострец на кости Поясничная часть свиная на кости **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости Плечевая часть на кости Шея свиная в шкуре на кости Лопатка свиная в шкуре на кости Корейка свиная в шкуре на кости Шея свиная без шкуры на кости Лопатка свиная без шкуры на кости Корейка без шкуры на кости Оковалок (кострец) на кости Лопаточная часть на кости "Пикниковая лопатка" на кости Шейно-лопаточная часть на кости Окорок

свиной в шкуре или без шкуры на кости Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры Окорок со шкурой без голяшки Окорок короткий на кости Наружная часть лопатки на кости Нижняя часть лопатки на кости Верхняя часть лопатки на кости Окорок свиной на кости Шея на кости Спинная часть свинины для жаренья Корейка на кости свиная Тазобедренная часть с голяшкой на кости **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой Окорок длинный на кости Лопатка свиная со шкурой или без шкуры и с рулькой Полуфабрикат для студня на кости Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости, Рулька [предплечье] на кости Рёбра спинной части [корейки] Рулька передняя свиная Риблеты (Loin riblets) Плечелопаточная часть с голяшкой Спинно-грудная часть свинины —«Рябчик» свиной **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости Полная реберная пластина Подлопаточные ребра Лопатка свиная со шкурой или без шкуры без рульки Голяшка в шкуре или без шкуры на кости Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"] Рёбра с тонким слоем мяса Рёберная часть корейки Рёбра разделки Сен-Луи Рёберный край Лопаточные ребра Рулька задняя свиная Рёбра ленточные Хребты свиные **Категория Д:** Ребра свиные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15% Окорок на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Плечевая часть на кости в рассоле 15% **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15% Шея на кости в рассоле 20% Окорок на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Корейка на кости в рассоле 20% Плечевая часть на кости в рассоле 20% Шея на кости в рассоле 25% Окорок на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Корейка на кости в рассоле 25% Плечевая часть на кости в рассоле 25% Шея на кости в рассоле 30% Окорок на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% Корейка на кости в рассоле 30% Плечевая часть на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная **Категория В:** Рулька маринованная Рулька свиная Рулька «Ужин Дикаря» Рулька в пряном маринаде **Категория Г:** Рулька маринованная Рулька свиная Ребра свиные Рулька «Застольная» Рулька в пряном маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Свинина «Экстра» Окорок свиной бескостный Карбонад, Карбонат свиной Карбонад свиной Мясо для жарения от спинной части бескостное Наружная часть окорока Наружная длинная мышца Внутренняя часть окорока Затылок оковалка (верхушка) Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть Филейная вырезка Филейная покромка Обваленный оковалок [кострец] Верхняя часть лопатки бескостная Внутренняя часть лопатки бескостная Лопатка грудная Лопатка [большая круглая мышца] Лопатка [зубчатая брюшная мышца] Лопатка [подушка] «Буженина» свиная Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной» Мясо «Для запекания и гриля» Филей свиной Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой) Корейка бескостная без шкуры Корейка бескостная Кострец без кости Свинина «Для запекания» Мясо «По-селянски» Лопатка свиная бескостная Спинно-поясничная часть бескостная **Категория Б:** Шея свиная без кости Средняя часть обваленная Жаркое шпигованное Поясничная часть с пашиной бескостная Тазобедренная часть бескостная бескостная Шейно-подлопаточная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Свинина для жарки Шейка бескостная, Шейка свиная бескостная Лопатка свиная на шкуре Лопатка свиная без шкуры Свинина для поджарки Свинина духовая Свинина для тушения Котлетное мясо свиное **Категория В:** Жаркое шпигованное Пашина Корейка бескостная на шкуре Котлетное мясо Грудинка бескостная на шкуре Грудинка бескостная без шкуры Грудинка без кости в шкуре свиная Грудинка без кости без

HACCP EXPERT

шкуры свиная Рулька свиная бескостная Рулька свиная без шкуры, без кости Задняя голяшка бескостная Голяшка без кости в шкуре задняя Голяшка без кости в шкуре передняя Голяшка свиная без шкуры, без кости **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Окорок бескостный в рассоле 15% Шея бескостная в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Корейка бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Окорок бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Корейка бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Окорок бескостный в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Корейка бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Окорок бескостный в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15% Грудинка бескостный в рассоле 20% Шея бескостная в рассоле 25% Шея бескостная в рассоле 30% **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25% Грудинка бескостный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной б/к в маринаде Шея свиная б/к в маринаде Лопатка свиная б/к в маринаде Окорок свиной б/к в маринаде Окорок «Фирменный» свиной Свинина «По-дижонски» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Корейка для запекания. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины Каре ягнёнка для запекания Каре ягнёнка по-французски Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины Тазобедренная часть на кости - филейная часть из баранины Филейная часть на кости из баранины Каре ягнёнка, зачищенное Каре ягнёнка Каре ягнёнка 4 ребра Каре ягнёнка 8 рёбер Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Тазобедренная часть на кости козлятины Корейка на кости козлятины Верхняя тазобедренная часть козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория Б:** Шейная часть на кости из баранины Подлопаточная часть на кости из баранины Тазобедренная часть на кости из баранины Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины Окорок бараний на кости Спинно-поясничная часть на кости из баранины Лопаточная часть на кости из баранины Спинная часть на кости из баранины Поясничная часть на кости из баранины Седло баранье на кости Корейка на кости баранья Корейка 4-ребра баранья Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] из баранины Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины Передняя часть 6-ребровая из баранины Передняя часть 7-ребровая из баранины Передняя часть 8-ребровая из баранины Лопатка баранья 4-ребровая Лопатка баранья 5-ребровая Лопатка баранья 6-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки) Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины Баранье седло для запекания н/к Лопатка баранья н/к Рёбрышки бараньи Каре из баранины Каре из баранины разделённое Корейка на кости баранья Шейка барашка на кости Шея на кости ягнёнка Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-

ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Седло козлятины Шея на кости козлятины Лопатка на кости козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория В:** Грудная часть на кости из баранины Передняя голяшка на кости [рулька] баранья Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя ягнятины [козлятины] Грудинка с пашиной из баранины Ребра с тонким слоем мяса бараньи Берцовая часть с голяшкой из баранины Грудинка баранья н/к Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости Голяшка ягнёнка Грудинка на кости козлятины Голень на кости козлятины Голень баранья **Категория Г:** Рёберная часть на кости из баранины Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя баранины Рёбра бараньи [козлятины] Ребрышки ягнёнка для гриля Рёбра козлятины Рёбрышки козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная Обваленный толстый край поясничной части Лопатка баранья бескостная Окорок из баранины бескостный [верхняя часть] Окорок из баранины бескостный [нижняя часть] Наружная часть тазобедренного отруба б/к Верх наружной части тазобедренного отруба б/к Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к Боковая часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к Обваленный толстый край поясничной части Спинная полоска [краевая покромка] Филейная покромка Шейный филей Корейка ягнёнка [барашка] б/к Лопатка ягнёнка [барашка] б/к Окорок ягнёнка [барашка] б/к Филей бедра «Книжка» из филе б/к Рулет "Спенсер" бескостный Каре ягнёнка б/к, Рулет «Рибай» Почечная часть бескостная Тазобедренная часть б/к козлятины Вырезка козлятины Жиго [козлятина для жарки] Филей козлятины Корейка б/к козлятины [ягнятины] Окорок б/к козлятины [ягнятины] Лопатка б/к козлятины Ягнятина от спинно-поясничной части Ягнятина от тазобедренной части Ягнятина от лопаточной части **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная Жиго [баранина для жарки] бескостная Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная] Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная Передняя четвертина (обваленная) Шея ягнёнка [барашка] б/к Баранья нога без кости **Категория В:** Пашина Грудинка баранья б/к Голяшка бескостная Рулька бескостная Грудинка козлятины Мясо котлетное козлятины Голяшка передняя б/к баранья Голяшка задняя б/к баранья Голяшка передняя б/к козлятины Голяшка задняя б/к козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%

Категория Б: Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа** – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. **Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости; **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца;

Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Шейная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости Седло **Категория В:** Грудная часть на кости Грудинка на кости Голяшка передняя на кости Голяшка задняя на кости Хвостовая часть на

HACCP EXPERT

кости Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10% Тазобедренная часть на кости в рассоле 10% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10% Шейная часть на кости в рассоле 10% Лопаточная часть на кости в рассоле 10% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Длиннейшая мышца спины Спинно-поясничная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Грудинка бескостная, Грудинная часть бескостная Плечевая часть б/к Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая) Ростбиф [оленина для жарки] Оленина для тушения Оленина для варки Филей бескостный Поясничная часть бескостная Спинная часть бескостная Средняя ягодичная мышца Глубокая ягодичная мышца Грушевидная мышца Полусухожильная мышца Ягодично- двуглавая мышца бедра Прямая мышца бедра Латеральная мышца бедра Промежуточная и медиальная мышцы Внутренняя лопаточная часть Трехглавая мышца плеча Предостная мышца Заостная и дельтовидная мышцы Верхушка внутренней тазобедренной части Внутренняя тазобедренная часть без верхушки Окорок олений бескостный Тазобедренная часть короткая бескостная Покромка **Категория Б:** Шейка бескостная Пашина Котлетное мясо **Категория В** Реберная часть бескостная Шейный зарез бескостный Задняя голяшка бескостная Передняя голяшка бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10% Плечевая часть бескостная в рассоле 10% Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10% Оленина «Юбилейная» в рассоле 10% Оленина «Для запекания» в рассоле 10% **Категория Б:** Покромка в рассоле 10% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Покромка в рассоле 15% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Покромка в рассоле 20% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка в рассоле 25% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Покромка в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная в рассоле 20% Грудинка бескостная в рассоле 25% Грудинка бескостная в рассоле 30%.

HACCP EXPERT

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; ***с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных **после**

HACCP EXPERT

вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов крупнокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1145-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.01.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые охлаждённые, изготовленные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], обработанные ручным и/или машинным способом, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты кусковые, продукция]. Полуфабрикаты мясные порционные и мелкокусковые охлаждённые предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. ***Полуфабрикаты выпускают: в зависимости от однородной группы:*** мясные; ***в зависимости от вида используемого мяса:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [в рассоле или маринаде, фаршированные, панированные, непанированные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. 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: ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А: Порционный кусок тазобедренной части на кости «Экстра» Порционный кусок спинно-поясничной части на кости «Экстра» Порционный кусок лопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок шейной

части на кости «Экстра» Порционный кусок грудной части на кости «Экстра» Порционный кусок подлопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок поясничной части на кости «Экстра» (антрекот) Порционный кусок спинной части на кости «Экстра» Порционный кусок филейного края на кости «Экстра» Антрекот на кости из телятины Стейк из телятины на кости **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости Порционный ку сок шейной части на кости Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши Ресторанный бифштекс на кости Бифштекс для гриля на кости Стейк [к портеру] из говядины на кости Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости Бифштекс на кости Отбивная из говядины с косточкой Рёбра для барбекю Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины Стейк «Томагавк» на кости Стейк «Ковбой» на кости Стейк «Портерхаус» из говядины на кости Стейк «Т-Бон» из говядины на кости Стейк «Клаб» из говядины на кости Стейк на кости из говядины Антрекот на кости из говядины **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости Порционный кусок голяшки задней на кости Порционный кусок рёберной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Рябчик [котлета на косточке] Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей) Стейк «Оссо Буко» из голяшки **Категория Г:** Рёбра для гриля Ребрышки для жарки «Оригинальные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% —Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15% Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый» Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» Отбивная из говядины с косточкой **Категория В:** Грудинка го-

HACCP EXPERT

вяжья «Любительская» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной Порционный кусок филейного края Порционный кусок говяжьей вырезки Порционный кусок оковалка бескостный Порционный кусок внутренней тазобедренной части Порционный кусок верхней тазобедренной части Говядина для жаренья Порционный кусок подлопаточной части Порционный кусок говяжьей пашины Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра Толстый край челышка бескостный Тонкий край челышка бескостный Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра Слайсы для жарки из говядины Слайсы для жарки из телятины Лангет Говядина духовая Говядина гриль Антрекот Шницель натуральный Мясо для бифштекса Мясо для филе Мясо для лангета Мясо для антрекота Мясо для говядины духовой Мясо для телятины духовой Говядина барбекю Телятина барбекю Стейк из говядины Стейк из телятины Стейк с перцем Стейк «Рибай» из говядины Стейк «Нью-Йорк» из говядины Стейк «Филе миньон» Стейк «Трёхглавый» Стейк «Махаон» Стейк «Клод» Стейк «Шато» Стейк «Шатобриан» Стейк «Ранчо» Стейк «Батлер» Стейк «Чак Ролл» Стейк «Флэт Айрон» Стейк «Денвер» Стейк «Рамп» Стейк «Топ Блейд» Стейк «Медальон из лопатки» Стейк «Харт Блейд» Стейк «Трай Тип» Стейк «Бейсбол» Стейк «Топ Раунд» Стейк «Топ Раунд Кэп» Стейк «Ай Раунд» Стейк «Пиканья» Стейк «Кулет» Стейк «Сирлойн» Стейк «Сирлойн Кэп» Стейк «Рибай Филе» Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK) Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL) Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK) Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины Стейк «Кантри» Стейк «Вейн стрип» Стейк «Чак Ай Ролл» Стейк «Кантри» Стейк «Мясника Бифштекс Бифштекс из говядины Отбивная из говядины Отбивная из говядины без косточки Отбивная для гриля «Фантазия» Рулетик «Мясной» из говядины Ромштекс из говядины Бифштекс в беконе Стейк «60 секунд» Стейк «Флэнк» **Категория Б:** Порционный кусок пашины Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины Порционный кусок внешней части говяжьей пашины Межреберные стрипсы Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Паук» Стейк «Фланк» (FLANK STEAK) Стейк «Мясника» Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK) Рулет говяжий со шпиком Шницель по-милански Ромштекс Ромштекс в цветной панировке **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15% Бифштекс натуральный в рассоле 15% **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20% Мясо для запекания и гриля в рассоле 25% Мясо для запекания и гриля в рассоле 30% Бифштекс натуральный в рассоле 20% Бифштекс натуральный в рассоле 25% Бифштекс натуральный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде Говядина «Пикник» Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в брусничном маринаде с черносливом Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами Косичка из свиной вырезки в беконе Корейка для запекания Свинина для запекания с сыром Свинина для запекания с овощами Свинина для запекания с сыром и овощами Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория В:** Грудинка в специях маринованная Мясо «По-французски» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид**

– порционные, бескостные фаршированные. Категория Б: Рулетик «Домашний» Ролады из говядины Ролады из телятины Рулетик «Мясной» из говядины **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд Набор для бешбармака из говядины **Категория В:** Суповой набор из говядины Рагу из говядины Рагу из телятины Рагу говяжье Рёбра говяжьи **Категория Г:** Набор для первых блюд Набор для бульона Набор для бульона из говядины Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР) Заправка борщовая из говядины Рагу говяжье **Категория Д:** Набор для борща Набор для шурпы из говядины Набор для холодца Рёбра говяжьи Набор для бульона из говядины Суповой набор говяжий **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины «Сибирский гриль» Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины Гуляш из телятины, Гуляш из говядины «По-домашнему» Гуляш из телятины «По-домашнему» Поджарка из говядины Поджарка из телятины, Поджарка из говядины «По-домашнему» Поджарка из телятины «По-домашнему» Азу из говядины Азу из телятины, Азу из говядины «По-домашнему» Азу из телятины «По-домашнему» Бефстроганов из говядины Бефстроганов из телятины, Бефстроганов из говядины «По-домашнему» Бефстроганов из телятины «По-домашнему» Говядина для шашлыка Экстра Телятина для шашлыка Экстра Говядина для кебабов Ноазеты из телятины Говядина для шаурмы Кебабы из говядины **Категория Б:** Грудинка говяжья [телячья] Грудинка говяжья [телячья] Говядина для шаурмы Мясо котлетное говяжье **Категория В:** Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык из говядины Шашлык из телятины Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке» Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе Шашлык «Георгиевский» маринованный Шашлык из говядины «Кавказский» Телятина по-флотски **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями Шашлык из говядины в соевом соусе Шашлык из говядины в вине и специях Шашлык из говядины в майонезе Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю] Шашлык из говядины в кетчупе Гуляш в маринаде Азу из говядины в соусе Говяжья поджарка в маринаде Шашлык из говядины «Обычный» Шашлык «По-домашнему» из говядины Говядина «Пряная» в маринаде Говядина для шаурмы в маринаде Полуфабрикат для шаурмы Шашлык «Общепринятый» из говядины Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс» **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде Жаркое из говядины с овощами Гуляш из говядины с овощами **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости Порционный кусок из лопаточной части на кости Порционный кусок окорока на кости Порционный кусок корейки н/к Порционный кусок поясничной части с пашиной н/к Отбивные из спинной части, ассорти на кости Свинина для жарения по-бостонски

HACCP EXPERT

на кости Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости Отбивные из свиной корейки Антрекот свиной на кости «Рябчик» свиной Стейк из свинины (корейка на кости) **Категория В:** Порционный кусок грудинки н/к Рёбра по-деревенски на кости Стейк из рульки **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Котлета отборная Рулька малая **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25% **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25% Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30% Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30% Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Острый»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде Гурмикс «Для стейков» Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде Стейк [без хребта] в брусничном маринаде Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой Стейк [без хребта] в грузинском маринаде Стейк [без хребта] в ореховом маринаде **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания» Отбивная из свинины на косточке Рёбрышки в смородиновом соусе Рулька в пряном маринаде Ребрышки свиные маринованные Рулька свиная **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская» Рулька свиная «Пикантная» Ребрышки свиные «К пиву» Рёбра в томатном маринаде с аджикой Рёбра в грузинском маринаде Рёбра в ореховом маринаде Рулька в пряном маринаде Рёбра свиные маринованные **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к Отбивная для барбекю б/к Порционный кусок корейки свиной б/к Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к Порционный кусок окорока свиного б/к Отбивная для гриля Котлета «Натуральная» из свинины Стейк из свинины Лангет из свинины Бифштекс из свинины Эскалоп из свинины Шницель из свинины Свиная отбивная Свиные стейки по-бостонски Эскалоп свиной Котлета отбивная из свинины Стейк из карбоната Стейк свиной Бифштекс свиной Свинина гриль Шницель свиной **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к Порционный кусок лопатки свиной б/к Брезоль Рулет свиной со шпиком Свинина для отбивных Свинина для жарки Котлета «Натуральная» свиная Шницель свиной

Свинина духовая Стейк из шеи свиной Стейк из свинины **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к Полуфабрикат для студня **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15% Стейк из свинины в рассоле 15% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20% Стейк из свинины в рассоле 20% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25% Стейк из свинины в рассоле 25% Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30% Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30% Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30% Стейк из свинины в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25% Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25% Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки Карбонад в кисло-сладком соусе Стейк из карбонада в брусничном маринаде Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами Стейк из карбонада в грузинском маринаде Стейк из карбонада в ореховом маринаде Эскалоп из свинины в брусничном маринаде Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами Эскалоп из свинины в грузинском маринаде Эскалоп из свинины в ореховом маринаде Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс» **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания» Рулет «Самба» Шейка в маринаде Стейк свиной Свинина для барбекю Шейка «Нежная» Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков» Стейк из свинины в маринаде Шея свиная в маринаде Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде Стейк из свинины в маринаде «Грузинский» Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде Шейка «Премиум» Шейная часть свиная по-грузински Шейная часть свиная в чесночном маринаде Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс» Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс Свинина для барбекю Стейк из свинины в маринаде Эскалоп из свинины в маринаде Карбонад для запекания Свинина в маринаде [Карбонад] Свинина в маринаде [Вырезка] **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю Лопатка «Для запекания» Буженина в маринаде Шейка свиная Окорок для запекания Окорок свиной для запекания по-грузински Лопатка в маринаде для запекания Свинина в

HACCP EXPERT

маринаде [Окорок] **Категория Г:** Грудинка в маринаде Грудинка из свинины маринаде **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный» **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный Кармашек из свинины Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром Рулет из подчеревка **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для супа **Категория В:** Рагу свиное Ребра мясные Ребрышки «Оригинальные» для жарки Ребрышки для жарки «Оригинальные» Рёбра свиные Ребра свиные ленточные **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости Рагу свиное Рагу по-домашнему Набор для борща свиной Набор для холодца свиной Ребра подлопаточные свиные Ребрышки деликатесные свиные **Категория Д:** Набор для первых блюд Суповой набор из свинины Суповой набор Набор для бульона свиной Набор для супа **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» Шашлык из свинины на кости Шашлык из свинины «Грузинский» Шашлык из свинины «Чалагач» **Категория В:** Шашлык «Охотничий» Шашлык «Рёбрышки барбекю» Шашлык из свинины «Рёбра» Рулька маринованная Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания Рёбра для гриля Рёбра «Адмиралтейские» Рёбрышки в смородиновом соусе **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках Рёбра свиные для гриля Рёбра свиные для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины Медальоны из свинины Гуляш из свинины Гуляш свиной Поджарка свиная Мясо для шашлыка свиное «Медальоны из вырезки свиные» **Категория Б:** Поджарка свиная Гуляш свиной Шашлык свиной Свинина для кебабов Бефстроганов из свинины Свинина для шашлыка Свинина для шаурмы Мясо для шашлыка свиное Мясо для фарша свиное **Категория В:** Свинина для шаурмы Котлетное мясо свиное Мясо для фарша свиное **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый» Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски» Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки **Категория Б:** Шашлык «Домашний» Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык «Классический» Шашлык с приправами Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык из окорока в Грузинском маринаде Шашлык из свинины «Пряный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский» Шашлык из окорока в брусничном маринаде Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой Шашлык из шеи в грузинском маринаде Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский» Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый» Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде» Шашлык из

HACCP EXPERT

шейки свиной «Утончённый» Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски» Шашлык из свинины Свинина гриль Шашлык «Фирменный» Шашлык «Классический» Шашлык из шеи в брусничном маринаде Шашлык из шеи «Грузинский» Шашлык свиной Свинина для запекания Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс» Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс» Шашлык «Деликатесный» Шашлык «Пикник» из вырезки Шашлык «Пикник» из карбонада Шашлык «Классический» Шашлык из свинины «Простой» Шашлык из свинины в маринаде Шашлык свиной Шашлык «Острый» из свинины Шашлык «Деликатесный» из свинины Шашлык из свинины «Классический» **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины Шашлык из свинины в сливочном маринаде Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Восточный» из свинины Шашлык из свинины в чесночном маринаде Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде Шашлык из свинины Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Кавказский» Шашлык из свинины «Обычный» Свинина для шаурмы в маринаде Шашлык из окорока в грузинском маринаде Шашлык свиной «Классический» Шашлык свиной «Грузинский» Шашлык свиной «Сливочный» Шашлык свиной «Сибирский гриль» Шашлык свиной «По-итальянски» Шашлык свиной «Чесночный» Шашлык из свинины «В чесночном маринаде» Шашлык из свинины «По-кавказски» Шашлык из шеи на кефире Шашлык из свинины с грибами Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем Бекон для картошечки Шашлык из свинины в маринаде Шашлык «Сливочный» Шашлык из свинины «Фермерский» Шашлык «Крестьянский» Шашлык «Деликатесный Шашлык из свинины (окорок) Шашлык из свинины (лопаточная часть) Поджарка в маринаде Гуляш в маринаде **Категория Г:** Шашлык из свинины Шашлык «Пряный» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости Котлеты из передка туши на кости Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости Бифштексы из тазобедренного отруба на кости Отбивные из почечной части на кости Отбивные из толстого края поясничной части на кости Отбивные из бараньих ребрышек по-французски Отбивные из бараньей вырезки на кости Стейк для гриля Стейк из бараньей ноги на кости Стейк для барбекю из баранины Стейк на косточке из баранины Стейк двойной из баранины Котлета натуральная из баранины [козлятины] Стейк особый из баранины Отбивная из каре ягнёнка Отбивная из ноги ягнёнка Отбивные из козлятины на ребре по-французски Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые Баранья отбивная Отбивные из вырезки на кости козлятины **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка Стейк из шеи баранины на кости Стейк из шеи козлятины на кости Отбивная на ребре из козлятины Стейк из ягнёнка на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания Седло козлятины в специях для запекания Седло баранины в специях для запекания Корейка баранины в специях для запекания Окорок козлятины в специях для запекания **Категория Б:** Окорок баранины в специях для запекания **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях Рёбрышки козьи для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба б/к Отбивные из почечной части б/к Отбивные из толстого края поясничной части б/к Отбивные из бараньей корейки б/к Эскалоп Шницель Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины Баранина гриль Баранина «Барбекю» Котлета натуральная из баранины Котлета натуральная из козлятины Бифштекс

HACCP EXPERT

из баранины Стейк из козлятины Стейк для гриля из баранины [ягнёнка] Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка] Шницель бараний Шницель ягнячий Баранина духовая Ягнятина духовая Эскалоп бараний Эскалоп ягнячий **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к Отбивные из бараньей лопатки б/к Лангет из баранины Баранина [козлятина] духовая Мясо для баранины духовой Мясо для козлятины духовой Рулет мясной «Домашний» Рулет бараний с курдючным жиром Отбивные из баранины без косточки Стейк «Цифра 7» из баранины Котлета отбивная из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка б/к в специях для запекания из козлятины Корейка б/к в специях для запекания из баранины Окорок б/к для запекания из козлятины **Категория Б:** Стейк из баранины «По-кавказски» Стейк из баранины «Аппетитный» Стейк из баранины «Восточный» Лопатка б/к в специях из козлятины Окорок б/к для запекания из баранины Лопатка б/к в специях для запекания из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины Набор для бешбармака из баранины **Категория В:** Баранина «Для первого» н/к Ребрышки барашка Рагу барашка Набор для бешбармака из баранины Суповой набор из баранины **Категория Г:** Набор для борща Набор для бульона из баранины Набор для бульона из козлятины Рагу из баранины Рагу из козлятины Суповой набор из баранины **Категория Д:** Набор для холодца из баранины Набор для холодца из козлятины Набор для шурпы из баранины Набор для шурпы из козлятины Набор для харчо из баранины Суповой набор из козлятины Суповой набор из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины Шашлык из баранины на кости **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях Рёбрышки козьи пряные для жарки **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Стейки, нарезанные кубиками Баранина для кебаба Азу из баранины Азу из козлятины Бефстроганов из баранины Бефстроганов из баранины «По-домашнему» Баранина для шашлыка «Экстра» Козлятина для шашлыка «Экстра» Баранина для плова «По-домашнему» Мясо для запекания и гриля из баранины Шашлык из баранины Поджарка ягнячья Ягнятина для плова Гуляш из ягнятины Баранина для шашлыка Козлятина для шашлыка Баранина для плова Козлятина «По- строгановски» Поджарка «Фирменная» из козлятины Гуляш из козлятины Гуляш из баранины Козлятина для плова Мясо для плова из козлятины Мясо для шашлыка из баранины Мясо для шашлыка из козлятины **Категория Б:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Мясо котлетное ягнячье Котлетное мясо баранье Поджарка из баранины Гуляш из баранины Мясо для плова из баранины Мясо для плова из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе Шашлык «Экстра» Шашлык «Классика» Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный Шашлычки на шпажках из баранины Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Из баранины» **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные,**

HACCP EXPERT

панированные [непанированные]: Категория А: Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины].

HACCP EXPERT

Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А: Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости Стейк к портеру из оленины Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке] Порционный кусок голяшки передней н/к Порционный кусок голяшки задней н/к Порционный кусок хвостовой части н/к **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 15% **Категория Г:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины Котлета отбивная из оленины Мясо для запекания и гриля из оленины Ромштекс из оленины Ромштекс в цветной панировке из оленины Бифштекс из оленины Лангет из оленины Мясо для лангета Мясо для антрекота Антрекот Шницель «Натуральный» Мясо для бифштекса Мясо для филе Стейк из оленины Стейк «Наслаждение» Порционный кусок спинной части Порционный кусок филейного края Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины Порционный кусок внутренней части оленьей пашины **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15% Бифштекс из оленины в рассоле 15% **Категория Б:** Бифштекс из оленины в рассоле 30 % Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30% **Группа**

– полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В: Рагу из оленины **Категория Г:** Суповой набор из оленины Набор для бульона Рёбра оленьи Набор для борща Суповой набор для бульона из оленины **Категория Д:** Набор для шурпы Набор для холодца **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из оленины Поджарка из оленины Азу из оленины Оленина для шашлыка **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины Шашлык из оленины, маринованный со специями Шашлык из оленины, маринованный в уксусе Шашлык из оленины, маринованный в майонезе Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ПОРЦИОННЫЕ И МЕЛКОКУСКОВЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ [ПРОДУКТИВНЫХ] ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха*** *от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности –

не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; ***с применением вакуума при температуре*** *воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 12 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки 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. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных порционных, мелкокусковых из говядины [телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлажденных, 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1142-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.03.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте замороженные [фаршированные полуфабрикаты], имеющие определенную геометрическую форму, изготовленные из теста и начинки в виде фарша, состоящей из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов в составе начинки, в которой массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикат в тесте, продукт, продукция]. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция готова к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности. **Полуфабрикаты в тесте замороженные выпускают:** ***В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе начинки:*** полуфабрикаты мясные в тесте; ***В зависимости от вида используемого мясного сырья в рецептуре начинки:*** из мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины, оленины); из мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины, оленины) и мяса птицы, и (или) субпродуктов мясных обработанных убойных животных; ***В зависимости от формы и массовой доли начинки к массе полуфабриката:*** пельмени и их разновидности [хинкали, равиоли, позы, буузы, чучвара, курзе, манты, ушки, подкоголи, палочки, ламаджо и другие]; чебуреки; самса; мясные трубочки [рогалики, рулетики, фаршированные мясным фаршем]; пироги и их разновидности, и другие [беляши, слоёные пышки и др.]. ***В зависимости от термического состояния:*** полуфабрикаты в тесте замороженные. 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 продукции** Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные выпускают следующих видов и наименований: **Группа: мясная. Вид: в тесте. Подвид: фаршированный полуфабрикат. Категория А:** Пельмени «Аристократские»; Пельмени «Таймырские»; Пельмени «Путораны»; Пельмени «Из говядины»; Пельмени «Золотой стандарт»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Королевские»; Пельмени «Байкальские»; Пельмени «Рождественские»; Пельмени «Муромские»; Пельмени «Пельмени для всех»; Пельмени «Лакомые»; Манты «Таймырские»; Манты «По-уйгурски» № 1; Хинкали «Золотой стандарт»; Хинкали «По-грузински». **Категории Б:** Пельмени «Купеческие»; Пельмени «Мусульманские» из баранины; Пельмени «Мусульманские» из говядины; Пельмени «Мусульманские» из говядины и баранины; Пельмени «Царские»; Пельмени «Аристократские из говядины»; Пельмени «Елизовские»; Пельмени «Северные»; Пельмени «МЯСистяые»; Пельмени «Отличные»; Пельмени «Отборные» из свинины и говядина; Пельмени «Золотой телёнок»; Пельмени «69 параллель»; Пельмени «Мичуринские»; Пельмени «Спасские»; Пельмени «Вкусный ужин»; Пельмени «Лучшие»; Пельмени «ВаримЖарим»; Пельмени «Семейные»; Пельмени «Колдуны»; Пельмени «Иркутский Формат»; Пельмени «Говяжьи»; Пельмени «Казанские»; Пельмени «Богатырские»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Пель МЭН»; Пельмени «Старая Москва»; Пельмени «Рождественские»; Пельмени «Смак»; Пельмени «Миниатюрные»;

«Пельмешки-Мясоешки»; Пельмени «Липецкие»; Пельмени с говядиной и бараниной; Пельмени «Богатырские»; Пельмени «Летние»; Пельмени «Благодать с зеленью»; Пельмени «СамЕм»; Пельмени «Фамильные»; Пельмени «Сели-съели!»; Пельмени «Пель и Мень»; Пельмени «Фирменные»; Пельмени «Фирменные» со свининой; Пельмени «Фирменные» с говядиной; Пельмени «Фирменные» со свининой и говядиной; Пельмени «Фирменные» с бараниной; Пельмени «Хит сезона»; Пельмени «Тёщины дульки»; Пельмени «Под водочку»; Пельмени «ПоХмельные»; Пельмени «Мужская еда» из свинины; Пельмени «Мужская еда» из свинины и говядины; Пельмени «СМясШарики»; Пельмени Свинушкины»; Пельмени «МЯСистяые»; Пельмени «От барина»; Пельмени «Каприз буржуа»; Пельмени «Гвоздь сезона»; Пельмени «Завтрак олигарха»; Пельмени «Отличные»; Пельмени «Великосочные»; Буузы «Отборные» со свининой; Буузы «Отборные» со свининой и говядиной; Буузы «Отборные» с говядиной; Позы «По-японски»; Позы «Классические»; Позы «Вкусняшки»; Чучвара с говядиной; Чучвара с говядиной и бараниной; Чучвара из баранины; Чучвара из конины; Манты «МясоЛепные»; Манты «Горяйновские»; Манты «Татарские»; Манты «Съем сам!»; Манты «69 параллель»; Хинкали с говядиной; Хинкали с бараниной; Хинкали с говядиной и бараниной; Хинкали из баранины; Хинкали «Вкусный узелок»; Хинкали «Кавказские»; Равиоли «Вкусный узелок»; Равиоли «Итальянские»; Курзе с бараниной и говядиной; Ушки с телятиной; Ушки с мясом; Чебуреки «Приятные»; Чебуреки с говядиной; Беляши «Приятные». **Категории В:** Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «За Стол!» с говядиной и бараниной; Пельмени «Гармония вкуса»; Пельмени «МясоЛепные»; Пельмени «Уплетайка»; Пельмени «Классные» из свинины; Пельмени «Классные» из свинины и говядины; Пельмени «БумПель свиные»; Пельмени «Классические»; Пельмени «Сытый Вечер»; Пельмени «ПельМясы»; Пельмени «Мамина забота»; Пельмени «Улетные»; Пельмени «Мизерные»; Пельмени «Молочный поросёнок»; Пельмени «ВБульоне»; Пельмени «Великан»; Пельмени «Кус-Кус с сыром»; Пельмени «Сытоваровские»; Пельмени «Мяско ПельменИК»; Пельмени «Сытый двор»; Пельмени «Пельменная Мечта»; Пельмени «Кавказские»; Пельмени «Кре@тивные»; Пельмени «ХМЕЛЬмени» из свинины; Пельмени «Кре@тивные» с перчиком; Пельмени «Кодекс Вкуса»; Пельмени «Останкинские»; Пельмени «Останкинские свиные»; Пельмени «Семейка ассорти»; Пельмени «Мясо-картофельные»; Пельмени «От бабули»; Пельмени «Мусульманские» из говядины; Пельмени «Мусульманские» из говядины с курицей; Пельмени «Наши»; Пельмени «От Ивановны»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени со свининой и говядиной; Пельмени «Иркутский Формат»; Пельмени «Пельмясофф»; Пельмени «Царские»; Пельмени «Иркутские»; Пельмени «Губернские»; Пельмени «Свиные»; Пельмени «Гвоздь сезона»; Пельмени «Байкальские»; Пельмени «Первый сорт»; Пельмени «Великан»; Пельмени «Услада с сыром»; Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «Мясные»; Пельмени «Варим с Любовью»; Пельмени «Золотой Пельмень»; Пельмени «Для жарки»; Пельмени «Агротешки»; Пельмени «Имидж»; Пельмени «Королевские»; Пельмени «Вкусные»; Пельмени «Бульмени-пульмени»; Пельмени «Просто Вкусные»; Пельмени «Мясная трапеза»; Пельмени «Праздничные»; Пельмени «Мясницкие»; Пельмени «Ням Нямыч»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени «Слепил и Съел»; Пельмени «Как дома»; Пельмени «Остренькие»; Пельмени «Холостяцкие»; Пельмени «От тёщи»; Пельмени «Лепка на Пике»; Пельмени «Монастырские»; Пельмени «Вкусный узелок»; Пельмени «Деревенские»; Пельмени «Обояшки»; Пельмени «Обоянские»; Пельмени «Вкус востока»; Пельмени «Лора Городские»; Пельмени «Лора Чесночные» Пельмени «Загадка»; Пельмени «Пельменный Драйв»; Пельмени «Казахские»; Пельмени «Мясо в тесте»; Пельмени «Лепи и Ешь»; Пельмени «Натур-пельмень»; Пельмени «Чудо пельмень»; Чучвара с бараниной; Чучвара «По-узбекски»; Буузы «Классические»; Буузы «Гвоздь сезона»; Позы «По-бурятски»; Манты со свининой; Манты «Сочные»; Манты «Горяйнушки»; Манты «Горяйновские» со специями для бульона; Манты «По-узбекски»; Манты «По-бурятски»;

Манты «Съем сам!»; Манты с говядиной; Манты с бараниной; Манты «На зубок»; Манты «Семейные»; Манты «Лучшие» с бараниной; Манты «Вкуснотища!»; Манты «Каспийские»; Манты «Горяйнушки»; Манты «Горяйновские» со специями для бульона; Манты «По-узбекски»; Хинкали «Сухумские»; Хинкали с мясом мраморной говядины; Хинкали «Сочинские»; Хинкали с мясом молодого барашка; Хинкали «Сочные»; Хинкали «Кавказские»; Хинкали с говядиной и курицей; Хинкали «Степные»; Хинкали с мясом мраморной говядиной; Хинкали с мясом молодого барашка; Хинкали с бараниной; Хинкали с говядиной; Хинкали «Графские»; Хинкали «Аппетитные»; Хинкали «Классические»; Хинкали с бараниной; Хинкали со свининой и говядиной; Хинкали с говядиной; Равиоли с говядиной и курицей; Равиоли «Неаполитанские»; Курзе с бараниной и говядиной; Подкоголи; Чебуреки с бараниной; Чебуреки «Самолепные»; Чебуреки «Мясные с сыром»; Чебуреки «Приятные»; Чебуреки «Графские»; Чебуреки «Городские»; Чебуреки «Лора»; Чебуреки «Бабушкин рецепт»; Чебуреки с говядиной; Чебуреки с мясом молодого барашка; Чебуреки с мясом фермерской говядины; Самса с говядиной; Самса с бараниной; Самса «Классная»; Самса «Деревенская»; Самса «Счастье в тарелке»; Самса «Вкусный ужин»; Самса «Дорожная»; Самса «Мечта студента»; Струдели «Мясные»; Струдели «Мясные с грибами»; Струдели с говядиной, курицей и грибами; Палочки «Обеденные»; Палочки «Смак»; Рогалики «Мясные»; Рогалики с говядиной; Трубочки с говядиной; Трубочки «Мясные»; Рулетики «Мясные»; Бараночки «Мясные»; Ламаджо [мясная лепешка по-армянски]; Беляши «Добротные»; Беляши «На здоровье»; Беляши «Семейное счастье»; Беляши «Бабушкины»; Беляши «Городские»; Беляши «Вкусные»; Беляши «Для внучат»; Перемячи; Слоеные пышки с мясом; Слоеные пышки Новинка». **Категории Г:** Пельмени «Как у бабушки»; Пельмени «Варись и Наслаждайся». Пельмени «Сытень»; Пельмени «Сочные»; Пельмени «Пельмени №1»; Пельмени «Уминайка»; Пельмени «Аппетитные»; Пельмени «Городские»; Пельмени «Наш ПельменЪ»; Пельмени «Студенческие»; Пельмени «Камчатский смак»; Пельмени «Мусульманские» из баранины с пряностями; Пельмени «Мясные с зеленью»; Пельмени «Министерские»; Пельмени «Бабушкины»; Пельмени «Сердечные»; Пельмени «Вкусноедофф»; Пельмени «Барнаульские»; Пельмени «Мясные с капустой»; Пельмени «Хочу добавку»; Пельмени «Мясоешки»; Пельмени «Царь-пельмень»; Пельмени «Для жениха»; Пельмени со свининой и курицей; Пельмени Витебские»; Пельмени «Губерния»; Пельмени «Говяжьи»; Пельмени «Престижные»; Пельмени «МегаПельмень»; Пельмени «Царские»; Хинкали «Сочинские»; Хинкали «По-вятски»; Хинкали «Азовские»; Равиоли «Мясное Трио»; Равиоли «Миланские»; Равиоли «Бергамские»; Позы «Мясо в тесте»; Позы «Мечта студента»; Манты «МногоМяса»; Чебуреки «По-горяйновски»; Чебуреки «Мясоешки»; Самса «Смачная»; Самса «Кодекс Вкуса»; Эчпочмак; Эчпочмак «Вкусный ужин»; Беляши «Приоритетные»; Беляши «Горяйновские»; Беляши «Ленивые»; Беляши «На здоровье»; Посикунчики «На ура!». **Категории Д:** Пельмени «Новинка»; Пельмени «По-китайски»; Пельмени «Мясные с уткой»; Пельмени «Охотные»; Пельмени «Тамбовские»; Ушки с ливером и печенью; Чебуреки «Радость холостяка»; Чебуреки «Вкусноедофф»; Чебуреки «Улётные»; Самса «Казачья»; Беляши «Вкусноедофф»; Беляши «На здоровье»; Слоеные пышки «Новинка». Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные выпускают с температурой в любой точке измерения не выше минус 10 °С.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных в тесте с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: *при температуре не выше минус 10 °С:* весовых – **не более 3 месяцев;** негерметично

упакованных – **не более 4 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 5 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 6 месяцев.** *при температуре не выше минус 18 °С:* весовых – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 6 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 6 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 12 месяцев.** *при температуре не выше минус 25 °С:* весовых – **не более 12 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 12 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 12 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей регуляторов кислотности [антиокислителей] – **не более 14 месяцев.** После вскрытия потребительской упаковки замороженные полуфабрикаты мясные в тесте: – при плюсовой температуре хранению не подлежат; – при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию – хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов мясных в тесте, 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 рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ И МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1361-2026 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ГОВЯЖЬИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 04.05.2026 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 распространяются на соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из говядины: Группа: мясная. Вид: продукты из говядины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А: говядина «Люкс»; говядина «Ярморочная»; рулет говяжий «Домашний»; рулет говяжий «Шарм»; рулет говяжий «Городской»; окорок «Застольный; говядина «Гурман»; говядина «Ярморочная»; говядина «Деликатесная»; балык «Классический»; говядина прессованная «Савойская»; говядина прессованная «Кубанская»; говядина прессованная «Дорожная»; говядина прессованная «Славянская»; «Говядина прессованная вареная»; говядина «Заказная» вареная в оболочке; говядина «Закусочная» вареная в оболочке. балык «Классический»; окорок «Застольный»; язык фаршированный «Нежность». **Категория Б:** говядина в оболочке из шпика; говядина «Молодежная» вареная в оболочке; говядина «Обеденная» вареная в оболочке; говядина «Боярская» вареная в оболочке; «Ассорти говяжье» вареное в оболочке; рулет говяжий «Городской»; ассорти прессованное «Калейдоскоп»; мясо прессованное головное «Удачное»; фарш говяжий прессованный «К завтраку» «Ассорти говяжье». **Категория В:** «Говядина прессованная пряная»; «Говядина с соевым белком»; мясо прессованное «Особое»; мясо прессованное говяжьих голов. **Группа – мясные. Вид – Соленые. Подвид – цельнокусковые. Категория А:** маринованная говядина; соленая говядина; солонина «Русская»; солонина «По-гамбургски»**;** солонина «Датская»; солонина «По-закарпатски»; соленый окорок. **Группа: мясная. Вид: продукты из говядины ветчинные. Подвид: вареные. Категория А:** ветчина «Гостевая»; ветчина «Говяжья»; ветчина «Липецкая»; **Категория Б:** ветчина «Виктория»; ветчина из вырезки «Сюрприз»; **Группа: мясная. Вид: продукты из говядины фаршированные. Подвид: вареные. Категория В:** язык фаршированный «Нежность». **Группа: мясная. Вид: продукты из говядины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** говядина «Любительская»; балык «Классический»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; говядина «Деликатесная»; язык говяжий «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина «По-балошовски»; говядина «Посольская»; рулет «Столичный»; рулет «Завидный»; шейка «Российская»; шейка «Экстра»; орех «Европейский»; «Шашлык говяжий»; «Говяжий шар особый»; «Говяжий шар». **Категория Б:** рулет говяжий; говядина «Наслаждение»; говядина

в куриной коже. **Категория В:** рулет «Восточный»; грудинка «Дарницкая»; рагу говяжье «Популярное». **Категория Г:** ребра телячьи. **Группа: мясная. Вид: продукты из говядины фаршированные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** рулет с сыром; рулет «Мясной дуэт»; рулет с оливками; рулет говяжий «Королевский»; рулет говяжий «Посольский»; рулет «Пряный»; рулет «Тройной». **Категория В:** язык фаршированный «Нежность»; рулет «Восточный»; грудинка «Подарочная»; грудинка бескостная «Сочинская». **Группа: мясная. Вид: продукты из говядины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые. Категория А:** говядина «Фермерская; говядина «Пражская; говядина в оболочке из кожи птицы говядина «Деликатесная»; балык «Классический»; орех «Именинный»; балык «По-барски»; окорок «По-особому»; «Языки говяжьи сырокопченые»; мясо «Крестьянское»; чипсы из говядины; «Мясо по-кайзерски»; бастурма «Юбилейная» говяжья; чипсы из говядины; снеки из говядины; бастурма «Восточная»; бастурма «Кавказская»; «Карпаччо»; хворост из говядины; **Категория Б:** грудинка «Помещичья»; **Подвид: сыровяленые. Категория А:** говядина «Аравийская»; палочки из говядины; бастурма «Бакинская»; бастурма «Южная»; «Палочки закусочные»; «Говядина закусочная»; «Билтонг»; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг «Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; мясо «Чемен»; «Хворост»; ломтики «Вкусняшки»; говядина «Джерки»; карпаччо «Деликатесное»; чипсы из говядины «Смак»; «Бекон» из говядины; «Руган» из говядины; «Шафу» из говядины; «Джерки по-американски»; пастирма «Турецкая»; «Бюнднер фляйш» из говядины. **Категория Б:** говядина на кости. **Группа – мясные. Вид Вареные прессованные. Подвид – формованные Категория А:** ветчина «Говяжья»; говядина «Кубанская»; говядина «Дорожная»; говядина «Славянская»; говядина пряная; говядина прессованная вареная. **Категория Б:** ветчина «Виктория»; мясо «Особое»; мясо головное «Удачное»; мясо говяжьих голов; ветчина из вырезки «Сюрприз»; фарш говяжий «К завтраку».

Рекомендуемые сроки годности продуктов из мяса говядины, **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных продуктов – не более 3 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток; при температуре от 0°С до 4°С — 30 суток; при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; при температуре от минус 7°С до минус 9°С — 120 суток; при температуре от минус 18°С — 9 мес. Рекомендуемые сроки продуктов из мяса говядины, **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. ***Упакованных под вакуумом*** *при температуре от 12°С до 15°С:* при сервировочной нарезке — 10 суток при порционной нарезке — 15 суток **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных** продуктов из мяса «Халяль»,, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной

атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, варено-копченые:** при температуре хранения не выше минус 12ºС – не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС – не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС – не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С не более 5 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. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из мяса 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1360-2026** **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СВИНЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 24.04.2026 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 распространяются на продукты из мяса свиные (вареные, копчено-вареные (варено-копченые), сырокопченые, сыровяленые, соленые) изготовленные из мяса свинины с добавлением других мясных и немясных ингредиентов, в виде цельнокусковых, ветчинных, фаршированных продуктов, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению (далее по тексту – продукты из свинины, продукция). Продукты из свинины деликатесные предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукты из свинины деликатесные выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукты из свинины деликатесные в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из свинины выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д. ***в зависимости от вида мяса продуктивного животного:*** продукты из свинины. ***в зависимости от технологии изготовления:*** вареные; копчено-вареные (варено-копченые); соленые; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса:*** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные – с температурой не выше 15°С; замороженные – с температурой свыше минус 8 °С. **Продукты из свинины выпускают:** целыми изделиями (цельнокусковые); целым куском массой нетто от 100 г (порционная нарезка); ломтиками массой нетто от 50 г (сервировочная нарезка); в виде набора массой нетто 200-400 г (порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из свинины в составе одной потребительской упаковки). Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из свинины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-

изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем. Настоящая технологическая инструкция устанавливает рецептуры, технологические режимы, последовательность проведения технологических операций, маркировку, упаковку, условия транспортирования и хранения, контроль производства продуктов из свинины.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из свинины деликатесные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – вареные. Категория Б: Орех мясной «Бомонд». **Категория В:** Голяшка, прессованная в форме. **Категория Г:** Бекон «Экстра»; Грудинка; Грудинка вареная; Бекон прессованный. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины фаршированные. Подвид – вареные. Категория Г:** Рулет «Княжеский»; Рулет «Невский»; Рулет «Петербургский»; Рулет «Популярный»; Рулет «Деликатесный»; Рулет «Пражский»; Прессованный мешочек; Рулет «По-дрезденски»; Рулька фаршированная; Рулет «Мозаика»; Грудинка «Домашняя». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – вареные. Категория Б:** Ветчина «Застольная»; Ветчина «Столичная» вареная в оболочке; Ветчина «Традиционная» вареная в оболочке; Ветчина «Экстра» в форме. **Категория В:** Ассорти «Слободское». **Категория Г:** «Мясо поросят»; Мясной пирог «Секрет»; Ассорти «Калейдоскоп»; Ассорти в оболочке. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория А:** Корейка «Царская»; Вырезка копчено-вареная; Корейка копчено-вареная; Филей «Восторг»; Вырезка «Кремлевская»; **Категория Б:** Корейка «Экстра»; Буженина «Российская»; Шинка свиная; Свинина «Пряная»; Свинина «По-деревенски»; Стейк из корейки; Рулет из свинины «Мясной каприз». **Категория В:** Шинка «Изумительная»; Свинина «Изысканная»; (фантазия) Свинина «Фантазия»; Корейка на кости; Буженина «Тамбовская»; Свинина «По-алтайски»; Рулька «По-баварски»; Корейка «Боярская»; Корейка «Классическая»; Корейка; Рулет «Праздничный»; Рулька «Деревенская»; Полендвица «Беловежская»; Лопатка; Лопатка «Классическая»; Орех; Орех «Классический». **Категория Г:** Бекон «Охотничий»; Ребрышки «Закусочные»; Грудинка «Классическая»; Грудинка «Купеческая»; Грудинка на кости; Грудинка; Грудинка «Особая»; Грудинка «Ароматная» бескостная; Грудинка «Старорусская»; Грудинка бескостная «Домашняя»; Рулька свиная; Грудинка «Сибирская»; Бекон «Дворянский»; Деликатес «Минский»; Ребрышки «Оригинальные»; Рулет «Родной продукт»; Ребра мясные. **Категории Д:** Ребрышки свиные «К пиву»; «Ребрышки свиные» (хрящи реберные); Хребты свиные. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины фаршированные. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Рулет «Дуплет»; Рулет «Светский»; Рулет «Аппетитный»; Рулет «Обыкновенный»; Рулет «Задонский»; Рулет «Борисоглебский». **Категория В:** Рулет «Домашний». Рулет «Домашний» с чесноком»; Рулет «Домашний» с курагой»; Рулет «Первоклассный»; Рулет «Нежный»; Рулет с сыром; Рулет «Фирменный»; Рулет «Оригинальный»; **Категория Г:** Рулет «Рябчик с чесноком». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Ветчина в оболочке «Из окорока». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – сырокопченые. Категория А:** Вырезка в специях; Бастурма из свинины. **Категория Б:** Орех свиной с пряностями; Чипсы из свинины; Корейка «Царская»; Корейка свиная. **Категория В:** «Бендайола»; Грудинка «Старорусская»; Бекон сырокопченый; Грудинка. **Категория Г:** Ребра свиные; Грудинка свиная бескостная; Корейка «Сочная». **Без категории.** Ассорти из свинины сырокопченое. **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – сырокопченые. Категория Б:** Ветчина «Белый город»; Ветчина «Европейская»; Ветчина «Мраморная»; Пивные палочки «Пикантные»; Пивные палочки «С перчиком»; «Хамончики»; Мясные бочонки «Янтарные»; «Пивасики». **Категория В:** Ветчина с можжевельником; Ветчина «Шварцвальская».

HACCP EXPERT

Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – сыровяленые. Категория А: Свинина к пиву; Палочки к пиву; Хамон нарезка; Хамон «Иберинский». **Категория Б:** Хамон без кости; Хамон на кости; Пигсоны; Свинина с мускатным орехом; Свинина «Пряная». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины ветчинные. Подвид – сыровяленые. Категория А:** Ветчина «Царская». **Группа – мясная. Вид – продукты из свинины цельнокусковые. Подвид – соленые. Категория Б:** «Кореечка соленая»; Корейка соленая «Застольная»; Солонина. **Категория В:** Мясо маринованное (карбонад на шкуре); Бекон «Особый»; Бекон «Южный»; Бекон «Любительский». **Категория Г** Бекон «Закусочный»; Бекон «Пряный»; Бекон «Белорусский»; Бекон «Популярный»; Бекон «Домашний». Грудинка маринованная. **Группа – мясная. Вид – продукты из субпродуктов. Подвид – вареные. Категория Б:** Рулет из языка. **Категория Д:** Ноги свиные «Можож». **Группа –мясная. Вид – продукты из субпродуктов. Подвид – копчено-вареные, варено-копченые. Категория Б:** Язык свиной в шпике «Деликатесный». **Категория Д:** Щековина.

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

Продукты из свинины охлажденные (соленые, вареные, копчено-вареные) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из свинины охлажденные (сырокопченые и сыровяленые) выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из свинины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Продукты из свинины, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов из свинины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – **не более 20 суток; Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – **не более 35 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: целыми изделиями – **не более 60 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 80 суток;** целыми изделиями с применением консерванта Униконс XXL - **не более 90 суток**; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – **не более 45 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **- не более 60 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **- не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – **не более 35 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 45 суток. Герметично упакованных:** от минус 7°С до

минус 9°С – **не более 45 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из свинины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – **не более 90 суток;** от минус 18°С и ниже – **не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины варено-копченых, (копчено-вареных), вареных (кроме ветчин)** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из свинины вареные (кроме ветчин) целыми изделиями – **не более 10 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми изделиями – **не более 7 суток;** продукты из свинины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 7 суток;** продукты из свинины копчено-вареные – **не более 10 суток;** продукты из свинины сырокопченые – **не более 30 суток;** продукты из свинины сыровяленые – **не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины**, варено-копченых (копчено-вареных), вареных, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также ветчин, изготовленных в искусственных барьерных оболочках при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: ***продукты из свинины вареные:*** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 35 суток;** целыми изделиями с применением консерванта Униконс XXL - **не более 60 суток**; ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – **не более 30 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 35 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – **не более 60 суток;** ветчины вареные (продукты ветчинные) целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 70 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – **не более 12 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 20 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 30 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – **не более 8 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 15 суток;** продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 25 суток;** ***продукты из свинины варено-копченые (копчено-вареные):*** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 40 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 80 суток;** при порционной нарезке – **не более 20 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 30 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** ***продукты из свинины сырокопченые:*** целыми изделиями – **не более 60 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 90 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 100 суток;** при порционной

HACCP EXPERT

нарезке – **не более 30 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 20 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 40 суток; Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – **не более 30 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 40 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 60 суток;** при порционной нарезке – **не более 15 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 20 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке – **не более 10 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 20 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 30 суток;** ***продукты из свинины сыровяленые:*** **негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – **не более 180 суток;** при температуре от 4°С до 15°С – **не более 120 суток; упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – **не более 70 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 80 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 60 суток;** сервировочная нарезка – **не более 30 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 35 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток; при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – **не более 90 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 120 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 180 суток;** сервировочная нарезка – **не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 70 суток;** порционная нарезка – **не более 90 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) **не более 60 суток; при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 120 суток;** целыми изделиями с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) – **не более 180 суток;** сервировочная нарезка – **не более 60 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **- не более 35 суток;** при сервировочной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) - **не более 60 суток;** порционная нарезка – **не более 65 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) - **не более 40 суток;** при порционной нарезке с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) - **не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов из свинины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав (состав продуктов одной потребительской упаковки). **Рекомендуемые сроки годности продуктов из свинины замороженных** (т. ч. упакованных

HACCP EXPERT

под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные), запеченные, копчено-запеченные – **не более 30 суток;** сырокопченые – **не более 120 суток;** сыровяленые – **не более 12 месяцев; не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, (копчено-вареные) – **не более 120 суток.** сырокопченые – **не более 270 суток.** сыровяленые – **не более 18 месяцев. Сроки годности с применением холодной пастеризации (HPP) и скин упаковки для продуктов из мяса (ветчин) мясных и мясосодержащих:** ***при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** продукты из свинины вареные (целым изделием) **не более 90 суток;** продукты из свинины вареные порционная нарезка – **не более 60 суток;** продукты из свинины вареные сервировочная нарезка – **не более 45 суток;** продукты из свинины копчено-вареные (целым изделием) – **не более 120 суток;** продукты из свинины копчено-вареные порционная нарезка – **не более 80 суток;** продукты из свинины копчено-вареные сервировочная нарезка – **не более 40 суток;** продукты из свинины сырокопченые (целым изделием) – **не более 100 суток;** продукты из свинины сырокопченые порционная нарезка – **не более 70 суток;** продукты из свинины сырокопченые сервировочная нарезка – **не более 50 суток;** продукты из свинины сыровяленные (целым изделием) – **не более 120 суток;** продукты из свинины сыровяленные порционная нарезка – **не более 90 суток;** продукты из свинины сыровяленные сервировочная нарезка – **не более 60 суток. После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из свинины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – **не более 20 суток;** вареных, варено-прессованных – **не более 5 суток;** ветчинных продуктов – **не более 7 суток;** варено-копченых, копчено-вареных – **не более 10 суток;** сырокопченых, сыровяленых – **не более 30 суток.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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 продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1210-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сырокопченые, сыровяленые изделия из оленины (далее продукты из оленины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из оленины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид – вареные: Категория А: ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с мочеными брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная»; ассорти «Таежное»; ассорти оленье в оболочке; оленина вареная в оболочке; оленина прессованная «Сибирская»; рулет из оленины «Особый»; оленина «Деликатесная»; балык «Классический»; оленина «Савойская»; оленина прессованная «Полярная»; оленина прессованная с мочеными брусникой; оленина «Закусочная»; оленина «Заказная». **Категория Б:** ассорти «Калейдоскоп»; оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние»; оленина прессованная «Северянка»; **«**Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная»; ассорти «Калейдоскоп»;оленина прессованная «Оригинальная»; оленина прессованная «Любимая»; оленина прессованная «Югор»; оленина прессованная с чесноком; оленина прессованная с черносливом; оленина прессованная с горчицей; оленина прессованная «Северный деликатес»; ассорти прессованное «Северное сияние» оленина прессованная «Северянка»; **«**Орех из оленины»; оленина «Боярская»; оленина «Обеденная»; оленина «Молодежная». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины ветчинные Подвид: вареные: Категория А:** ветчина «Заполярная». **Категория Б:** ветчина «Северная»; ветчина «Полярная»; ветчина «Таежная»; ветчина «Изысканная»; ветчина «Деликатесная»; ветчина «Гостевая»; ветчина «Оленья»; «Закуска оленья»; закуска «Чукотская». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: вареные: Категория Б:** рулет олений «Брусничный»; оленина «Гурман»; язык фаршированный «Нежность»; оленина в шпике; рулет «Сытный»; рулет «Лесной»; рулет «Гостевой»; рулет олений с печенью, грушей и клюквой; рулет олений с черносливом, курагой и грецкими орехами; рулет олений с вишней, корицей и грецкими орехами; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; **«**Руляда из

оленины»; **Категория В:** рулет по-охотничьи; **Группа мясная Вид – копчено-вареные Подвид продукты из оленины цельнокусковые Категория А:** «Пастрома»; рулет олений «Норд»; оленина «Городская»; «Оленина копчено-вареная»; «Мясо марала копчено-вареное»; «Рулет копчено-вареный из оленины»; оленина «Деревенская»; оленина «Арбатская»; оленина «Любительская»; оленина «Деликатесная»; «Олений шар»; оленина «Наслаждение»; бастурма «Юбилейная»; орех «Подарочный»; балык «День-ночь; Язык олений «Деликатесный»; Вырезка оленья «Деликатесная»; Балык олений «Северный»; «Орех «Царский»; «Холо»; «Буута»; «Хонкото». **Категория Б:** «Рулька оленья»; рулет «Вьюга»; рулет «Классический»; рулет «Заполярный»; рулет «Северный с чесноком»; рулет «Деликатесный»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; «Оленина шпигованная»; «Моойо»; «Аргаса»; «Сисэ». **Категория В:** «Бекон из оленины»; «Тёся». **Категория Г:** ребра оленьи копчено-вареные; ребрышки «Восхитительные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-вареные: Категория Б:** «Рулет олений»; «Оленина в шпике»; рулет с сыром; грудинка бескостная «Сочинская»; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский». **Категория В:** рулет «Мясной дуэт»; рулет «Восточный». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид варено-копченые: Категория А:** балык «Классический»; балычок «Именинный». **Категория Б:** балык «Гусарский»; **Категория Г:** ребра оленьи варено-копченые; **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: варено-копченые: Категория Б:** рулет «Тройной»; язык олений в шпике «Деликатесный»; язык фаршированный «Нежность». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид копчено-запеченные: Категория А:** оленина «Изумительная»; Вырезка оленья «Деликатесная»; «Балык олений». **Категория Б:** балык «Гусарский. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: копчено-запеченные: Категория Б:** рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Язык олений в свиной шкуре «Якутский»; «Балык олений в свиной шкуре «Якутский». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид запеченные: Категория А:** оленина «Лакомка»; шведское мясо «Щелькнёль» («замороженный ком»); шаурма из оленины; «Оленина шпигованная, маринованная по-якутски»; «Оленина запеченная пряная»; «Вырезка оленья»; шашлык «Домашний»; «Оленина запеченная»; «Филей олений запеченный»; оленина «Семейное лакомство»; оленина запеченная «Северная»; оленина запеченная «Полярная»; «Буженина «Воркутинская»; стейк «Заполярный»; «Карбонад из оленины»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль; стейк «Шатобриан»; шаурма; снеки оленьи; «Хрустящие» снеки; стрипсы оленьи. **Категория Б:** шашлык из оленины; шашлык «По-домашнему»; шашлык «По-сокольски»; шашлык «Разбойничий»; оленина в маринаде «Бомонд»; «Оленина запеченная в тесте»; **Категория В:** грудинка «Вителлино»; грудинка маринованная в пиве; шашлык «По-охотничьи»; грудинка оленья «Аппетитная»; шашлык с грибами и луком. **Категория Г:** ребрышки оленьи «Ароматные». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: запеченные: Категория А:** оленина запеченная «Чукотская»; оленина с черносливом «Наслаждение»; **Категория Б:** рулет «Семейный»; рулет с начинкой; рулет спиральный; рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой»: «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет «Югор с клюквой»; оленина запеченная «Огни тундры»; жаркое фаршированное. **Категория В:** грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Да анджело»; грудинка по рецепту садовника; оленина «Загадка». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид жареные: Категория А:** снеки «В охотку»; стрипсы из оленины; шаурма из оленины; «Хрустящие» снеки «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины; стейк «Заполярный»; шашлык **«**По-якутски»; шаварма-гриль.

HACCP EXPERT

Категория В: шашлык с грибами и луком. **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: жареные: Категория Б:** «Пьяные рулеты из оленины»; рулет из оленины с вишней, корицей и грецким орехом; рулет с печенью, грушей и клюквой; жаркое фаршированное. рулет из оленины «Золотой олень»; рулет из оленины «С печенью»; рулет из оленины «Дары леса»; рулет из оленины «С клюквой». **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сырокопченые: Категория А:** бок «Северное сияние»; палочки из оленины; «Оленина сырокопченая»; мясо оленье «Крестьянское»; мясо оленье «По-кайзерски»; бастурма «Юбилейная»; чипсы из оленины; «Пастрома оленья»; бастурма «Югор»; язык олений сырокопченый; «Вырезка оленья»; балык «Золотой»; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык олений в оболочке»; «Оленина сырокопченая особая»; «Бендайола» из оленины; мясо оленье «Новый кормилец»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; снеки «В охотку»; бастурма «Восточная»; оленина «Дикий север»; оленина «Югор»; «Карбонад» из оленины»; «Буженина» из оленины. **Категория Б:** язык олений сырокопченый; бок олений «Северное сияние»; «Рулька оленья». **Группа: мясная Вид: продукты из оленины фаршированные Подвид: сырокопченые: Категория Б:** оленина в оболочке из шпика; оленина в оболочке из кожи птицы; оленина в оболочке из свиной кожи. **Группа мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые Подвид сыровяленые: Категория А:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; билтонг с чесноком; билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; бастурма «Юбилейная»; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука; бастурма «Праздничная»; оленина «Деликатесная»; «Брезаола» (Bresaola) граубюнденское вяленое мясо; «Брезаола» из оленины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из оленины в вине по итальянскому рецепту; мясо «Чемен» по-турецки; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина»; «Полендвица»; «Бекон» из оленины; «Руган» из оленины; «Шафу» из оленины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из оленины; «Вяленая оленина»; «Вяленая оленина с пряностями»; «Оленина в маринаде вяленая»; «Мясные фишки» пряные; «Мясные фишки» с чесноком; «Мясные фишки» с острой паприкой; «Мясные фишки» со вкусом белых грибов; «Мясные фишки» с ароматом жареного лука; «Мясные фишки» по-чилийски; «Мясные фишки» с хреном (вассаби); «Мясные фишки» со вкусом рома Бакарди; «Мясные фишки» с ароматом коньяка; «Мясные фишки» с ароматом брусники; «Суджук» из оленины; «Вяленая оленина с можжевеловыми ягодами» оленина вяленая «Датская»; «Суджук по-домашнему из оленины; «Английская оленина вяленая, приготовленная в рассоле»; бастурма из оленины «Армянская»; «Вяленое мясо викингов» из оленины; «Полендвица» из оленины; «Балык олений вяленый»; «Домашнее вяленое мясо»; «Оленина острая, вяленая кусочками»; «Оленина вяленая с горчицей»; «Оленина вяленая с корицей»; «Закуска из деревни»; оленина «Пикантная»; «Юкола». **Группа мясная Вид – продукты из оленины рубленые Подвид сыровяленые: Категория А:** Джерки мясные с вяленым томатом; Джерки мясные с грецким орехом; Джерки мясные с брусникой; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с грецким орехом; Мясные медальоны с брусникой; Мясные медальоны с черносливом. Допускается вырабатывать продукты из оленины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

HACCP EXPERT

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных **без применения вакуума или модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: вареных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; варено-прессованных и ветчинных– не более 5 суток; запеченных – не более 5 суток; запеченных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; жареных – не более 5 суток; жареных с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 0°С до 4°С – не более 30 суток; сырокопченых, сыровяленых при температуре от 4°С до 12°С — 15 суток; Рекомендуемые сроки годности продуктов из оленины, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности от 75 до 80%: **вареных**: целыми изделиями – не более 12 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. с использованием консервантов– не более 40 суток **варено-копченых и копчено-вареных:** целыми изделиями – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток. с использованием консервантов– не более 25 суток. **запеченных, жареных, копчено-запеченных**: целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **-сырокопченых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 55 суток; при порционной нарезке – не более 60 суток. **-сыровяленых продуктов**: целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** целыми изделиями – не более 75 суток; при сервировочной нарезке – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности **замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºСне более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; вареных, запеченных – не более 5 суток; варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1197-2025 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты из мяса птицы с добавлением пряно-ароматических добавок, или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – продукт, продукция, деликатесы). Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра: грудка куриная «К пиву»; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки цесарки; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с оливками варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с черносливом варено-копченый из мяса кур; рулет «Юбилейный» с чесноком варено-копченый из мяса кур; филе утиной грудки; филе грудки куриное «Янтарная серия» варено-копченое; филе грудки куриное «Пикантное с перчиком» варено-копченое; грудка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; грудка цыпленка-бройлера на кости варено-копченая; филе грудки индейки копчено-вареное; рулет «Юбилейный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» варено-копченый из мяса кур; грудка куриная копчено-вареная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный; рулет из цыпленка; рулет из индейки; рулет из утки; рулет из гуся; рулет из цесарки; рулет куриный с сыром; рулет из цыпленка с сыром; рулет из индейки с сыром; рулет из утки с сыром; рулет из гуся с сыром; рулет из цесарок с сыром; рулет куриный с чесноком; рулет из цыпленка с чесноком; рулет из индейки с чесноком; рулет из утки с чесноком; рулет из гуся с чесноком; рулет из цесарки с чесноком; рулет куриный с аджикой; рулет из цыпленка с аджикой; рулет из индейки с аджикой; рулет из утки с аджикой; рулет из гуся с аджикой; рулет из цесарки с аджикой; рулет куриный с горчицей; рулет из цыпленка с горчицей; рулет из индейки с горчицей; рулет из утки с горчицей; рулет из гуся с горчицей; рулет из цесарки с горчицей; рулет куриный с грибами; рулет из цыпленка с грибами; рулет из индейки с грибами; рулет из утки с грибами; рулет из гуся с грибами; рулет из цесарки с грибами; рулет куриный с черносливом; рулет из цыпленка с черносливом; рулет из индейки с черносливом; рулет из утки с черносливом; рулет из гуся с черносливом; рулет из цесарки с черносливом; рулет куриный с орехами; рулет из цыпленка-бройлера с орехами; рулет из индейки с орехами; рулет из утки с орехами; рулет из гуся с орехами; рулет из цесарки с орехами; рулет «С брусникой» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера варено-копченая; буженина из мяса цыпленка-бройлера с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса кур; рулет «Престиж» варено-копченый из мяса кур; рулет «Престиж» с черносливом варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; филе цыпленка-бройлера на шпажке варено-копченое; рулет из индейки; рулет «Оригинальный» из мяса кур; филе грудки цыплят-бройлеров с черносливом; филе грудки цыплят-бройлеров с

оливками; филе грудки цыплят-бройлеров с сыром; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-паприка»; фонарик из мяса индейки копчено-вареный; филе грудки индейки копчено-вареное; рулет куриный с укропом; рулет из цыпленка с укропом; рулет куриный со сливочным маслом и розмарином; рулет из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и розмарином; рулет «Престиж» из мяса кур; мини-рулет куриный с черносливом; рулет «Оригинальный» из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками; куриные крылышки; окорочка куриные; филе цыпленка-бройлера на шпажке; куропатка с брусникой; индейка с апельсинами; рулет куриный прессованный с кориандром копчено-вареный; рулет из мяса индейки прессованный с черносливом копчено-вареный; мясо прессованное куриное копчено-вареное; мясо прессованное индеек копчено-вареное; курица по-провански; пряная курочка; королевская птица из мяса кур; рулет куриный; буженина из курицы; рулет Классический куриный; рулет домашний куриный; рулет «Балыковый» из мяса кур; рулет «Поволжский» из мяса кур; рулет «Фермерский» из мяса кур; рулет «Белокаменный» из мяса кур; рулет «Дворянский» из мяса кур; рулет «Саратовский» из мяса кур; рулет «Курочка Ряба» из мяса кур; рулет «Изысканный» из мяса кур; рулет куриный копченый; рулет куриный; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка утиная; грудка гусиная; грудка цесарки; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Дворянский» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Западный»; продукт из мяса кур птица «Изысканная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Обеденный» из мяса кур; бедро «Обеденное» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное

HACCP EXPERT

«Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Престиж» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Лукошко» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-дворянски» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-дворянски» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Душистый» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Дворянские традиции»; продукт из мяса кур «Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Дворянская курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Обеденный»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; **Сорт второй:** шейки куриные «Янтарная Серия» варено-копченые; шея индейки копчено-вареная; продукт из мяса кур закуска «Деревенская» копчено-вареная; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная передняя; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «Графская»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Привал» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка

HACCP EXPERT

цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Сорт высший:** карпаччо из мяса страуса; **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Мягкая»; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; филе грудки куриное; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки утиное; филе грудки гусиное; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто экзотическое»; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с пряными травами; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с паприкой; продукт из мяса цыплят-бройлеров «Филетто» с чесноком; филе «Пикантное» цыпленка-бройлера; карпаччо из индейки; соломка формованная «Столичная» из мяса кур; соломка формованная «Васаби» из мяса кур; грудка индейки сыровяленая; филе грудки цыплят-бройлеров; продукт из мяса кур деликатес в оболочке сыровяленый «Казылык»; филе грудки куриной «Графское»; карпаччо из куриной грудки; филе грудки куриной «Острое»; филе грудки куриной «Пряное»; филе грудки куриной «С паприкой»; филе грудки индейки «Графское»; филе грудки индейки «Острое»; филе грудки индейки «Пряное»; филе грудки индейки «С паприкой»; филе грудки гусиной «Графское»; филе грудки гусиной «Острое»; филе грудки гусиной «Пряное»; филе грудки утиной «Графское»; филе грудки утиной «Острое». филе грудки утиной «Пряное»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; ломтики куриные «Три перца»; ломтики индейка «Три перца»; ломтики куриные; ломтики индейка; снеки из курицы; снеки из индейки; снеки из курицы «Три перца»; снеки из индейки «Три перца»; **Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка ути-

ная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки; **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из цыплят-бройлеров «К пенному»; чипсы из курицы «К пенному»; чипсы из индейки «К пенному»; чипсы из цесарки «К пенному»; чипсы из курицы «К пиву»; чипсы из цыплят-бройлеров «К пиву»; чипсы из индейки «К пиву»; чипсы из цесарки «К пиву»; чипсы из курицы «Пивные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Пивные»; чипсы из индейки «Пивные»; чипсы из цесарки «Пивные»; чипсы из курицы «Вкусные»; чипсы из цыплят-бройлеров «Вкусные»; чипсы из индейки «Вкусные»; чипсы из цесарки «Вкусные»; чипсы из курицы «Джокер»; чипсы из цыплят-бройлеров «Джокер»; чипсы из индейки «Джокер»; чипсы из цесарки «Джокер»; филе грудки индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки «Чили-Паприка»; филе грудки цыплят-бройлеров «Чили-Паприка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** рулет куриный в фольге варено-запеченный рулет из цыпленка в фольге; рулет из индейки в фольге; рулет из утки в фольге; рулет из гуся в фольге; рулет из цесарки в фольге; рулет куриный из белого мяса; рулет куриный «Обычный»; цыпленок «Табака» из мяса цыпленка-бройлера. цыпленок-бройлер; грудка куриная; окорочка куриные; бедро куриное; голень куриная; крылышки куриные; рулет куриный «Классический»; продукт из мяса кур «Галантин»; **Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь»; **Продукты сушеные из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из мяса индейки; мясо вяленое «Курица»; мясо вяленое «Утка»; мясо вяленое «Гусь»; мясо вяленое «Индейка»; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Продукты сыросоленые из мяса птицы. Сорт экстра:** «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое» из мяса индейки; «Филетто с пряными травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, сыросоленых продуктов, негерметично упакованных при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: целым изделием (без консервантов) **– не более 12 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 15 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 25 суток;** целым

HACCP EXPERT

изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 30 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 40 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 50 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 8 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 12 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 20 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 4 суток;** сервировочная нарезка (с применением консервантов, регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 7 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, сыросоленых продуктов,** упакованных **с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы,** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: целым изделием (без консервантов) **не более 60 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 90 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 80 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 110 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 110 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 150 суток;** порционная нарезка (без консервантов) **не более 45 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 65 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 100 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **не более 30 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **не более 40 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеный, сушеной** продукции, **негерметично упакованной,** при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **– не более 120 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 180 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 150 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 200 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 200 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением консерванта Униконс XXL) – **не более 240 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 90 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 120 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 150 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 60 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 80 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеной, сушеной** продукции, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: целым изделием (без консервантов) **– не более 180 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (без консервантов) – **не более 240 суток;** целым изделием (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 220 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – **не более 260 суток;** целым изделием (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 260 суток;** целым изделием в оболочке, в многослойных или барьерных пленках (с применением

HACCP EXPERT

консерванта Униконс XXL) – **не более 300 суток;** порционная нарезка (без консервантов) – **не более 150 суток;** порционная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 180 суток;** порционная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 220 суток;** сервировочная нарезка (без консервантов) **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) **– не более 150 суток;** сервировочная нарезка (с применением консерванта Униконс XXL) **– не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более 7 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой, сыровяленой, варено-сушеной, сушеной **– не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС **– не более 18 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

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) (взамен 10.13.14-046-2017)

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты из конины, в том числе национальные изделия, изготовленные из различных частей туши в виде отрубов или отдельных мышц, кусков мяса, подвергнутых в процессе изготовления в разной степени измельчению, посолу и доведению до готовности к употреблению различными способами термической обработки [далее по тексту продукты из конины, продукция]. Продукты из конины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукты из конины выпускаются в охлажденном и замороженном виде Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Продукты из конины выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов*:** мясные продукты; мясосодержащие продукты. ***в зависимости от массовой доли мышечной ткани:*** мясные продукты: А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие продукты: Г. ***в зависимости от технологии подготовки используемого мяса*:** цельнокусковые; ветчинные; фаршированные; прочие. ***в зависимости от технологии изготовления:*** соленые; вареные; варено-запеченные; копчено-вареные (варено-копченые); копченые; запеченные; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые. ***в зависимости от термического состояния*:** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от массы кусков:*** целым продуктом [цельнокусковой]; целым куском массой нетто от 100 г [порционная нарезка]; ломтиками массой нетто от 50 г [сервировочная нарезка]. в виде набора массой нетто 200-400 г [порционная/сервировочная нарезка разных продуктов из конины в составе одной потребительской упаковки]. Комплектацию (комплектование) наборов продуктами из конины производят в соответствии с ассортиментом, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

АССОРТИМЕНТ: Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д: «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: вареные. Категория А:** конина «Зея»; конина «Алдан»; казылык; мясо конское «Турист» вареное в оболочке. **Категория Б:** казы; суретет; шужук; «Казылык». **Категория Д:** «Жал»; рулет «Горский» из конины. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: вареные. Категория Б:** «Казылык» из конины варёный. **Категория В:** «Грудинка» из конины варёная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные, в т.ч. прессованные в форме. Подвид: вареные. Категория Б:** ветчина «Императорская»; ветчина «Северная»; ветчина «Колымская»; ветчина «Тулагинская»; ветчина «Изысканная»; ассорти мясное «Дорожное»; ассорти мясное «Полярное»; ассорти мясное «Калорийное»; «Конина прессованная в форме»; конина прессованная «Саянская»; конина прессованная «Горская»; конина прессованная варёная; конина «Восточная»; ветчина «Изысканная» прессованная в форме. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-вареные. Категория А:** конина «Прима»; конина «Тулпар»; «Бильдяма»; конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «Агидель»; филей «Горский»; «Кутурук»; филей «Якутский»; филей конский

«Агромак»; «Хол»; «Мюся»; «Буут этэ из мяса жеребят»; орех «Царский»; рулет «Столичный». **Категория Б:** «Казылык» из конины копчено-вареный; рулет «Сунтар»; рулет из конины; «Рулет из конины копчено-вареный»; рулет с оливками; мясо конское «Мустанг»; шужук; казы; казы «По-уральски»; конина «Монгольская»; конина «Узорчатая»; «Буут этэ»; «Хаса»; «Сис»; «Моой». **Категория В:** «Бётегё»; «Кабырга». ребрышки «Горские»; грудинка «Гостевая»; «Грудинка конская копчено-вареная»; конина на ребре «Ойгоз»; «Хабирга» в оболочке; Ойгос жеребят «Ароматный»; «Грудинка особая конская»; далан «Элитный»; казы; «Ойгос» конский; «Рулет из конины»; «Бекон» из конины копчёно-вареный; рёбра конские копчено-вареные; рулет из конины копчено-вареный. **Категория Г:** «Ёттюк»; «Ребра конские»; «Седло из конины». **Категория Д:** «Далан» конский; «Саал»; «Саал жеребят «Ароматный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Б:** ветчина «Сабантуй». **Группа: продукты мясосодержащие. Вид: продукты из конины ветчинные. Подвид: копчено-вареные. Категория Г:** ветчина из конины копчёно-вареная. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: варено-копченые. Категория А:** конина «Мечта»; филей «Джугджур». **Категория Б:** казылык «Мирас»; Рулет «Якутский» из конины. **Категория В:** филе из конины варёно-копченое; «Рулет из конины» варено-копченый. **Категория Д:** «Грива конская» варено-копченая. **Группа: продукты мясные. Вид – продукты из конины рубленые. Подвид - варено-копченые: Категория А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копченые. Категория А:** «Филей конский «Агромак». **Категория В:** «Далан «Элитный»; «Грудинка конская»; «Конина на ребре «Ойгоз». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины кусковые в оболочке. Подвид: копченые. Категория А:** ветчина «Сабантуй». **Категория Б:** «Конина «Узорчатая»; «Казы «По-уральски». **Категория В:** колбаса «Пикантная». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: копчено-запеченные: Категория А:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; конина «По-якутски». **Категория Б:** рулет «Сунтар»; мясо конское «Мустанг»; конина «По-якутски» в пластах; рулет «Якутский». **Категория В:** ребрышки «Горские». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: запеченные: Категория А:** шашлык по-домашнему; «Вырезка из конины»; «Конина запеченная». **Категория Б:** шашлык из конины; «Конина, запеченная в тесте»; Конина «Степная»; Конина «Абдулла»; Филей «Батыр». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины фаршированные. Подвид: запеченные: Категория А:** конина «Торжество». **Категория Б:** рулет с начинкой; рулет «Семейный». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** балык «Супер»; чипсы; филей «Джугджур»; бастурма «Праздничная»; вырезка из конины; «Карпаччо»; «Пастрома»; «Балык конский в оболочке»; «Конина сырокопченая особая»; «Конина сырокопченая»; «Бендайола» из конины; мясо конское «Новый кормилец»; «Балык из конины»; балык «Карпаччо» из мяса конины; Соломка из конины «Пряная»; Мясная крошка из конины «Вкус Алтая»; Мясная крошка из конины «Халапеньо»; Окорок конский сырокопченый. **Категория Б:** конина «Монгольская»; суретет; шужук; «Казы»; «Казы по-казахски»; «Балык»; балык из конины сырокопченый. **Категория В:** ребрышки «Горские»; конина «Туркменская». **Категория Г:** ребра конские. **Категория Д:** «Далан» из конины; «Жал»; «Жай». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины рубленые. Подвид: сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из конины «Тулпар» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из конины «Тулпар» с кедровым орешком. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: сыровяленые. Категория А:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг

HACCP EXPERT

«Пряный»; билтонг «Подкопченный»; билтонг «Классический»; билтонг «Восточный»; бастурма «Праздничная»; филей «Джугджур»; «Казылык» сыровяленый; карпаччо «Деликатесное»; «Строганина конская»; «Палочки из конины к пиву»; мясо «Чемен» по-турецки; «Руган» из конины; «Шафу» из конины; «Джерки по-американски»; «Пастирма «Турецкая»; «Бюнднер» из конины; «Вяленая конина»; «Вяленая конина с пряностями»; «Конина в маринаде вяленая»; «Махан» из конины; «Брезаола» из конины по итальянскому рецепту; «Брезаола» из конины в вине по итальянскому рецепту; «Суджук из конины» по старинному рецепту; вяленая конина с можжевеловыми ягодами по старинному рецепту; конина вяленая «Датская» по старинному рецепту; «Суджук по-домашнему из конины» по старинному рецепту; «Английская конина вяленая, приготовленная в рассоле»; «Армянская бастурма из конины» по старинному рецепту; «Вяленое мясо викингов» из конины; «Полендвица» из конины; «Балык конский вяленый» по старинному рецепту; «Домашнее вяленое мясо» по старинному рецепту; «Конина острая, вяленая кусочками» по старинному рецепту; «Конина вяленая с горчицей» по старинному рецепту; «Конина вяленая с корицей» по старинному рецепту; «Закуска из деревни» по старинному рецепту; бастурма из конины сыровяленая; «Джерки» мясные с вяленым томатом; «Джерки» мясные с грецким орехом; «Джерки» мясные с брусникой; «Джерки» мясные с черносливом; «Мясные медальоны» с вяленым томатом; «Мясные медальоны» с грецким орехом; «Мясные медальоны» с брусникой; «Мясные медальоны» с черносливом; Джерки из конины. **Категория Б:** «Казы»; «Казы» сыровяленый»; «Казылык» сыровяленый»; «Шужук»; «Суретет»; «Казы» из конины сыровяленый; «Казы «Сувенир» из конины сыровяленый; «Казы с пряностями» из конины сыровяленый; «Казы в оболочке» из конины сыровяленый. **Категория В:** казылык; казы «Астраханский»; «Бекон» из конины; «Карта-чучук». **Категория Г:** «Чучук». **Категория Д:** «Жал»; «Жай»; «Чучук-тюндук». **Группа - продукты мясные. Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые «По-якутски». **Категория Б:** Круглетцы из конины; Круглицы из конины сыровяленые «Прованс»; Круглицы из конины сыровяленые «Три перца»; Суджук из конины; Палочки сыровяленые «Из конины». **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины. Подвид: наборы. Категория Б:** нарезка «Ассорти» из конины. Допускается выпускать наборы «Нарезка «Ассорти» из конины, скомплектованные с различными продуктами из конины в составе одной потребительской упаковки. Порционирование и комплектацию наборов производят определенной массы в соответствии с разделом 4 настоящих технических условий и в ассортименте, утвержденным предприятием-изготовителем или по согласованию с заказчиком-потребителем.

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

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из

конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60 суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины**, **варено-копченых** [**копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных. вареных,** упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при

HACCP EXPERT

сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено- запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – не более 180 суток; при температуре от 4°С до 12°С – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная нарезка – не более 115 суток. **при температуре от 5°С до 8°С:** целым изделием – не более 6 месяцев. сервировочная нарезка – не более 90 суток; порционная нарезка – не более 95 суток. **при температуре от 12°С до 15°С:** целым изделием – не более 4 месяцев. сервировочная нарезка – не более 60 суток; порционная нарезка – не более 65 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов из конины - наборов «Ассорти»** определяется по минимальному сроку хранения продукта, входящего в его состав [состав продуктов одной потребительской упаковки]. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины замороженных** (т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре хранения: **не выше минус 8°С:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 30 суток. сырокопченые – не более 120 суток. сыровяленые – не более 12 месяцев. **не выше минус 18ºС:** вареные, варено-копченые, [копчено-вареные], запеченные, копчено-запеченные – не более 120 суток. сырокопченые – не более 270 суток. сыровяленые – не более 18 месяцев. **После нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из конины в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: соленых – не более 20 суток; вареных, варено-прессованных – не более 5 суток; ветчинных продуктов – не более 7 суток; запеченных – не более 5 суток; варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных – не более 10 суток; сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, продукты из свинины 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 продуктов из свинины могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-014-2016 ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА СВИНОГО (взамен 9210-014-2012) (НДС 10%)

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты, изготовленные из шпика свиного или грудоребренной части свиных полутуш (далее по тексту шпик, продукция) и предназначенные для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Группа – мясная.*** **Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпик солёный с дымком; шпик солёный с дымком с мясными прослойками; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпик солёный с анисом; шпик солёный с анисом с мясными прослойками; шпик солёный с тмином; шпик солёный с тмином с мясными прослойками; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпик солёный с хреном; шпик солёный с хреном с мясными прослойками; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с чесноком с мясными прослойками; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с горчицей с мясными прослойками; шпик солёный с паприкой; шпик солёный с паприкой с мясными прослойками; шпик солёный в зелени; шпик солёный в зелени с мясными прослойками; шпик солёный с хреном и чесноком; шпик солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпик солёный копчёный; шпик солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик солёный Бутербродный с красным перцем; шпик солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпик солёный копчёный с красным перцем; шпик солёный копчёный с чёрным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** шпик «К завтраку»; шпик «Бутербродный»; шпик «Студенческий»; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука; шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный. **Группа**

– мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г: рулет из шпика с фасолью; рулет из шпика «Деликатесный». **Категория Д:** шпик слоеный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; прессованный мешочек из шпика; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; шпик «По-мичурински»; шпик «Фирменный»; сало «Оригинальное»; сало «Классическое»; слойка из шпика; слойка «Праздничная» из шпика; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон «Дворянский»; бекон «Гостевой»; грудинка «Старорусская»; корейка «Русская»; кореечка «Даринская». **Категория Д:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; шпик «Для банкета»; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; шпик «Для завтрака»; шпик «Для завтрака, английский». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** бекон «Уланский»; бекон «Любительский»; бекон «Столичный»; грудинка «Особая» бескостная. **Категория Д:** шпик «Павловский»; шпик солёный слоеный; шпик солёный слоеный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** корейка «Помещичья»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая». **Категория Д:** шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; рулет из шпика «Удиви гостей»; сало копченое; «Сальцо с чесноком»; «Сальцо с перцем». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Д:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная. **Категория Д:** шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.03.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** рулет из шпика с васаби. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик с васаби.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.04.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Г:** рулет «НациональНöй» (Национальный).

Изменение № 3 Дата введения в действие 28.07.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая «Застольная»; корейка соленая «Застольная». **Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Смалец» с красным перцем.

Изменение № 5 Дата введения в действие 08.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** грудинка; грудинка «Трапезная»; грудинка «Казачья»; грудинка «Донская»; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Категория Д:** шпик «Сельский»; шпик «Домашний»; шпик «Одесский»; шпик «Хуторский»; шпик «Господский»; шпик с тмином; сало «Особое»; сало в меду; сало «Острое особое»; сало «Бутербродное»; экспресс-сало; сало в маринаде; сало солёное Традиционное; шпик солёный с дымком; шпик солёный в мексиканском маринаде; шпик солёный в индийском маринаде; шпик солёный с анисом; шпик солёный с тмином; шпик солёный с лавровым листом; шпик солёный с черным перцем; шпик солёный с красным перцем; шпик солёный с хреном; шпик солёный с чесноком; шпик солёный с горчицей; шпик солёный с паприкой; шпик солёный в зелени; шпик солёный с хреном и чесноком; сало солёное по-венгерски; сало солёное в меду по-укра-

HACCP EXPERT

ински; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-домашнему; шпик солёный копчёный; сало солёное Пикантное. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – не соленый, для промышленной переработки. Категория Д:** шпик «Микс»; шпик «Микс» в блоке.

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «Подомашнему вкусный»; шпик «Пикантный вкус». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** шпик «На закуску»; шпик «На закуску» с паприкой; шпик «На закуску» с грибами; шпик «На закуску» с зеленью. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Д:** шпик слоеный. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** шпик копченый «Венгерский рецепт»; шпик копченый.

Изменение № 7 Дата введения в действие 18.12.2017 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:** сало вареное с мясными прослойками; шпик вареный с мясными прослойками. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный. Категория Д:** сало копчено-вареное с мясными прослойками; шпик копчено-вареный с мясными прослойками.

Изменение № 8 Дата введения в действие 20.03.2018 г. **«Правила транспортирования и хранения»** дополнить сроками годностями для продуктов соленых фасованных в тару нового ***ассортимента:*** Рекомендуемые сроки годности продуктов из шпика соленых фасованных в стеклянную тару при температуре хранения от 0 до 4°С **– не более 180 суток**.

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.04.2018 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 10 Дата введения в действие 07.02.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая с чесноком. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый, фасованный в тару. Категория Д:** сало «Крученое» (измельченное). **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная, грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры. **Категория Д:** шпик «Микс»; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры.

Изменение № 11 Дата введения в действие 03.06.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый, фасованный в тару. Категория Г:** грудинка «Белорусская традиция»; корейка «Белорусская традиция». **Категория Д:** сало «Белорусская традиция» (пласт); сало «Белорусская традиция» (кострец); сало «Белорусская традиция» (лопаточное); сало «Белорусская традиция»; шпик «Белорусская традиция»; «Смалец» «Белорусская традиция»; «Солонина «По-белорусски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** корейка сырокопченая; грудинка сырокопченая. **Категория Д:** сало сырокопченое; сало сырокопченое (лопаточное); шпик сырокопченый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сыровяленый. Категория Г:** корейка сыровяленая; грудинка сыровяленая. **Категория Д:** сало сыровяленое; сало сыровяленое (лопаточное);

шпик сыровяленый. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** корейка варено-копченая; грудинка варено-копченая. **Категория Д:** сало варено-копченое; сало варено-копченое (лопаточное); шпик варено-копченое.

Изменение № 12 Дата введения в действие 01.08.2019 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Бекон соленый». **Категория Д:** шпик соленый «Деревенский»; шпик «Ярморочный» в паприке; шпик солёный «Пикантный»; шпик солёный «По-венгерски»; шпик солёный «Традиционный»; шпик солёный «По-белорусски»; сало соленое в обсыпке. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** шпик «Венгерская традиция»; пузанина свиная в обсыпке.

Изменение № 13 Дата введения в действие 25.06.2020 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** бекон маринованный «По-домашнему». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Г:** бекон сырокопченый «Столичный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** бекон варено-копченый «Южный».

Изменение № 14 Дата введения в действие 30.06.2021 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка «По-ковбойски»; грудинка в горчичном маринаде; грудинка с томатами; грудинка «По-кавказски». **Категория Д:** сало «По-деревенски». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** сало «Особое».

Изменение № 15 Дата введения в действие 22.03.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** бекон для завтрака; бекон для завтрака с чесноком; бекон для завтрака с паприкой. **Категория Д:** шпик с холодцом и хреном; шпик с васаби; шпик с огурцом маринованным; шпик с хреном, васаби и сыром; шпик с укропом и зеленью; закуска «Белорусская»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** «Сало копченое на дровах»; «Сало копченое из печи».

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.03.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория В:** Сало «Классическое»; Закуска «Белорусская»; **Категория Д:** Смалец; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория В:** слойка «Охотничья»; грудинка «Купеческая»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория В:** свинина запеченная на дровах. **Правила транспортирования и хранения Дополнить: Рекомендуемые сроки годности,** при температуре от 0 до $+6^0$ в вакуумной упаковке для следующих видов продукции: Сало «Классическое» 60 суток; Закуска «Белорусская» 45 суток; Смалец – 45 суток; слойка «Охотничья» 45 суток; грудинка «Купеческая» 45 суток; Свинина запеченная на дровах 45 суток.

Изменение № 17 Дата введения в действие 19.05.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – запеченный. Категория Г:** руляда; грудинка запечённая; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – несоленый. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой; **Группа мясная. Вид-продукт из шпика. Подвид – несоленый, для промышленной переработки. Категория Г:** грудинка свиная; грудинка бескостная в шкуре; грудинка бескостная без шкуры; **Категория Д:** шпик свиной; шпик боковой со шкурой; шпик боковой без шкуры; шпик хребтовой со шкурой; шпик хребтовой без шкуры; шпик колбасный хребтовый; шпик колбасный боковой.

Изменение № 18 Дата введения в действие 23.12.2022 г. **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** грудинка соленая «Застольная»; **Категория Д:** шпик соленый «По-домашнему»; шпик соленый «По-белорусски»; шпик с чесноком и перцем; шпик «Бутербродный с паприкой»; шпик «Бутербродный с чесноком»; шпик «Бутербродный с душистым перцем»; шпик «Бутербродный копченый на дровах»; шпик «Домашний» соленый; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:** «сало копченое из печи»; «сало подкопченое с чесноком»; «сало подкопченое с паприкой»; «сало подкопченое с душистым перцем; «сало копченое «Расколбас»; закуска «По-белорусски»; закуска «Залихватская»; закуска «Расколбас»; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-запеченный. Категория Г:** грудинка «По-русски»; грудинка «Фирменная»; **Категория Д:** шпик «Залихватский»; шпик «Венгерский»; шпик копченый «По-домашнему».

Изменение № 19 Дата введения в действие 20.04.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый Категория В:** свинина «Охотничья»; «Ассорти».

Изменение № 20 Дата введения в действие 01.06.2023

Придуманное наименование	**Новая редакция придуманного названия**
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:	
бекон «Закусочный»; бекон «Пряный»; бекон «Белорусский»;	бекон «Загадочный»; бекон «Петербургский»; бекон «Смоленский»;
Категория Д:	
шпик «Хуторский»; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками;	шпик «Станичный»; сало солёное по-молдавски; сало солёное по-болгарски с мясными прослойками; сало солёное по-баварски; сало солёное по-баварски с мясными прослойками; сало солёное по-родному; сало солёное по-родному с мясными прослойками;
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленые в оболочке. Категория Д:	
шпик солёный закусочный; шпик солёный закусочный копчёный.	шпик солёный «Заказной»; шпик солёный «Заказной» копчёный.
Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Д:	
шпик «Закусочный»;	шпик «Заказной»;

Изменение № 21 Дата введения в действие 27.09.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – сырокопченый. Категория Д:** «сало на соломе».

Изменение № 22 Дата введения в действие 15.11.2023 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем, вязаный». **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – вареный. Категория Г:** рулет из брюшины вареный.

Изменение № 23 Дата введения в действие 26.02.2024 **Группа – продукт мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** «Шпик соленый с чесноком и перцем».

Изменение № 24 Дата введения в действие 26.04.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** шпик «Классический».
Изменение № 25 Дата введения в действие 05.06.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Д:** «сало с черемшой».
Изменение № 26 Дата введения в действие 20.06.2024 **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – соленый. Категория Г:** сало калужское; грудинка по-домашнему. **Группа – продукты мясные. Вид – продукт из шпика. Подвид – варено-копченый. Категория Г:** грудинка «Запечённая».
Изменение № 27 Дата введения в действие 14.08.2024 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** грудинка соленая.
Изменение № 28 Дата введения в действие 30.08.2024 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Д:** Смалец; Смалец с васаби; Смалец с зеленью; Смалец с чесночком.
Изменение № 29 Дата введения в действие 29.10.2024 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** корейка соленая от Жупикова; **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Г:** рулет из свинины «Гвардейский»; рулет из свинины «Фермерский»; рулет из свинины «Княжеский»; рулет из свинины «Мраморный»; рулет из свинины «Северный»; рулет из свинины «Домашний»; рулет из свинины «Праздничный».
Изменение № 30 Дата введения в действие 29.10.2024 **Группа – мясная. Вид – продукт из шпика. Подвид – копчено-вареный, варено-копченый. Категория Д:** Дымовица.
Изменение № 31 Дата введения в действие 24.04.2025 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Г:** сало соленое.
Изменение № 32 Дата введения в действие 24.09.2025 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Б:** кореечка ароматная с перцем.
Изменение № 33 Дата введения в действие 03.12.2025 **Группа — продукты мясные Вид — продукт из шпика Подвид — соленый Категория Д:** «Смалец» с чесноком и зеленью; «Шпик солёный с гималайской солью».

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

Примечание: **Категория продуктов из шпика:** Продукт мясной: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов в готовом продукте выше 60%; Продукт мясосодержащий: продукт из шпика с массовой долей мясных ингредиентов от 6% до 60 включительно. **Продукт мясной:** Продукт из шпика категории Г: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40,0%; Продукт из шпика категории Д: Продукт из шпика с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. Рекомендуемые сроки годности продукции охлаждённой и замороженной продукции при относительной влажности воздуха 75±5% указаны в таблице: **Рекомендуемые сроки годности для соленых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 120 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 60 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 30 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 160 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 90 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 70 суток. Рекомендуемые сроки годности для сырокопченых продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С:

целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 25 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 80 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, продуктов из шпика** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 65 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 45 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 140 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 120 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 90 суток. Рекомендуемые сроки годности для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару** при температуре хранения от 0 до 6°С: целым изделием без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 35 суток;** порционная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 20 суток;** сервировочная нарезка без применения вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 10 суток;** целым изделием с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 55 суток;** порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 30 суток;** сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 8°С: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 240 суток;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 200 суток;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 220 суток;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности** шпика при температуре не выше минус 18°С: для соленых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 12 месяцев;** для сырокопченых продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 9 месяцев;** для копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных продуктов, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 10 месяцев;** для вареных продуктов из шпика и измельченных продуктов, фасованных в тару, в том числе упакованных с применением вакуума – **не более 8 месяцев;** шпик несоленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 14 месяцев;** шпик соленый, предназначенный для промышленной переработки **– не более 18 месяцев. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** (для упакованной продукции) при температуре хранения от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 10 суток,** в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности замороженной** продукции при температуре не выше минус 18°С: неупакованной продукции (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 180 суток;** упакованной без применения вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 240 суток;** упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы (в том числе шпик для промышленной переработки (соленый и не соленый) – **не более 270 суток. Рекомендуемые сроки годности** для продуктов из шпика соленых фасованных в тару при температуре хранения от 0 до +6 ^{0}С: без применения вакуума и модифицированной атмосферы не более

HACCP EXPERT

40 суток; с применением вакуума и модифицированной атмосферы не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки*** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

РЫБА, РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ С НДС 10%

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1246-2025 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (РОЛЛЫ, СУШИ, ТЕМПУРА) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 18.011.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия японской кухни из рыбы, вырабатываемые из отварного риса, рыбы, с добавлением или без добавления свежих и консервированных овощей, морепродуктов и других продуктов (далее продукция) доведённых до готовности. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат. Продукция выпускается в охлажденном, замороженном виде. Охлажденная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева.

АССОРТИМЕНТ: **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – суши.** нигири-суши «Магуру» (тунец); нигири-суши «Сякэ» (лосось); нигири-суши «Унаги» (угорь); нигири-суши «Идзуми дай» (филе окуня); нигири-суши спайси «Сякэ» (лосось); нигири-суши спайси «Магуру» (тунец); нигири-суши спайси «Унаги» (угорь); нигири-суши спайси «Хамати» (филе лакедры желтохвостой); нигири «Копченый лосось»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Лосось»; нигири «Окунь»; нигири «Тунец»; темаки-суши «Негиторо» (тунец); темаки суши «Филадельфия» (лосось); спайс «Копченый угорь»; спайс «Лосось»; спайс «Окунь»; спайс «Тунец»; инари «Копченый угорь»; инари «Лосось»; суши с лососем; суши с угрем; суши «Икура Де Люкс» (лосось, икра лосося); суши «Сяке» (лосось). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – сашими.** сашими «Магуро» (тунец); сашими «Унаги» (угорь); сашими «Сякэ» (лосось); сашими «Хамати» (филе лакедры желтохвостой). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – онигири.** онигири «Сякэ» (лосось); онигири «Теккамаки» (тунец); онигири «Унаги» (угорь); онигири сикай «Сяке» (лосось); онигири «Ниппан сякэ» (лосось); онигири с тунцом; онигири с лососем; онигири «Форель»; онигири «Тунец»; онигири с тунцом и соусом спайси; онигири «Филадельфия с красной рыбой» (лосось). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – роллы.** ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Острый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Тунец»; ролл «Копченый угорь»; ролл с семгой и овощами; ролл с угрем; ролл с лососем; ролл с форелью; ролл с тунцом; ролл сливочный угорь; ролл «Филадельфия» (лосось); ролл «Филадельфия» (лосось); ролл «Филадельфия

токачи» (лосось); ролл «Филадельфия с копченым лососем»; ролл «Филадельфия с угрем» (угорь, лосось); ролл «Филадельфия Маки» (угорь, горбуша); ролл «Филадельфия маки» (лосось, угорь); ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Аляска» (лосось); ролл «Аляска» (лосось); ролл «Канада» (филе угря, филе лосося); ролл «Харакири» (угорь, стужка тунца); ролл «Ролл Домино» (угорь, лосось); ролл «Малыш Якито» (лосось); ролл «Малыш Якито» (лосось, икра лососевая); ролл «Мама Якито» (лосось); ролл «Том Якито» (икра летучей рыбы, лосось, угорь, тунец филе, креветка тигровая); ролл «Панке» (лосось, лосось х/к); ролл «Скин» (лосось, икра летучей рыбы, стружка тунца); ролл «Такеши» (окунь, лосось х/к, икра летучей рыбы); ролл «Фьюжн» (окунь, лосось х/к); ролл «Тен-пай» (Лосось х/к); ролл «Тина Блэк» (филе тунца); ролл «Банзай» (филе лосося, филе тунца, филе морского окуня); ролл «Грин-ривер» (угорь); ролл «Фуджияма» (лосось); ролл «Венеция» (стружка тунца, лосось с/с); ролл «Дракон» (угор, лосось с/с); ролл «Мизуми» (лосось х/к); ролл «Мияко» (лосось х/к, стружка тунца); ролл «Кунсей маки» (лосось х/к); ролл «Тейшоку» (лосось); ролл «Караоке» (лосось, морской окунь, икра летучей рыбы); ролл «Сендай» (лосось); ролл «Нигири» (угорь); ролл «Самурай» (лосось х/к); ролл «Самурай» (филе масляная рыба х/к, икра мойвы); ролл «Лосось с сыром филадельфия»; ролл «Угорь и сыр филадельфия»; ролл «Цезарь с копченым лососем»; ролл «Окинава» (горбуша слабосоленая, икра мойвы, филе масляная рыба х/к); ролл «Сяке Маки» (лосось х/к); ролл «Сяке Чиз Маки» (лосось х/к); ролл «Инь-Янь» (лосось х/к, угорь); ролл «Симфония» с угрем; ролл «Фила» (лосось); ролл «Фила угорь» (угорь); ролл «Фила дор-блю» (лосось); ролл «Фила угорь дор-блю» (угорь); ролл «Фила в икре» (лосось, икра летучий рыбы); ролл с угрем, огурцом и сливочным сыром (угорь, икра мойвы); маки-суши «Сякэ» (лосось); маки-суши «Икура бан» (лосось, икра лосося); маки-суши «Теккамаки» (тунец); маки-суши «Унаги маки» (угорь); маки-суши «Сегун» (лосось, тобико); маки-суши «Сикай маки сяке» (лосось); маки-суши «Ниппан сякэ» (лосось); маки-суши «Аги» (лосось); маки-суши «Саппоро» (лосось х/к); ура-маки суши «Филадельфия» (лосось); ура-маки суши «Фудзи» (тунец); ура-маки суши «Сякэ» (лосось); ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши «Спайс» (угорь); ура-маки суши «Гурое Юки» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Канадский ролл» (угорь, лосось); ура-маки суши «Тэно» (лосось); ура-маки суши «Асахи ролл» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Королевский ролл» (лосось, тунец, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Нобунага» (лосось, икра летучий рыбы); ура-маки суши «Филадельфия лайт» (лосось); ура-маки суши «Унаги» (угорь); ура-маки суши «Калифорния с лососем»; ура-маки суши «Такэ» (лосось); ура-маки «Гурме Маки» (лосось х/к). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – роллы теплые (запеченные).** ролл теплый «Гейша» (лосось); ролл теплый «Сяке Яки Рору» (лосось); ролл теплый «Лава» (лосось, икра лосося); ролл теплый «Теплый лосось» (лосось, икра лосося); ролл теплый «Сочный» (лосось); ролл теплый «Камо» (лосось, угорь, икра летучей рыбы); ролл запечённый «Хитоши» (лосось, икра летучей рыбы); ролл запечённый «Мегафиладельфия» (лосось); ролл «Филадельфия запеченная» (лосось); темпура с рыбой (филе лосося, или филе тунца, или филе морского окуня, или филе морского языка).

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: сашими – не более 6 часов; - остальная продукция – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов** при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: сашими – не более 24 часов; - остальная продукция – не более 48 часов; герметично упакованная – не более 5 суток; - упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не

выше 90 %: герметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки - не более 4 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1245-2025** **КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 17.011.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия из рыбы вареные, варено-запеченные, запеченные, тушеные, паровые, жареные в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее продукция), изготовленных в виде, натурального куска, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению различными способами термической обработки и дополнительной обработки пастеризации в герметичной упаковке для увеличения сроков годности продукции. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженная и замороженном виде. Охлажденная, подмороженная и замороженная продукция готова к употреблению после разогрева. Продукция может выпускаться в пастеризованном виде.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из рыбы: Вид жареные (основным способом, во фритюре, гриль). мойва жареная целиком; карась жареный целиком; минтай жареный целиком; ставрида жареная целиком; скумбрия жареная целиком; навага жареная целиком; мелочи 1-й группы жареная целиком; мелочи 2-й группы жареной целиком; сардина жареная целиком; нототения жареная; минтай в шубе; кеты жареная; омуль жаренный; чир жаренный; ряпушка жаренная; судак жареный; сырок (пелядь) жареный; филе судака жареное; филе талисмана жареное; филе трески жареное; филе трески в сухарях; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; филе пангасиуса жареное во фритюре; филе клария угревидного (CLARIAS BATRACHUS) жареное в соевом соусе (Унаги); филе пангасиуса (акулий сом) жареное в соевом соусе (Унаги); филе сома африканского (клариевого) жареное в соевом соусе (Унаги); филе тилапии жареное в соевом соусе (Унаги); судак с кедровыми орешками; семга-гриль; филе угря жаренное в соусе замороженное; филе угря жаренное замороженное в соусе унаги; рыбы жаренной (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или сазан, или линь, или белый амур, или буффало, или налим, или сом, или щука, или осетр, или жерех, или окунь, или зубатка, или капитан-рыба, или карп, или мерланг, или ставрида, или окунь морской, или семга, или форель, или филе морского языка, или ряпушка, или навага, или мойва, или пангасиус, или скумбрия, или хек); рыбы жареной «Оригинальной» (горбуша, или кижуч, или корюшка, или палтус, или треска, или карась, или навага, или окунь морской, или вобла, или красноперка, или линь); рыба семейства

осетровых жареная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба семейства осетровых жареная звеном (осетр, или севрюга); рыба семейства лососевых жареная (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых «По-Ленинградски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба семейства лососевых жареная с зеленым маслом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба лососевых жареная «Гриль» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в специях (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг); рыба жареная филе (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или осетр); рыба в кляре жареная (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или осетр, или щука); рыба жареная гриль (горбуша, или кета, или осётр, или стерлядь, или судак, или треска, или кижуч, или линь, или налим, или белый амур, или сазан, или жерех, или семга, или филе форели, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная гриль с зеленью (лосось, или судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, жареная на вертеле (осетр, или севрюга, или белуга); рыба жаренная с кедровыми орешками (треска, или окунь, или горбуша, или форель, или семга, или минтай, или навага, или кижуч); рыба жареная во фритюре (судак, или минтай, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или камбала, или терпуг, или вобла, или красноперка, или линь); рыба, жареная во фритюре «По-волжски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или окунь морской, или сом, или капитан-рыба); рыба жареная во фритюре с хрустящей корочкой (килька, или хамса, или тюлька); рыба филе жареная во фритюре (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); рыба жареная с зеленым маслом (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба под маринадом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или треска); филе трески под маринадом; клыкач под маринадом; филе минтая жареное в маринаде; жареная рыба под маринадом (горбуша филе); рыба семейства лососевых в кисло-сладком соусе (голец, или нерка, или радужная форель); скумбрия в томатной заливке; рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша); бело-розовые рулетики (судак, или осетр, или горбуша, или кета); рыба в сыре (судак, или треска, или палтус, или филе талисмана); рыбное филе в сыре (осетр, или стерлядь, или судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех); минтай в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из рыбы со сливочно-икорным соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы со сливочно-лимонными соусом (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или горбуша, или чавыча); стейк из рыбы, семейства лососевых, под хрустящей корочкой (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); стейк из рыбы лососевых «По-азиатски» (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или чавыча); рыбный стейк жареный (осетр, или стерлядь, или сазан, или налим, или белый амур, или жерех, или судак); стейк из семги жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; стейк кеты в соусе терияки с пряной свеклой; филе тилапии в яйце; минтай жареный в яйце; навага жареная в яйце; пикша жареная с яйцом; шашлык из рыбы (судак, или горбуша, или кета, или кижуч, или стерлядь, или форель, или осетр, или семга); шашлык из семги; шашлык «Ассорти» из рыбы (семга, палтус); шашлык из горбуши (филе); шашлык из форели на шпажке (филе); рыбная поджарка (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или буффало, или горбуша, или кета, или семга); поджарка из кеты; поджарка из рыбы с луком (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или мерланг, или судак); оладьи рыбные «Ассорти» (минтай, горбуша); семга «По-

HACCP EXPERT

Министерски»; котлеты жареные (судак, или горбуша, или треска); котлеты (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); котлеты рыбные жаренные (пангасиус, минтай, навага); котлеты рыбные натуральные (филе семги); котлеты рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); котлеты рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); котлета «Капитан» из щуки; котлета из судака; котлета из горбуши (или минтая, или щуки, или форели, или скумбрии, или наваги, или хека) (филе); котлета рыбная (треска); котлета рыбная (филе пангасиуса); котлетки в цветной панировке (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или кета); биточки жареные (судак, или горбуша, или треска); биточки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); биточки рыбные рубленные (фарш рыбный) (судак, или горбуша, или треска, или щука); биточки рыбные «Аппетитных» (треска, или мерланг, или сом, или судак); биточки рыбные, жаренные фри (треска, или окунь морской); биточки из икры рыбной (икра сазана, или икра жереха, или икра налима, или икра белого амура, или икра буффало, или икра судак, или икра горбуша, или икра лещ, или икра кета, или икра окунь, или горбуша, или филе ментай); зразы рыбные с грибами (судак, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или горбуша, или осетр, или кета, или форель); зразы рыбные с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или осетр); зразы рыбные (минтай) с сыром; зразы рыбные рубленые (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или ледяная рыба); зразы с грибами (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); зразы «Донские» (судак, или сом, или окунь морской, или треска, или хек, или ледяная рыба, или мерланг, или осётр, или севрюга, или белуга, или горбуша, или семга, или форель, или скумбрия, или навага, или филе хека); зразы из семги с яйцом и луком; бифштекс из рыбы (филе муксуна); бифштекс натуральный из сома с луком; шницель рыбный натуральный (судак, или сом, или окунь морской, или мерланг, или треска, или минтай); люля-кебаб из рыбы (окунь, или треска, или судак, или хек); шарики рыбные жареные фри (судак, или горбуша, или треска); тельное из рыбы «Донское» (судак, или щука, или лещ); тельное из рыбы (судак, или сом, или щука, или треска, или мерланг, или окунь морской, или горбуша, или филе форели); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); молоки лососевых рыб жареные; жареная молока лососевых рыб в кляре; жареные молоки карповых рыб; жареная икра карповых рыб; филе судака с крабовыми палочками; норвежское рагу; семга с грибами; гуляш из сома; рыба «По-волжски» (судак, или осетр); налим жареный с баклажанами; навага «По-восточному»; рыба жареная в темпуре (лосось, или кижуч, или семга, или нерка, или кета, или голец, или горбуша, или радужная форель, или чавыча); рыба жареная в тесте (судак, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба в кляре (горбуша филе, или треска); мойва жаренная в кляре; кета в кляре; тилапия в сырном кляре; филе рыбное в кляре; рыба филе в кляре жареная (дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось(семга), или морской окунь, или осетр, или щука, или сибас, или стерлядь, или судак, или треска, или камбала, или белуга, или тунец); дуэт из рыб лососевых; рыбное филе в капустном листе (окунь, или треска, или судак, или хек); рыбное филе в картофельной панировке (окунь, или треска, или судак, или хек); бризоль из горбуши; морской язык в бризоле; рыбные палочки (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или хек); рыба в хлопьях (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша); семга «Воздушная»; карп фаршированный (тушка); кармашки рыбные (горбуша, или форель, или кижуч филе); морской язык в сухарях; камбала в сухарях с лимоном; сом «По-волжски»; рыбные (филе телапии) палочки с соусом тартар; филе кеты с соусом «Маринара»;

поке с тунцом и заправкой манго-чили. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид тушеные.** сазан, тушеный с пивом; рыба, тушенная в томате с овощами (судак, или треска, или окунь морской, или сазан, или зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или минтай, или ледяная рыба, или навага, или хек филе); рыба под маринадом (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); клыкач под маринадом; минтай тушеный с овощами; тефтели рыбные (судак, или треска, или ледяная рыба, или окунь морской, или горбуша, или минтай, или навага, или хек, или скумбрия филе). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид запеченные.** скумбрия запеченная; рыба горбуша запеченная с сыром (филе); рыба горбуша в фольге (филе); рыба горбуша запеченная на ананасе (филе); рыба запеченная (судак, или линь, или сом, или лещ, или стерлядь, или буффало); рыба запеченная «По-Царски» (судак, или осетр, или сазан, или сом, или белый амур, или треска); рыба запеченная «По-Купечески» (судак, или щуку, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или горбуша, или треска); кета «По-Русски» запеченная; рыба запеченная «По-Русски» (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или треска); филе сёмги запеченное; филе горбуши запечённое; филе рыбы под майонезом (кеты, или семги, или горбуша); филе горбуши в сливочном соусе; филе семги под овощами; филе скумбрии с зеленой сальсой; рыбное филе с луком и сыром (судак, или осетр, или стерлядь, или тилапии); судак фаршированный; скумбрия, фаршированная овощами; муксун фаршированный овощами; рыба фаршированная (горбуша, или судак, или карп, или скумбрия, или форель, или треска потрошеная без головы); форель фаршированная; рулет из семги; рулет из рыбы (щука, или судак, или треска, или окунь морской, или мерланг); рулет рыбный с грибами (судак, или горбуша, или форель, или кета, или осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ, или кета, или горбуша, или форель, или осетр); рулетики «Кальвиль» из рыбы; рулетики из скумбрии с грибами (филе); рыба в тесте запеченная (судак, или горбуша, или треска, или кета, или кижуч, или стерлядь, или осетр, или линь, или сом); рыбы запеченной под крабовой шапкой (хек, или горбуша); биточки рыбные запеченные (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (тилапия и пангасиус); тефтели из рыбного фарша (судак, или горбуша, или треска); тефтели рыбные (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или налим, или жерех); тефтели рыбные «Аппетитных» (минтай и горбуша); фрикадельки рыбные (судак, или горбуша, или треска); рыба (палтус) в сырной корочке; рыба запеченная с сыром (треска, или горбуша, или минтай, или кета, или кижуч); рыба, запеченная в сметанном соусе (зубатка пятнистая, или кабан-рыба, или треска, или судак, или щука, или скумбрия); рыба, запеченная с грибами (судак, или сом, или ледяная рыба, или мерланг, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба, запеченная под молочным соусом (треска, или судак, или окунь морской, или ставрида, или мерланг, или зубатка пятнистая, или минтай); рыба, запеченная с мятой и орехами (голец, или радужная форель); минтай запечённый с крабовым мясом; горбуша под маринадом; хек, запеченный под сыром; горбуша оригинальная; пангасиус «По-Тайски»; рыба с грибами (лосось, или треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); семга «Лилинталь»; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; рыба «Аппетитная» (минтай); рыба с ароматом копчения (скумбрия тушка, или ряпушка неразделанная); горбуша «Банкетная»; рыба «Нежность» (филе минтай); чорыг тверской (филе судака); рыба под сыром с зеленью (треска, или горбуша, или кижуч, или семга, или нерка); мойва запеченная; морской язык под майонезом; скумбрия запеченная; лосось «По-купечески»; морской язык в имбирном соусе; морской язык с овощами; рыба в соусе бешамель (пангасиус); рыба «По-славянски» (тилапия); филе морского языка под маринадом; минтай под маринадом; рыба «По-швейцарски» (семга); филе минтая в сырной корочке; филе пангасиуса запеченное; хек запеченный; паштет из печени форели. **Кулинарные изделия из рыбы: Вид вареные.** рыбное филе отварное (капитан-рыба, или окунь морской, или щука, или треска, или мерланг, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или сибас, или

судак, или тунец); рыба (непластованная, кусками) отварная (горбуша, или кета, или чавыча, или судак, или зубатка пятнистая, или скумбрия, или палтус, или ставрида, или бельдюга, или дорадо, или форель, или карп (сазан), или лосось (семга), или морской окунь, или щука, или сибас, или стерлядь, или треска, или камбала, или тунец); рыба (целиком с головой) отварная (мелочь 1-й группы, или ставрида); рыба семейства осетровых отварная (осетр, или севрюга, или белуга). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид – паровые, припущенные.** форель паровая; рыба паровая (осетр, или стерлядь, или белый амур, или сазан, или судак, или жерех, или буффало); котлеты паровые из лососевых; котлеты паровые (судак, или щука, или сазан, или белый амур, или линь, или налим, или жерех, или сом, или красноперка, или лещ); кета на пару; рыбный биток на пару (тилапия и пангасиус); рыба припущенная (филе семги); рыба припущенная с кедровым орехом (филе хека); семга припущенная; рыба припущенная в молоке (филе горбуши); рыбное филе припущенное (сом, или судак, или щука, или окунь морской, или мерланг, или ледяная рыба); рыба семейства осетровых припущенная (осетр, или севрюга, или белуга); рыба (непластованная, кусками) припущенная (скумбрия, или сом, или щука, или окунь, или камбала, или бельдюга, или минтай); рыба припущенная с соусом «Белое вино» (судак, или форель, или осетр, или севрюга, или белуга); рыба с соусом из шпината (семга); рыба припущенная с соусом белым и рассолом (осетр, или севрюга, или белуга, или ледяная рыба, или скумбрия, или хек, или окунь морской, или треска, или ставрида); филе рыбы фаршированное (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); филе рыбы фаршированное с креветками (судак, или окунь морской, или сазан, или треска, или мерланг, или кабан-рыба); рыба фаршированная целиком (судак, или щука); рыба «По-Русски» (осетр, или севрюга, или белуга, или судак, или ставрида, или треска, или окунь морской, или кабан-рыба, или налим морской, или треска филе); хлебцы рыбные (сом, или окунь морской, или треска, или щука, или судак, или минтай, или ледяная рыба); котлеты рыбные «Любительских» (треска, или окунь); котлеты из щуки; фрикадельки рыбные с томатным соусом (сом, или щука, или ледяная рыба, или минтай, или мерланг); зразы рыбные с черносливом «По-Российски» (хек, или треска, или ледяная рыба). **Кулинарные изделия из рыбы: Вид из соленой, маринованной рыбы:** корейское блюдо «Хе» из рыбы (осетр, или стерлядь, или сазан, или судак, или щука, или сом, или красноперка, или вобла, или лещ, или линь, или жерех, или белый амур, или буффало, или налим); филе угря нарезанное в соевом соусе с кунжутом; форшмак с сыром (фарш сельди и фарш скумбрии); рулет с семгой; рулет из филе форели с творожным сыром и кедровым орехом; рулет из филе форели с творожным сыром, авокадо и консервированным ананасом; рулет из филе форели с творожным сыром, грушей и кедровым орехом; рулет из филе нерки с творожным сыром и ягодой; рулет из филе кеты с творожным сыром и грецким орехом; рулет из филе кеты с творожным сыром и оливками; рулет из филе кеты с творожным сыром и маринованными грибами; рулет из филе кеты с творожным сыром и зеленью; рулет из филе кеты с творожным сыром и консервированным ананасом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, маринованными огурцами и зеленью; рулет из филе форели с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе семги с творожным сыром, с креветкой и песто; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, кальмаром и морковью по-корейски; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом, крабовыми палочками и кунжутом; рулет из филе горбуши с творожным сыром, рисом и маринованной морской капустой.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре плюс 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324: кулинарные изделия из рыбы жареной, тушеной, запеченной, вареной, рыба фаршированная – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы – не более 24 часов; кулинарные изделия и многокомпонентные изделия из рыбы – не более 24

HACCP EXPERT

часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** без применения консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 %: упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** с применением консервантов при температуре 4±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба фаршированная – не более 7 суток; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия – не более 7 суток; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха не выше 90 %: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток; герметично упакованной в вакуумную упаковку или в МГС – не более 12 месяцев; для рулетов в упаковке с применением вакуума не более 8 месяцев с даты изготовления; для рулетов в упаковке других видов – не более 4 месяцев с даты изготовления. **Рекомендуемые сроки годности** филе угря жаренное замороженное в соусе унаги при температуре минус 18 °С – не более 24 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** рыбы и морепродуктов, приготовленных по технологии Су-Вид при относительной влажности воздуха не выше 70-80 % и температуре хранения: от 0 °С до 6 °С в пакетах из пищевого пластика – не более 6 суток; от 0 °С до 5 ºС в пакетах из пищевого пластика — не более 10 суток; от 0 °С до 3 °С: в пакетах из пищевого пластика – не более 22 суток. в пакетах из пищевого пластика с использованием консервантов – не более 28 суток; вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 60 суток. от 0 °С до 2 ºС — вырабатываемых в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленных из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности) – не более 90 суток **Рекомендуемые сроки годности** замороженных рыбы и морепродуктов по технологии Су-Вид: при температуре хранения минус 12 °С не более трёх месяцев; при температуре хранения минус 18 °С не более шести месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий из морепродуктов [раков отварных, мидий отварных] с применением пищевой добавки «Йодикаб» со дня (часа) выработки при температуре хранения от 2 ºС до 6 ºС: упакованных в лоток под запайку – не более 13 суток; упакованных в вакуумную упаковку – не более 13 суток; упакованных с применением газомодифицированной среды – не более 15 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции после вскрытия упаковки: при температуре не выше минус 18 ºС – не более 15 суток; при температуре от 0 ºС до 5 ºС: продукт без консервантов – в течение не более 24 часов; продукт с консервантом – в течение не более 48 часов. Предприятие-изготовитель устанавливает 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

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-228-2025 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕНЫЕ

Дата введения в действие — 06.11.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на вяленые, сушено вяленые изделия из рыбного фарша с добавлением или без добавления икры, морепродуктов, морской капусты, специй и других ингредиентов по рецептуре (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде, а также без охлаждения. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Икряники, «Икриски», «Хворост»: икряники из горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, минтая с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники «По Щучьему Вялению» икряники с икрой судака; икряники с икрой воблы; икряники с икрой леща; икряники с чёрной икрой; «Икриски» из горбуши и икры; «Икриски» из кеты и икры; «Икриски» из лосося и икры; «Икриски» из судака и икры; «Икриски» из форели и икры; «Икриски» из тунца и икры; «Хворост» из горбуши и кеты; «Хворост» из тунца и горбуши; «Хворост» из горбуши и икры; «Хворост» из лосося и икры; **Соломка:** соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куроками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Чукотская» из корюшки, камбалы и кальмара; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой мойвы (или сельди); соломка «Аврора» из семги; соломка «Мурманская» из горбуши; соломка «Охотская» из кеты; соломка «Алеутская» из кижуча; соломка «Волжская» из калуги; соломка «Каспийская» из белуги; соломка «Азовская» из севрюги; соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; соломка «Норд» из кальмара и калуги;

соломка «Крымская» из кальмара и белуги; соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); соломка «Русская» из кальмара, стерлядь и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Пиратская» из кальмара, кеты и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, горбуши и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, кижуча и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из корюшки, камбалы и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака); соломка «Японская» из лосося, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из горбуши, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из корюшки, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, лосося и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, горбуши и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кижуча и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Японская» из камбалы, кеты и кальмара с икрой камбалы (или минтая, корюшки, щуки, судака, мойвы, сельди); соломка «Кальмар со вкусом краба – «Паутинка»; соломка «Камчатский краб»; соломка «Камбала Дальневосточная с икрой»; соломка «Камбала Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка «Кальмар с приправой Васаби»; соломка «Морской коктейль»; соломка «Крабовая рыбка с перцем»; соломка «Сёмга с ароматом натурального копчения»; соломка «Молоки лемонемы с острым перцем»; соломка «Мидии и кальмар со вкусом красной икры»; соломка «Корюшка Дальневосточная с икрой»; соломка «Корюшка Дальневосточная со вкусом красной икры»; соломка «Паутинка из филе кальмара»; соломка «Кальмар со вкусом чёрной икры»; соломка «Мидии и кальмар с ароматом копчения»; соломка «Горбуша с ароматом копчения»; соломка «Сом с ароматом копчения»; соломка «Щука с ароматом копчения»; соломка «Судак с ароматом копчения»; соломка «Треска с ароматом копчения»; соломка «Тунец с ароматом копчения»; соломка «Пиратская»; соломка из клария; соломка из змееголова; соломка «Аральская»; соломка «Астанинская»; соломка «Алмаатинская»; соломка «По-Астрахански»; соломка со вкусом лосося; соломка со вкусом Васаби; соломка со вкусом краба; соломка со вкусом морского винограда; соломка «Вобла»; соломка из леща с перцем; соломка из леща; соломка со вкусом сома; соломка из язя; соломка из карпа; соломка из путассу; соломка из сома; соломка из сазана; соломка из линя(линь); соломка из налима; соломка из горбуши; соломка из минтая; соломка из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); соломка «Пиратская» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Со вкусом копченого лосося» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, сома, налима, леща путассу, горбуши, минтая; соломка «Кавказский вкус» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Со вкусом васаби» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши,

минтая; соломка «Со вкусом краба» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Янтарная» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка «Аврора» из карася, язя, окуня, плотвы, судака, сазана, карпа, щуки, леща, путассу, горбуши, минтая; соломка из карася; соломка из пеляди; соломка со вкусом кальмара; соломка со вкусом кальмара с перцем; соломка со вкусом стейка; соломка со вкусом барбекю; соломка со вкусом гриля; соломка со вкусом краба с перцем; соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара и камбалы; соломка «Чио-Чио-сан» из камбалы и кальмара; соломка из форели радужной; соломка из форели радужной острая; соломка из форели радужной душистая; соломка из форели радужной ароматная; **Палочки рыбные:** палочки рыбные «Кавказский вкус»; палочки из речных рыб с перцем; палочки рыбные со вкусом Васаби; палочки рыбные из карася со вкусом лосося; палочки рыбные из леща со вкусом тунца; палочки рыбные со вкусом марлина; палочки рыбные с фукусом; палочки рыбные с морской капустой; палочки из карася; палочки из пеляди; палочки из форели радужной; палочки из форели радужной острые; палочки из форели радужной душистые; палочки из форели радужной ароматные; палочки из воблы (или из густеры, палтуса, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка, минтая, трески, камбалы, наваги, терпуга, щуки); палочки из фарша лососевых (дальневосточных) рыб (кеты, в том числе кеты с нерестовыми изменениями, горбуши, кижуча, нерки, чавычи, гольца, симы, кунджи); **Слайсы:** слайсы с икрой; слайсы с икрой леща; слайсы с икрой воблы; слайсы с икрой щуки; слайсы с икрой судака; слайсы с чёрной икрой кармута; слайсы из змееголова; слайсы из клария; слайсы с кокосовой стружкой; слайсы рыбные с острым соусом; слайсы рыбные в ананасо-имбирном соусе; слайсы рыбные в кисло-сладком соусе; слайсы рыбные в соусе морской виноград; слайсы со вкусом лосося; слайсы со вкусом краба; слайсы со вкусом Васаби; слайсы с морской капустой и васаби; слайсы с морской капустой «По-Сахалински»; слайсы беломорские; слайсы с черноморскими мидиями; слайсы из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Паутинка:** паутинка со вкусом "Васаби"; паутинка со вкусом лосося; паутинка со вкусом краба; паутинка с соусом "Морской Виноград"; паутинка с икрой воблы; паутинка с икрой судака; паутинка с Морской Капустой; паутинка " Кальмар"; паутинка из карася; паутинка из пеляди; паутинка; паутинка с перцем; паутинка со вкусом кальмара; паутинка со вкусом кальмара с перцем; паутинка со вкусом гриля; паутинка со вкусом барбекю; паутинка со вкусом стейка; паутинка со вкусом краба с перцем; паутинка из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Чипсы:** чипсы со вкусом чёрной икры; чипсы со вкусом красной икры; чипсы со вкусом " Васаби"; чипсы со вкусом краба; чипсы с соусом " Морской Виноград"; чипсы с икрой щуки; чипсы с икрой леща; чипсы с икрой судака; чипсы с чёрной икрой; чипсы с красной икрой; чипсы с икрой морского винограда; чипсы с фукусом и икрой морского винограда; чипсы с морской капустой и икрой морского винограда; чипсы из змееголова; чипсы из клария; чипсы «Аральские» с икрой судака; чипсы «Алмаатинские» с икрой леща; чипсы из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Рафаэлло»:** «Рафаэлло с кунжутом»; «Рыбное рафаэлло со вкусом васаби»; «Рафаэлло» в соусе «Морской виноград»; «Рафаэлло с икрой щуки»; «Рафаэлло с икрой воблы»; «Рафаэлло со вкусом лосося». **Ломтики, куски, пласты, кусочки:** ломтики «Чипсон Амурский»; ломтики «Чипсон Амурский» с морской капустой; ломтики (куски, пласты, кусочки) из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие Чипчачи (ЧИП ЧА ЧИ):** Чипчачи с икрой воблы; Чип-

чачи с икрой судака; Чипчачи с икрой щуки; «Астраханские Чипчачи»; «Аральские Чипчачи»; Чипчачи «Сахалинские»; Чипчачи «Беломорские»; **Рыбное сушено-вяленое формованное изделие «Морской Огурец»:** «Морской Огурец» из судака; «Морской огурец с острым соусом»; «Морской огурец из щуки с кисло-сладким соусом»; **Колбаски без оболочки со специями или без специй, с ароматом копченостей или без запаха** из воблы (или из густеры, толстолобика, леща, судака, карася, пеленгаса, плотвы, окуня, сазана, карпа, красноперки, сома, щуки, бычка); ***Допускаются другие виды разделки вяленой рыбной продукции при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.***

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

Термины и определения ***«рыбное кулинарное изделие»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее. ***«вяленая пищевая рыбная продукция»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта; ***«переработанная пищевая рыбная продукция»*** пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, прошедшая переработку (обработку); «***переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из уловов водных биологических ресурсов животного происхождения и пищевой продукции аквакультуры животного происхождения, прошедшая переработку (обработку); ***«охлажденная пищевая рыбная продукция»*** рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу охлаждения, не достигая температуры замерзания тканевого сока, а также продукция из них, подвергнутая процессу охлаждения до температуры в толще продукта не выше 5°С; ***«сушено-вяленая пищевая рыбная продукция***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов; ***«икорное рыбное изделие***» пищевая рыбная продукция, изготовленная из целых или разрезанных на части ястыков икры либо из икры-зерна рыбы, моллюсков и иглокожих, с добавлением компонентов пищевой продукции (пищевых ингредиентов), готовая к употреблению; ***продукция рыбная формованная вяленая*** продукция, сформованная из фарша одного или нескольких видов рыбы, обезвоженная высушиванием при температуре не выше 25°С до массовой доли воды в пределах 28-45% и имеющая уплотненную или плотную консистенцию; ***продукция рыбная формованная сушено-вяленая*** – продукция, сформованная из фарша одного или нескольких видов рыбы, обезвоженная высушиванием при температуре не выше 25°С до массовой доли воды в пределах 20-32% и имеющая плотную или твердую консистенцию. **Рекомендуемые сроки годности** продукции: при температуре от 5°С до 20°С, в вакуумной упаковке – *не более 9 месяцев*; при температуре от 5°С до 20°С, без упаковки – *не более 2 месяцев*; при температуре хранения от 0°С до 5°С в полипропиленовых пакетах и гофрокоробах *не более 8 месяцев* с даты изготовления; при температуре от 5°С до 20°С, после вскрытия упаковки хранить – *не более 2 месяцев* в течение основного срока годности; при температуре хранения минус 18°С – *не более 12 месяцев*.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.23-196-2025 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА (Взамен ТУ 10.20.23-196-2017)

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

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на пищевую рыбную продукцию соленую, малосоленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкосоленую и пряного посола (далее по тексту – продукт/продукция). Пищевую рыбную продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Пищевую рыбную продукцию пряного посола только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей, консервантов, красителей, улучшителей вкуса, созревателей, ароматизаторов и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от способа посола выпускают рыбу: ***соленую, малосоленую, слабосоленую, среднесоленую, крепкосоленую, пряного посола***. Способ посола указывается в наименовании продукции. Продукцию вырабатывают **из следующих видов рыбы:** анчоус, белорыбица, барабуля, бычок, белый амур, белуга, барракуда, бельдюга, голец, горбуша, густера, дорадо, жерех, зубан, зубатка, камбала, карась, карп, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка, красноперка, клыкач, кабан-рыба, лещ, лосось, лиманда, луфарь, лемонема, линь, масляная рыба, минтай, мойва, муксун, молочная рыба, мольва, макрель, менек, макрурус, макруронус, морской черт, мерлуза, микижа, нельма, нерка, навага, налим, нототения, окунь, омуль, палтус, пелядь(сырок), пикша, плотва, путассу, палия, пеламида, пангасиус, ряпушка, сельдь, сазан, сайда, сайра, салака, сардина, сардинелла, семга, сиг, сима, скумбрия, сом, ставрида, судак, сибас, сериола, сабля-рыба, тарань, толстолобик, тунец, терпуг, треска, тугун, тюлька, тилапия, форель, хамса, хариус, хек, эсколар, чавыча, чир, чехонь, щука, угорь, язь. **оленая пищевая рыбная продукция может вырабатываться с добавлением или без добавления:** лимона и укропа, укропа, базилика, смеси приправ «Пять перцев», «Лимонной смеси», «Японской смеси», лука, чеснока, перца красного и черного, перца душистого горошком, зелени сушеной, пастернака, паприки, кунжута, кориандра, тмина, семян горчицы, куркумы, лаврового листа. **Соленая пищевая рыбная продукция выпускается с добавлением или без добавления:** солевого раствора; натурального тузлука; пряно-солевой заливки. **Виды разделки: Неразделанная** – целая неразделанная рыба. **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей без разреза по брюшку. **Зябренная** рыба, у которой удалены жабры, грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка, калтычком и частью внутренностей; жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости и внутренности без разреза по брюшку. Допускается: оставление части внутренностей, в том числе икры или молок; удаление головы вместе с грудными плавниками; поперечный надрез в области анального отверстия. **Полупотрошеная** рыба, у которой через поперечный надрез у грудных плавников (не более 3,0 см) частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, у которой сделан разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: перерезание калтычка; удаление жабр; у крупной рыбы со стороны брюшной полости вдоль позвоночной

кости не более двух неглубоких надрезов или уколов без повреждения кожи и реберных костей. **Потрошеная обезглавленная** потрошеная рыба, у которой удалена голова с плечевыми костями. Допускается: оставление плечевых костей; удаление головы вместе с грудными плавниками или вместе с грудными плавниками и частью брюшка; частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками, а также разрез брюшка далее анального отверстия (не более 2,0 см) у скумбрии и ставриды; разрезание палтуса вдоль позвоночной кости на две части (спинную и брюшную) с оставлением позвоночной кости на одной из частей. **Потрошеная семужной резки** рыба, которая разрезана по брюшку двумя продольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников и второй от брюшных плавников до калтычка; калтычок не перерезают; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости от середины верхней челюсти головы до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается: удаление жабр; надрезы: по одному продольному со стороны брюшной полости без повреждения кожи вдоль мясистых частей; у сома несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого; в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У пласта без кожи должна быть удалена кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Допускается повреждение ткани мяса рыбы в области анального плавника. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника или по брюшку от головы до хвостового плавника; голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление плечевых костей. Рекомендуется применять для крупных рыб. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разрезанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; черная пленка, почки и сгустки крови зачищены; плечевые кости оставлены. Допускаются: небольшие выхваты мяса в месте переруба позвоночника; перерез или недорез на хвостовом стебле; наличие черной пленки. Данный вид разделки применяют для трески, пикши, сайды. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови и почки зачищены. Допускается в мясистых частях спины с обеих сторон по одному продольному разрезу со стороны брюшной полости без повреждения кожи. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; мясо с верхней (глазной) стороны до позвоночника, внутренности, в том числе икра или молоки; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови и почки зачищены. Допускаются небольшие выхваты мяса. **Тушка** рыба, у которой удалены голова с плечевыми костями, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей; сгустки крови и почки зачищены. Допускается оставление черной пленки (при наличии). **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3,0 см от основания его средних лучей. Допускается при разделке на тушку и тушку полупотрошеную удаление внутренностей через приголовной срез без разрезания брюшка с поперечным надрезом его в области анального отверстия. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть (теша); удалены голова с плечевыми костями, спинные плавники; остатки внутренностей, сгустки крови и почки зачищены. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии не более 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалены срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника. Брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на 1/3 длины

HACCP EXPERT

спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом. У отдельных экземпляров допускаются незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У жереха допускается оставление головы с удалением жабр. У скумбрии, ставриды и путассу допускается оставление спинного плавника. **Теша** брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника; плечевые кости и калтычок удалены; сгустки крови, почки и пленки зачищены. Допускается: разрезание теши на две продольные половины и/или на поперечные части; теши крупных рыб на куски длиной 15,0 см и более; оставление плечевых костей. **Боковник** рыба, у которой удалены голова, внутренности, плавники, позвоночная кость, черная пленка (при наличии), брюшная часть, разрезанная по спине вдоль позвоночной кости на две продольные половины; сгустки крови и почки зачищены. Допускается удаление плечевых и реберных костей. Боковник из палтуса верхняя (глазная) часть рыбы; голова, позвоночная кость и внутренности удалены. **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены чешуя, голова, позвоночная, плечевые и реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости могут быть оставлены. У филе без кожи должна быть удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разре-зано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Кусок** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удален хвостовой плавник или тушка, разрезанные на поперечные части толщиной 5,0 см и более. **Кусочки с позвоночной костью или без нее** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены чешуя, плавники, плечевые кости, разрезанная на поперечные части толщиной не более 5,0 см. У кусочков без позвоночной кости должна быть удалена позвоночная кость. **Ломтики** филе с кожей или без кожи, нарезанное наклонным резом к внутренней стороне филе на поперечные части, толщиной не более 1,5 см. Допускается перед нарезкой на ломтики филе крупных экземпляров рыб разрезать на две продольные половины. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. **Хребты –** хребты рыбы с прирезами мяса, с хвостовым плавником или без него. **Рулет-рыба (рулет из филе)**, разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. **Рольмопс** – рыба, свернутая в виде рулета, скрепленная шпажкой. **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб до четырех наименований. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб; **Трим А** *(для лососевых*) – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С** *(для лососевых*) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е** *(для лососевых*) – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура.

HACCP EXPERT

Трим D *(для лососевых*) хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. При разделке лососевых может быть: перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей.

Допускаются другие виды разделки соленой рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения соленая пищевая рыбная продукция пищевая рыбная продукция, обработанная поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пряностей, их экстрактов, сахара, пищевых добавок, готовая к употреблению. **рыба соленая** (salted fish): Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной поваренной или морской солью, с добавлением или без добавления пищевых добавок, готовая к употреблению. **натуральный тузлук** Раствор пищевой соли в тканевом соке, выделившемся из рыбы в процессе сухого посола. Примечание Под сухим посолом следует понимать обработку рыбы способом пересыпания сухой пищевой солью с добавлением или без добавления пряностей, сахара, пищевых добавок. **рыба пряного посола:** Соленая пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, обработанной пищевой поваренной или морской солью, с добавлением пряностей и/или их экстрактов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок. **пряно-солевая заливка:** Отвар (водный раствор экстрактов) пряностей с добавлением пищевой соли, с добавлением или без добавления пищевых добавок и сахара. **солевой раствор:** Раствор пищевой соли в питьевой воде с заданной концентрацией. **соленые сельди** (salted herrings): Сельди, обработанные пищевой поваренной солью, с добавлением или без добавления консерванта, натурального тузлука или солевого раствора, готовые к употреблению. **соленые тихоокеанские лососевые рыбы** (salted pacific salmon fish): Пищевая продукция из рыб семейства лососевых родов: тихоокеанские лососи (Oncorhynchus) и гольцы (Salvelinus), обработанных пищевой, в том числе морской, солью, с добавлением или без добавления натурального тузлука или солевого раствора, готовая к употреблению. **Сроки годности соленой пищевой рыбной продукции Сроки годности соленых сельдей**

Наименование продукции	**Вид упаковки**	**Температура хранения, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Сельди слабосоленые	Деревянные ящики	от минус 8°С до минус 4°С	1 мес
	Бочки, контейнеры		6 мес
Сельди среднесоленые	Бочки, контейнеры		8 мес
Сельди крепкосоленые	Бочки, контейнеры	от минус 8°С до 0°С	9 мес
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные слабои среднесоленые (филе)	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	от минус 8°С до минус 4°С	15 сут
Сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабои среднесоленые			35 сут

Сельди атлантические жирные слабои среднесоленые	Пакеты из полимерных пленок без вакуума		15 сут
Сельди тихоокеанские жирные слабои среднесоленые			5 сут
Сельди мало-, слабо-, среднесоленые (куски)	Ведра, банки	от минус 8°С до минус 2°С	1 мес
Сельди малосоленые	Бочки, контейнеры, ведра		40 сут
Сельди слабои среднесоленые	Ведра		90 сут

Сроки годности соленых сиговых рыб

Вид упаковки	**Вид разделки**	**Степень солености**	**Рекомендуемый срок годности, не более**	**Температура хранения, °С**
Бочки и контейнеры из полимерных материалов	Неразделанные Жаброванные	Слабосоленые	6 мес	минус 8 минус 4
		Среднесоленые	8 мес	минус 8 минус 4
Ящики и ведра из полимерных материалов Ящики деревянные Банки стеклянные	Неразделанные Жаброванные Потрошеные Потрошеные обезглавленные Полупласт Ломтики	Слабои среднесоленые, все степени солености, кроме малосоленых	3 мес	минус 8 минус 4
Пакеты из полимерных пленок без вакуума, термоусадочная пленка	Неразделанные Все виды разделки	Все степени солености	8 сут	минус 8 минус 4
Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	Потрошеные	Все степени солености	30 сут	минус 8 минус 4
	Потрошеные обезглавленные Кусок Филе Филе-кусок		50 сут	не выше минус 18
	Остальные виды разделки		20 сут	минус 8 минус 4
	Неразделанные Наборы		35 сут	не выше минус 18

HACCP EXPERT

Сроки годности соленой рыбы

Степень солености рыбы	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, мес, не более	Температура хранения, °С
Слабосоленая	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (с тузлуком)	4,0	от минус 8 до минус 4
Среднесоленая		6,0	
Крепкосоленая		9,0	
Все степени солености	Бочки и контейнеры из полимерных материалов (без тузлука) Ящики деревянные	4,0	от минус 8 до минус 4
	Ящики и ведра из полимерных материалов	3,0	
	Банки из полимерных материалов	1,0	
	Банки стеклянные	1,5	

Степень солености рыбы	Наличие вакуума и наличие консерванта (Е211)	Рекомендуемый срок годности, не более	Температура хранения, °С
Слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая	В вакууме без консерванта	2 мес	от минус 8 до минус 4
	Без вакуума и без консерванта	20 сут	
Малосоленая	В вакууме с консервантом	2 мес	от минус 8 до минус 4
	Без вакуума с консервантом	1 мес	
	В вакууме без консерванта	30 сут	
	Без вакуума без консерванта	10 сут	
Все степени солености	В вакууме без консерванта	4 мес	не выше минус 18
	Без вакуума без консерванта	2 мес	

HACCP EXPERT

Срок годности соленых лососевых рыб

Наименование продукции	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки: слабосоленые	Бочки, контейнеры из полимерных материалов	от минус 8 до минус 4	6 мес
среднесоленые		от минус 8 до минус 4	8 мес
крепкосоленые		от минус 8 до 0	9 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы неразделанные, потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки слабосоленые и среднесоленые	Полимерные многооборотные ящики	от минус 8 до минус 4	3 мес
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы всех видов разделки и степени солености	Пакеты из полимерных пленок без вакуума	от минус 8 до минус 4 от минус 4 до 2	10 сут 3 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы: потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок ломтики, наборы, теша, кусочки потрошеные, потрошеные обезглавленные, потрошеные семужной разделки, кусок, филе, филе-кусок ломтики, наборы, теша, кусочки	Пакеты из полимерных пленок под вакуумом	от минус 8 до минус 4	40 сут
		от минус 8 до минус 4	30 сут
		не выше минус 18	60 сут
		не выше минус 18	45 сут
Соленые тихоокеанские лососевые рыбы: ломтики (кроме малосоленых)	Стеклянные банки	От минус 4 до минус 2	3 мес

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности соленой пищевой рыбной продукции

Наименование продукции	Вид упаковки и наличие консерванта	Температура хранения, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Лососевые виды рыб соленые			
потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок ломтики, теша, кусочки, наборы к пиву, другие виды разделок	под вакуумом с консервантом	от 0 до 5	45 суток
потрошеные с головой, потрошеные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	60 суток
ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	45 суток
ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до 0	3 месяца
Все виды разделок	под вакуумом с консервантом	от минус 8 до минус 4	5 месяцев
Все виды разделок	под вакуумом	не выше минус 18	180 суток
Лососевые всех видов разделки	в бочках, в таре из полимерных материалов, гастроемкостях в тузлуке с консервантом	от минус 8 до 0	2 месяца
		от 0 до 5	15 суток
Лососевые всех видов разделки	в полимерных пакетах без вакуума с консервантом	от минус 8 до 0	20 суток
Рыба соленая и пряного посола (все виды)			
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в бочках, в таре из полимерных материалов, в тузлуке с консервантом	от минус 8 до 0	4 месяца
		от 0 до 5	2 месяца
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в пакетах из полимерных материалов под вакуумом	от минус 8 до 0	2 месяца
Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	в пакетах из полимерных материалов без вакуума с консервантом	от минус 8 до 0	20 суток

HACCP EXPERT

Рыба пряного посола разделанная и неразделанная	под вакуумом с консервантом	от 0 до 5	45 суток
	без вакуума без консерванта	от 0 до 5	10 суток
Рыба соленая (всех видов разделки)	в пакетах из полимерных материалов под вакуумом с добавлением консервантов	от 0 до 5	2 месяца
малосоленая, слабосоленая		от 0 до 5	45 суток
		от минус 8 до 0	2 месяца
Рыба соленая (всех видов разделки)	в бочках, ведрах, банках с консервантом в рассоле	от 0 до 5	2 месяца
малосоленая			15 суток
слабосоленая			20 суток
среднесоленая			30 суток
малосоленая		от минус 8 до 0	3 месяца
слабосоленая			4 месяца
среднесоленая			5 месяцев
Рыба соленая (всех видов разделки)	в вёдрах, банках, контейнерах из полимерных материалов, гастроемкостях, пакетах из полимерных комбинир.матер	от 0 до 5	5 суток
		от минус 8 до 0	15 суток
Рыба малосоленая, слабосоленая	пакеты из полимерных материалов, без вакуума	от 0 до 5	10 суток
		от минус 8 до 0	20 суток
Рыба соленая (кроме лососевых), всех степеней солёности, неразделанной и всех видов разделки	пакеты из полимерных материалов	минус 18	4 месяца
	в вакуумной упаковке	минус 18	6 месяцев

Рекомендуемый срок хранения всей продукции после вскрытия упаковки: продукт хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до +6 °С – *не более 48 часов.* При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. 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

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.34-1175-2025 КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА (НДС 10%)

Дата введения в действие – 21.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из кальмара с добавлением или без добавления растительного масла, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов (далее – продукт/продукция) Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из кальмара и каракатицы видов: Кальмар Бартрама (*Ommastrephes bartrami*), Кальмар Иллекс американский (*lllex oxygonius*), Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый (*lllex argentines)*, Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый (*lllex coindetii*), Кальмар командорский (Berryteuthis magister), Кальмар курильский (*Onychoteuthis borealijaponicus*), Кальмар коренастый (тодаропсис) (*Todaropsis eblanae*), Кальмар новозеландский (*Nototodarus sloani*), Кальмар перуано-чилийский гигантский (*Dosidicus gigas*), Кальмар Лолиго патагонский (*Loligo patagonica*), Кальмар Лолиго северо-американский (*Loligo pealei*), Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый) (*Loligo vulgaris*), Кальмар северный (*Boreoteuthis borealis)*, Северный кальмар-стрелка (Todarodes sagittatus) Южный кальмар-стрелка (*Todarodes angolensis)*, Кальмар тихоокеанский (*Todarodes pacificus)*, Японский кальмар-светлячок (*Wataseania scintillans*), Каракатица тихоокеанская (*Rossia pacifica*) и др.: Консервы «Кальмар натуральный»; Консервы «Щупальца кальмара натуральные»; Консервы «Кальмар в остром ароматном соусе»; Консервы «Кальмар в ароматизированном масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в солевой заливке»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в собственном соку»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в масле»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в винной заливке»; Консервы «Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар тушка с кожицей натуральный»; Консервы «Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар шинкованный без кожицы натуральный»; Консервы «Кальмар в винном соусе»; Консервы «Кальмар в пикантном соусе»; Консервы «Кальмар в пряном соусе»; Консервы «Кальмар в соусе Унаги»; Консервы «Кальмар в азиатском соусе»; Консервы «Кальмар в сладком соусе»; Консервы «Кальмар в соусе чили»; Консервы «Кальмар в оригинальном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в горчичном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в овощном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в томатном соусе»; Консервы «Кальмар (щупальца кальмара) в остром соусе».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями, при этом в наименовании продукта необходимо указать способ разделки, зоологическое наименование конкретного нерыбного объекта промысла, используемого в качестве сырья для производства консервов конкретного наименования.

Рекомендуемый срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и без-

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

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.26-1168-2025 ИКРА РЫБ СОЛЕНАЯ ПАСТЕРИЗОВАННАЯ**

Дата введения в действие — 20.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пастеризованную соленую икру рыб (далее по тексту икра рыб, продукция) охлажденную. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ*: икра белого амура соленая пастеризованная; икра берша соленая пастеризованная; икра воблы соленая пастеризованная; икра густеры соленая пастеризованная; икра жереха соленая пастеризованная; икра ерша соленая пастеризованная; икра карася соленая пастеризованная; икра красноперки соленая пастеризованная; икра карпа соленая пастеризованная; икра камбалы соленая пастеризованная; икра кефали соленая пастеризованная; икра линя соленая пастеризованная; икра муксуна соленая пастеризованная; икра мойвы соленая пастеризованная; икра минтая соленая пастеризованная; икра леща соленая пастеризованная; икра наваги соленая пастеризованная; икра налима соленая пастеризованная; икра нототении соленая пастеризованная; икра нельмы соленая пастеризованная; икра окуня соленая пастеризованная; икра омуля соленая пастеризованная; икра плотвы соленая пастеризованная; икра пинагора соленая пастеризованная; икра пикши соленая пастеризованная; икра пыжьяна соленая пастеризованная; икра пеляди соленая пастеризованная; икра путассу соленая пастеризованная; икра ряпушки соленая пастеризованная; икра сайды соленая пастеризованная; икра сельди соленая пастеризованная; икра сазана соленая пастеризованная; икра сома соленая пастеризованная; икра судака соленая пастеризованная; икра сига соленая пастеризованная; икра толстолобика соленая пастеризованная; икра трески соленая пастеризованная; икра щуки соленая пастеризованная; икра чехони соленая пастеризованная; икра чира соленая пастеризованная; икра язя соленая пастеризованная.

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

*Зоологические виды рыб – в приложение Сазан (лат. *Cyprinus carpio)*; Обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*); Обыкновенный судак (лат. *Sander lucioperca*); Синец (лат. *Ballerus ballerus*); Белый амур (лат. *Ctenopharyngodon idella*); Берш (лат. *Sander volgensi)*; Вобла (лат. *Rutilus caspicus*); Густера (лат. *Blicca bjoerkna*); Жерех (лат. *Aspius aspius)*; Елец (лат. *Leuciscus leuciscus*); Обыкновенный ёрш (лат. *Gymnocephalus cernuus*); Карась (лат. *Carassius);* Краснопёрка, сороча, сорога, сорожка, краснопёрая плотва, краснокрыл или красноглазка (лат. *Scardinius erythrophthalmus*); Сазан, или обыкновенный карп (лат. *Cyprinus carpio*); Линь (лат. *Tinca tinca*); Лещ, или обыкновенный лещ, или восточный лещ, или дунайский лещ (лат. *Abramis brama*); Налим, или обыкновенный налим (мень) (лат. *Lota lota*); Речной окунь, или обыкновенный окунь (лат. *Perca fluviatilis*); Толстолобики или толстолобы (лат. *Hypophthalmichthys*); Чехонь (лат. *Pelecus cultratus*); Щука, или обыкновенная щука (лат. *Esox lucius*); Язь (лат. *Leuciscus idus*), Муксун (лат. *Coregonus*

muksun); Нельма (лат. *Stenodus leucichthys nelma*); Омуль, или арктический омуль (лат. *Coregonus autumnalis*); Пелядь (лат. *Coregonus peled)*; Сибирская ряпушка (лат. *Coregonus sardinella*; саурей, обская сельдь; Европейская ряпушка, или рипус, или килец (лат. *Coregonus albula*); Сиг (лат. *Coregonus canadensis)*; Чир (лат. *Coregonus nasus)*; Мойва (лат. *Mallotus villosus*); Минтай (лат. *Theragra chalcogramma*); Треска (Атлантическая треска (лат. *Gadus morhua*); Пикша (лат. *Melanogrammus aeglefinus*); Сайда (лат. *Pollachius virens*); Дальневосточная навага, или вахня, или тихоокеанская навага (лат. *Eleginus gracilis)*; Путассу (лат. *Micromesistius poutassou Risso* — Северная путассу; лат. *Micromesistius australis Norman* — Южная путассу); Сельдь (тихоокеанская лат. *Clupea pallasii*, атлантическая лат. *Clupea harengus*, азово-черноморская лат. *Alosa immaculata*, балтийская лат. *Clupea harengus membras*, беломорская лат. *Clupea pallasi marisalbi*, Сельдь Кесслера лат. *Alosa kessleri*, каспийская (волжская) лат. *Alosa kessleri volgensis*). *);* Камбала (Колючая камбала (лат. *Acanthopsetta nadeshnyi*), или камбала Надёжного; Камбала Герценштейна (лат. *Cleisthenes herzensteini*); Остроголовая камбала (лат. *Cleisthenes pinetorum*); Бородавчатая камбала (лат. *Clidoderma asperrimum*); Камбала Григорьева (лат. *Eopsetta grigorjewi*), или дальневосточная камбала; Камбала Джордана (лат. *Eopsetta jordani*), или калифорнийская эопсетта; Красная камбала (лат. *Glyptocephalus cynoglossus*); Дальневосточная длинная камбала (лат. *Glyptocephalus stelleri*), или малорот Стеллера; лат. *Glyptocephalus zachirus*; Японская палтусовидная камбала *(*лат. *Hippoglossoides dubius*), или японская камбала-ёрш; Северная палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides elassodon*); Камбала-ёрш (лат. *Hippoglossoides platessoides*); Беринговоморская палтусовидная камбала (лат. *Hippoglossoides robustus*); Двухцветная камбала (лат. *Kareius bicoloratus*); Двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta bilineata*); Белобрюхая камбала (лат. *Lepidopsetta mochigarei*); Северная двухлинейная камбала (лат. *Lepidopsetta polyxystra*); Желтопёрая камбала (лат. *Limanda aspera*); Желтохвостая лиманда (лат. *Limanda ferruginea*), или желтохвостая камбала; Сахалинская камбала (лат. *Limanda sakhalinensis*); Полярная камбала (лат. *Liopsetta glacialis*); Гологоловая камбала (лат. *Liopsetta putnami*); Орегонская камбала (лат. *Lyopsetta exilis*); Малоголовая камбала (лат. *Microstomus kitt*); Восточнотихоокеанская малоротая камбала (лат. *Microstomus pacificus*), или тихоокеанский малорот; Звёздчатая камбала (лат. *Platichthys stellatus*); Морская камбала (лат. *Pleuronectes platessa*); Жёлтая морская камбала (лат. *Pleuronectes quadrituberculatus*), или желтобрюхая камбала, или четырёхбугорчатая камбала; Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys cornutus*); Пятнистая камбала (лат. *Pleuronichthys ritteri*); Рогатая камбала (лат. *Pleuronichthys verticalis*); Пятнистая камбала (лат. *Psettichthys melanostictus*); Зимняя камбала (лат. *Pseudopleuronectes americanus*); Желтополосая камбала (лат. *Pseudopleuronectes herzensteini*); Камбала Шренка (лат. *Pseudopleuronectes schrenki*); Японская камбала (лат. *Pseudopleuronectes yokohamae*); Лобан, или кефаль-лобан, или чёрная кефаль (лат. *Mugil cephalus*); Нототения (Длиннопёрая нототения (лат. *Aethotaxis mitopteryx*), Нототения-остролучка (лат. *Gobionotothen acuta*), Чешуеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen kempi*), Большеглазая нототения (лат. *Lepidonotothen macrophthalma*) Серая нототения (лат. *Lepidonotothen squamifrons*), Нототения-чиж (лат. *Notothenіops tchizh*), Синяя нототения (лат. *Paranotothenia magellanica*), Короткохвостая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen brevicauda*), Зубатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen canina*), Рогатая патагонская нототения (*Patagonotothen cornucola*), Элегантная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen elegans*), Желтопёрая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen guntheri*), Патагонская нототения Джордана (лат. *Patagonotothen jordani*), Длинноплавниковая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen longipes*), Патагонская нототения Рамсея (лат. *Patagonotothen ramsayi*), Нототения-сима (лат. *Patagonotothen sima*), Чешуйчатая патагонская нототения (лат. *Patagonotothen squamiceps*), Мозаичная патагонская нототения (лат. *Patagonotothen tessellata*), Патагонская нототения Вилтона (лат. *Patagonotothen wiltoni*)); Пыжьян (сиг) лат. *Coregonus lavaretuspidschian*— пыжьян, или сибирский сиг; Пинагор, или рыба-

воробей (лат. *Cyclopterus lumpus*); **Рекомендуемые сроки годности икры соленой пастеризованной:** при температуре минус 2°С минус 4 °С (без консервантов) – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 2°С минус 4°С (с добавлением консерванта) – 9 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности** после вскрытия упаковки при температуре хранения от 0°С до + 6 °С – не более 24 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.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.34-1177-2025** **КОНСЕРВЫ ИЗ КРЕВЕТОК (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 19.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство консервов из креветок (далее по тексту продукт/продукция), изготовляемых с добавлением или без добавления растительного масла, соуса, заливок, специй, поваренной соли, пищевых добавок и других ингредиентов. Продукция выпускается готовой для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в торговой сети и использования на предприятиях общественного питания. **Классификация:** в зависимости от особенностей разделки консервы выпускают: из очищенной креветки; из очищенной креветки с удаленным кишечником (дорсальным трактом); из разломанной креветки.

АССОРТИМЕНТ: Рыбные консервы из креветок/шримсы выпускаются определённых видов: Креветка глубоководная антарктическая *(Nematocarcinus lanceopes*), креветка гренландская (*Lebbeus groenlandicus*), креветка гребенчатая (*Pandalus hypsinotus),* креветка северная (*Pandalus borealis*), креветка травяная (*Pandalus latirostris*), креветка углохвостая (*Pandalus goniurus*), креветка черноморская (*Palaeomon elegans*, P. *Adspersus*) шримсы-медвежата (виды рода Sclerocrangon), шримсы козырьковые (виды рода Argis), шримсы песчаные (виды рода *Crangon),* креветка морская тигровая (*Penaeus monodon, P. Kerathurus*), креветка пресноводная дальневосточная (*Palaemon superbus, Palaemonetes sinensis* виды рода *Leander*), креветка белоногая (*Litopenatus Vannamei* (*Penaeus Vannamei*)), креветка аргентинская красная (*Pleoticus muelleri*), креветка кидди (*Parapenaeopsis Stylefera*), креветка тити (*Protrachypene precipua*), креветка кадаль (*Metapeneus dobsoni*), креветка инга (*Metapeneus affinis*), креветка индийская белая (*Fenneropenaeus indicus*), креветка пестрая (*Metapeneus monoceras*), креветка-шримс (*Sclerocrangon salebrosa*), креветка равнолапая японская (*Pandalopsis japonica*), креветка равнолапая алеутская *(Pandalopsis aleutica*), креветка равнолапая полосатая (*Pandalopsis dispar),* креветка виноградная (*Pandalopsis coccinata*), креветка равнолапая пластинчатая (*Pandalopsis lamelligera, P. Ochotensis*). Креветки натуральная; Креветки в собственном соку; Креветки в масле; Креветки в винной заливке; Креветки в солевой заливке; Креветка в остром ароматном соусе; Креветка в ароматизированном масле; Креветки с вялеными томатами; Креветка подкопченная в масле; Креветки подкопчённая с вялеными томатами в масле; Креветки подкопчённая в томатном соусе; Креветки подкопчённая в сырной заливке; Креветки в томатном соусе; Креветка в укропном масле; Креветка в чилийском соусе; Креветка в чесночном масле; Креветка в остром томатном соусе;

Креветка в майонезной заливке; Креветка в майонезно-горчичной заливке; Креветка в сливочно-чесночной заливке; Креветка в сырной заливке; Креветка по-восточному; Креветка маринованная в ароматизированном масле; Креветка с пряностями; Креветка в соусе Терияке; Креветка в кисло-сладком соусе; Креветка в медово-горчичном соусе; Креветка с овощами в соусе Терияке; Креветка подкопченная маринованная в заливке; Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов из креветки при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.12-1149-2025** **ПЕЧЕНЬ РЫБ ОХЛАЖДЕННАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на печень, охлажденную разных видов рыб, целую или резанную, предназначенную для промышленной переработки (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция, охлажденная (целая или резанная) выпускается из следующих видов рыб:*** печень трески (треска атлантическая лат. *Gadus morhua*), (треска тихоокеанская лат. *Gadus macrocephalus*); печень сайды (сайда лат. *Pollachius virens*), (серебристая сайда, или поллак, или люр лат. *Pollachius pollachius*); печень пикши (пикша лат. *Melanogrammus aeglefinus*); печень налима (налим обыкновенный лат. *Lota lota*); печень минтая (минтай лат. *Theragra chalcogramma*); печень лосося (лосось атлантический лат. *Salmo salar*); печень горбуши (горбуша лат. *Oncorhynchus gorbuscha*); печень кеты (кета лат. *Oncorhynchus keta*); печень семги (семга лат. *Salmo salar*); печень форели (адриатическая форель лат. *Salmo obtusirostris*; ручьевая, озёрная форель или кумжа лат. *Salmo trutta*; севанская форель лат. *Salmo ischchan*; печень сома (обыкновенный сом, или европейский сом (лат. *Silurus glanis*); печень осетра (лат. *Acipenser baerii* Сибирский осётр; лат. *Acipenser breviros-trum* Тупорылый осётр; лат. *Acipenser colchicus* Черноморский осётр, или черноморско-азовский осётр; *Acipenser dabryanus* Корейский осётр; лат. Acipenser fulvescens Озёрный осётр; лат. *Acipenser gueldenstaedtii* Русский осётр; лат. *Acipenser medirostris* Зелёный осётр; *Acipenser mikadoi* Сахалинский осётр; *Acipenser multiscutatus* Японский осётр; *Acipenser naccarii* Адриатический осётр; лат. *Acipenser schrenckii* Амурский осётр; лат. *Acipenser sinensis* Китайский осётр; *Acipenser sturio Linnaeus* Атлантический осётр; лат. *Acipenser transmontanus* Белый осётр); печень севрюги (севрюга лат. *Acipenser stellatus*); печень беспера (беспер лат. *Huso acipenser rutbenus*); печень белорыбицы (белорыбица лат. *Stenodus leucichthys*); печень щуки (обыкновенная щука лат. *Esox lucius*); печень сига (обыкновенный сиг лат. *Coregonus lavaretus*); печень макруруса (северный макрурус – лат. *Macrourus berglax*); печень хека (серебристый хек, или североамериканская мерлуза, или серебристая мерлуза лат. *Merluccius bilinearis*); печень нототении (зелёная нототения – лат. *Gobionotothen gibberifrons*; сквама, или серая нототения – лат. *Lepidonotothen squamifrons*; мраморная нототения – лат. *Notothenia rossii*, желтопёрка лат. *Patagonotothen shagensis*, антарктическая серебрянка – лат. *Pleuragramma antarcticum*).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от минус 2 ºС до плюс 2 ºС (в транспортной таре с использованием жидкого, кускового, чешуйчатого льда) – *не более 8 суток.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.20.24-610-2025** **РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ И ПОДКОПЧЁННАЯ** **(взамен ТУ 10.20.24-610-2017)**

Дата введения в действие – 26.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование рыбы холодного копчения и рыбы подкопчённой (далее по тексту – продукт/продукция) изготавливаемой из рыбы морской, пресноводной, в том числе из рыбы всех видов, выращенной в условиях аквакультуры. Продукция предназначена для реализации и хранения в охлажденном, подмороженном, замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рыба холодного копченая; рыба подкопчённая; рыба холодного копчения острая; рыба холодного копчения ароматная; **Рыба холодного копченая, рыба подкопчённая, рыба холодного копчения острая, рыба холодного копчения ароматная из следующих видов рыб:** аргентина, белый амур, альбула, баркус, белоция, белуга, барракуда, берш, барабуля, бычок, белый амур, брама, батерфиш, берикс, бычок, бельдюга океаническая, вобла, вомер, густера, голец (палия), горбуша, дорада, ёрш, елец, жерех, желтоперка, зубан, зубатка, зеленоглазка, кефаль, килька, карп, карась, карась морской, красноперка, красноглазка, камбала, каранкс, корюшка, камбала-ёрш, капитан, клыкач, карась, кабан-рыба, кижуч, калуга, кета, лемонема, атлантический лосось, лещ, лососи дальневосточные (без нерестовых изменений), летрин, лихия, лутьян желтохвостый, линь, луфарь, лихия, ледяная рыба, лосось дальневосточный, лещ морской, лещ, мойва, муксун, молочная рыба, мольва, макрель, мероу, менек, макрурус, масляная рыба, морской язык, макруронус, морской черт, мерлуза, микижа, минтай, навага, налим, нерка, нельма, нототения, окунь морской и речной, омуль, осетр, петух морской, полинемус, пристипома, помпамо серебристый, пеламида, пальцепер, путассу, пангасиус, пикша, палтус, пампанито, плотва, пыжьян (сиг), пелядь, рексия, ряпушка, рыбы-лист, рыба игла, сом, сом морской, сайра, сардинелла, сардина (иваси), сардинопс, сабля-рыба, солнечник, сериолелла, салака, снеток, сом океанический, сайка, скумбрия, сайда, сиганус, сериола, снек, сазан, сопа, сабля, скат, сельдь, скумбрия, ставрида, сибас, сима, семга, саворин, судак, сырок, синец, ставридка, севрюга, тунец, толстолобик, тарань, треска, тюлька, тресочка атлантическая, терпуг, тилапия, чавыча, хек, хариус, щекур (чир), щука, шип, форель, умбрина, угорь морской, чехонь, эпигонус, эсколар, язь. Рыба холодного копчения, рыба подкопчённая, рыба холодного копчения острая, рыба холодного копчения ароматная может вырабатываться с добавлением или без добавления: паприки, перца черного, перца красного, горчицы, лимона и укропа, укропа, базилика, смеси приправ «Пять перцев», смеси приправ

«Лимонная смесь», смеси приправ «Японская смесь». ***Виды разделки:*** Рыбу холодного копчения и подкопченную изготавливают в неразделанном целом или разделанном виде; **Жаброванная** рыба, у которой удалены жабры или жабры и часть внутренностей; **Обезглавленная** рыба, у которой голова с плечевыми костями и внутренности удалены без разреза по брюшку. Могут быть оставлены в рыбе икра или молоки и часть внутренностей. Рыба может быть разрезана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками, поперечно надрезана в области анального отверстия. **Потрошеная с головой** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от к ал тычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два прореза или прокола в мясистой прихвостовой части (без повреждения кожи). **Зябреная** рыба, у которой удалены грудные плавники с прилегающей частью брюшка, часть внутренностей и жабры, икра или молоки могут быть оставлены. **Обезглавленная** рыба, у которой голова и внутренности удалены без разреза по брюшку, часть внутренностей, икра или молоки могут быть оставлены. Рыба может быть разделана срезом, при котором голова удалена вместе с грудными плавниками. **Полупотрошеная** рыба, у которой брюшко надрезано у грудных плавников и частично удалены внутренности; икра или молоки могут быть оставлены. **Потрошеная** рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; калтычок может быть перерезан; внутренности, в том числе икра и молоки, удалены, сгустки крови и почки зачищены, жабры могут быть удалены. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. **Потрошеная обезглавленная** рыба, разделанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее, калтычок может быть перерезан; голова, внутренности, в том числе икра и молоки удалены; сгустки крови зачищены; жабры могут быть удалены. Может быть удаление плечевых костей и грудных плавников с частью брюшка; частичное удаление брюшка с брюшными плавниками; оставление икр и молок. Окунь морской мелкий потрошеный обезглавленный выпускается массой не менее 0,07 кг. У крупных рыб вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Потрошеный обезглавленный палтус может быть разрезан вдоль позвоночника на две половины (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. **Потрошеная семужной резки** рыба, разрезанная по брюшку двумя продольными разрезами: первый разрез от анального отверстия до брюшных плавников, второй отступая на 4,0-1,0 см (в зависимости от размера рыбы) от брюшных плавников до калтычка, не перерезая его. Внутренности, жабры, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены. **Пласт** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии от 3,0 до 3,5 см один от другого, кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. У обесшкуренного пласта должна быть снята кожа от грудных плавников до хвостового плавника. Может быть повреждена ткань мяса рыбы в области анального плавника. **Пласт обезглавленный** крупная рыба, разделанная по спинке или по брюшку вдоль позвоночника от головы до хвостового плавника; голова, внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости могут быть оставлены. **Пласт с костью** рыба разрезана по спине вдоль позвоночника; голова, хвостовой плавник и тонкая прихвостовая часть длиной не менее 3 см, внутренности, в том числе икра или молоки удалены, сгустки крови и почки зачищены. **Пласт клипфискной разделки** рыба, разделанная по брюшку от головы до конца хвостового стебля; голова, часть

HACCP EXPERT

позвоночника (от приголовка до конца расположения почек), внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, плечевые кости оставлены. **Палтусная разделка** рыба, у которой удалены голова, плечевые кости, мясо с одной из сторон позвоночника, внутренности, икра или молоки, плавники, кроме хвостового, выровненного срезом; вскрыт или удален ястыковый карман, сгустки крови зачищены. Могут быть небольшие выхваты мяса. Палтус палтусной разделки можно разрезать на куски; у прихвостового куска хвостовой плавник удален на уровне основания лучей хвостового плавника; масса прихвостового куска должна быть не менее 0,4 кг. **Пласт с головой** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удалены; сгустки крови зачищены. Вдоль мясистых частей с внутренней стороны спинки без прореза кожи может быть сделано по одному глубокому продольному надрезу. У сома может быть несколько надрезов на расстоянии 3-3,5 см один от другого. Кроме того, у сома в мясистых частях жаберных крышек может быть сделано по одному крестообразному надрезу. **Обезглавленный пласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника; голова, внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Обезглавленный пласт изготовляют из крупных рыб. Возможно разрезание обезглавленного пласта зубатки с удаленными плавниками на куски длиной не менее 15 см. **Обезглавленный пласт толстолобика** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника и брюшку на две продольные половинки; голова с плечевыми костями, плавники, внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены; хвостовой плавник удален на уровне 1-2 см выше основания средних лучей. Масса каждой половинки толстолобика должна быть не менее 1,2 кг. Позвоночная кость оставлена на одной из половинок. **Полупласт** рыба, разрезанная по спине вдоль позвоночника от правого глаза до хвостовою плавника; внутренности, в том числе икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены. Ястыковый карман может быть вскрыт или удален. Потрошеный обезглавленный палтус разрезают вдоль позвоночника на две половинки, (спинную и брюшную) с оставлением на одной из половинок позвоночника. В мясистых частях спинки с обеих сторон может быть сделано по одному продольному разрезу с внутренней стороны без разрезания кожи. **Тушка** рыба, у которой голова с плечевыми костями, внутренности, икра или молоки удалены, тонкая брюшная часть срезана по прямой линии от головного среза и далее анального отверстия; хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей, сгустки крови и черная пленка могут быть оставлены. Допускается удалять внутренности через приголовный срез без разрезания брюшка с надрезом его в области анального отверстия. **Тушка полупотрошеная** обезглавленная рыба, у которой хвостовой плавник удален вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей. Может быть поперечный надрез брюшка в области анального отверстия. Тушка и тушка полупотрошеная может изготовляться из ставриды океанической, скумбрии атлантической, сардины атлантической, сардинеллы и сардинопса. Длина тушки и тушки полупотрошеной холодного копчения должна быть, в см, не менее: 9 сардины атлантической; 11 сардинопса; 13 сардинеллы, скумбрии атлантической и ставриды океанической. **Балычные изделия (балык, балычок)** продукция, полученная из жирных видов рыб *балычной разделки в процессе посола и холодного копчения; **Балычные изделия (из осетровых рыб)** продукция, полученная из осетровых рыб балычной разделки в процессе посола и холодного копчения. *Примечание К видам балычной разделки относят боковник, спинку, полуспинку, тешу, филе, филе-спинку, ломтики. **Спинка** рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены голова и спинные плавники, сгустки крови и остатки внутренностей зачищены. У жереха голова может быть оставлена, но жабры удалены. У скумбрии, ставриды, путассу спинной плавник может быть оставлен. У спинки нототении семужного посола должна быть удалена хвостовая часть на расстоянии 5,0 см от основания средних лучей хвостового плавника. У спинки минтая брюшная часть с головой удалена срезом, проходящим от приголовка до конца первого анального плавника;

брюшная часть удалена вместе с позвоночной костью не более чем на длины спинки, остальная часть удалена срезом, проходящим ниже позвоночной кости; анальный плавник удален вместе с прилегающим к нему мясом; спинка зачищена от сгустков крови. У отдельных экземпляров спинки могут быть незначительные прирези хрящевой части приголовка. У спинки путассу анальный плавник должен быть удален вместе с прилегающим к нему мясом. У спинки макруруса тонкая хвостовая часть должна быть удалена на уровне длины тушки. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У спинки сома вдоль позвоночника с внутренней стороны могут быть один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи. Спинка может быть разрезана на куски массой не менее 0,35 кг. **Боковник** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника на две продольные половины; плечевые кости и реберные кости оставлены; голова, позвоночник, внутренности и плавники (кроме хвостового) удалены, сгустки крови зачищены; брюшная часть может быть удалена. Для мраморной нототении и клыкача возможно оставление позвоночной кости при боковине. У толстолобика и белого амура хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. У сома (кроме океанического) хвостовая часть удалена на уровне, определяемом толщиной тела рыбы в месте среза, которая должна быть от 4 до 8 см, брюшная часть удалена вместе с брюшными плавниками прямым срезом на уровне основания брюшных плавников. **Теша** брюшная часть рыб в целом виде или в виде двух половинок. При необходимости теша крупных рыб может быть разрезана на куски длинной не менее 15 см. У камбалы, палтуса брюшко может быть разрезано полукруглым вырезом (с верхней глазной стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей. У камбалообразных рыб голову и плечевые кости удаляют косым срезом вместе с тонкими стенками брюшной части, оставляя мясной приголовок. **Кусок** рыба, разделанная на спинку или боковик, нарезанная на поперечные куски массой 0,3-1 кг. Масса прихвостового куска палтуса должна быть не менее 0,5 кг. У сома (кроме океанического) хвостовой плавник должен быть удален вместе с тонкой прихвостовой частью на расстоянии не менее 7 см от основания его средних лучей. Толщина куска в месте среза должна быть не менее 2 см. **Кусочки** – рыба холодного копчения с кожей, позвоночной костью или без нее), без головы, приголовка, хвостовой части, удаленной на уровне конца анального плавника, и разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см; **Ломтики** рыба, у которой удалены голова с приголовком, внутренности, икра или молоки, позвоночная кость, кожа и крупные реберные кости, разрезанная на ломтики толщиной не более 0,5 см. **Филе** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. Филе может быть с кожей или без кожи, может быть разрезано на поперечные куски. **Филе** спинка амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) рыба, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, плавники, внутренности удалены. Хвостовая часть удалена на уровне конца основания последнего луча анального плавника. Филе спинки отделено выше боковой линии на 2-3 см. Возможно разрезание филе спинки на поперечные куски длиной 15-40 см, массой не менее 1,0 кг. **Боковина** амура белого, толстолобика, сома (кроме океанического) часть продольной половины рыбы, оставшаяся после отделения филе спинки. Реберные кости и теша оставлены, пленки и сгустки крови зачищены. У филе без кожи удалена кожа. **Филе-кусок** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные куски массой 0,2-2,5 кг. У зубатки и сома брюшная часть может быть срезана. **Филе нарезанное** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 30-80 мм. Поверхность ровная, чистая, не влаясная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Ассорти рыбное** составлено из ломтиков или кусочков рыб

HACCP EXPERT

до четырех наименований. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы. Рулет-рыба (рулет из филе), разделанная на филе, боковник или тешу с удалением чешуи, свернутая в рулон кожной стороной наружу. Рулеты могут быть изготовлены из двух и более видов рыб. Масса рулета в готовом виде должна быть не менее 0,1 кг. Рулет ассорти (из 3-х и более рыб); **Соломка (палочки)** филе рыбы без кожи и костей, нарезанное в виде брусочков толщиной 5-10 мм, длиной 30-80 мм, соломки толщиной 1-2 мм, длиной 30-80 мм, ломтиков толщиной 2-3 мм, длиной 20-400 мм. Поверхность ровная, чистая, не влажная, без признаков плесневения, без остатков костей и кожи. **Изделия формованные** – изделия из рыбы формованные произвольной формы; **Хребты** – хребты рыбы с прирезями мяса, с хвостовым плавником или без него. **Набор из рыбы холодного копчения** – кусочки, тушки или части тушек произвольной формы холодного копчения; **Набор к пиву из рыбы «соломка пикантная»** – тушки или части тушек или рыбного филе произвольной формы. **Набор рыбный к пиву** составлен из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части с прирезями мяса одного вида рыбы, позвоночной кости с прирезями мяса. **Киперс** – рыба без костей, разделанная на пласт, обезглавленная. ***Особенности разделки лосося:*** **Стейк** потрошеная обезглавленная рыба, у которой удалены плечевые кости, чешуя, черная пленка, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью на расстоянии не менее 3 см от основания его средних лучей, разрезанная на поперечные куски толщиной не более 4 см. **Трим А (для лососевых)** – хребет удален, брюшные (реберные) кости удалены. **Трим С (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет и брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены. **Трим Е (для лососевых)** – у потрошеной обезглавленной рыбы удалены: хребет, брюшные (реберные) кости, спинной плавник, жаберная крышка, брюшной жир и брюшной плавник, пинбон кости удалены, брюхо полностью, часть хвоста и шкура. **Трим D (для лососевых)** хребет и брюшные (реберные) кости удалены, спинной плавник удален, жаберная крышка удалена, брюшной жир и брюшной плавник удалены, пинбон кости удалены, брюхо полностью удалено и часть хвоста удалена. Допускается изготовление продукции холодного копчения других видов разделки при условии согласования данного вида разделки с потребителем и оформления договора на поставку. **При разделке лососевых может быть:** перерезана нижняя челюсть у дальневосточных лососей; у крупных рыб внутри со стороны брюшной полости, вдоль позвоночника один-два неглубоких прореза или прокола без повреждения кожи и реберных костей; **Филе с кожей или без кожи** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые и реберные кости, внутренности и плавники удалены. **У филе без кожи** удалена кожа. **Филе-кусок с кожей или без кожи** филе, разрезанное на поперечные куски. **Пласт без теши** рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от середины верхней части головы до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены, сгустки крови зачищены, жабры могут быть удалены, отделена брюшная часть от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. **Теша с кожей или без кожи** брюшная часть рыбы, отделенная от рыбы срезом от приголовка до анального плавника. У теши без кожи удалена кожа. Теша может быть разрезана на две продольные половины. **Филе центральная часть** рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, чешуя, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены, реберные кости могут быть удалены. **Ломтики (нарезка)** филе без кожи, нарезанное на ломтики толщиной не более 1,0 см. **Кусочки с кожей и позвоночной костью (или без нее)** рыба потрошеная обезглавленная с удаленными плавниками, разрезанная на поперечные кусочки толщиной не более 1,5 см. **У кусочков без позвоночной кости** позвоночная кость удалена.

HACCP EXPERT

Из кусочков теши, ломтиков из прихвостовой части, ломтиков нестандартных размеров, реберных костей с прирезями мяса, плавников с прирезями мяса, приголовной части и прирезями мяса одного вида рыбы, полученных при нарезке рыбы холодного копчения, возможно изготовление наборов из лососевых рыб. По качеству лососевые рыбы холодного копчения могут подразделяются на первый и второй сорта. Филе-кусок, ломтики, кусочки, наборы на сорта не подразделяют. На изготовление ломтиков, кусочков, филе-куска направляют рыбу холодного копчения не ниже первого сорта. **Косичка** – рыба холодного копчения без головы порезана кусочками с косточкой с хвостиком или без хвостика, срез косой или прямой. **Шахматка** – рыба холодного копчения без головы порезана на филе кусочки без косточек, хребтов, на коже, кусочки прямоугольные, ровные, зачищенные. **Бабочка** – пласт, пласт обезглавленный, пласт с костью, чистое филе холодного копчения или филе с кожей без костей сформованные в виде «бабочки». **Филе** – кусочки рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины; голова, позвоночник, плечевые кости, внутренности и плавники удалены. Филе может быть разрезано на поперечные кусочки массой до 0,2 кг. **Калтычок** — брюшная часть тела рыбы, расположенная между жаберными крышками и грудными плавниками. **Особенности разделки некоторых видов рыб:** Амура белого, бельдюгу, зубатку, илишу, карпа, минтая, нототению мраморную, мольву, маринку, налима, окуня морского, османа, палтуса, пикшу, путассу, сайду, сома, толстолобика, треску, а также рыбу с явными признаками "заглотыша" изготовляют только разделанными (потрошеными). Морской окунь массой 0,3 кг и менее может быть неразделанным. Макрурус изготовляют только в виде спинки и в потрошеном обезглавленном виде с удалением тонкой хвостовой части на уровне длины тушки. Голову удаляют косым срезом вместе с грудными плавниками. У макруруса с колючей чешуей чешуя должна быть удалена. У камбалообразных и других сходных с ними по форме тела рыб (морской язык, камбала, палтус, солнечник и др.) возможно разрезание брюшка полукруглым вырезом (у камбалообразных с верхней – «глазной» стороны) или прямым сквозным разрезом до позвоночника около плечевых костей; удаление головы и плечевых костей вместе с тонкими стенками брюшной части, с оставлением мясистого приголовка. У клыкача, и рыб с жировыми отложениями в брюшной полости брюшко разрезают сбоку от грудных плавников к анальному отверстию. У карпа, сазана, леща и карася может иметь место наличие в черепной коробке отверстий, просверленных для изъятия гипофиза. В зависимости от показателей качества рыбу холодного копчения подразделяют на первый и второй сорта. Допускаются другие виды разделки копченой рыбы при условии их надлежащего описания на этикетке во избежание введения потребителя в заблуждение.

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

Настоящие технические условия могут быть использованы в качестве собственной доказательной базы при подтверждении соответствия (декларировании, сертификации) требованиям Технических регламентов Таможенного союза стран Евразийского экономического союза. При использовании настоящих технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимент продукции) на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. **Рекомендуемые сроки годности рыбы холодного копчения, рыбы подкопчённой, рыбы холодного копчения острой, рыбы холодного копчения ароматной (разделанной и неразделанной, всех видов разделки):** при температуре от 0°С до плюс 4°С (без консерванта, без применения вакуума) – не более 20 сут; при температуре от 0°С до плюс 4°С (без консерванта, в вакуумной упаковке, или в газомодифицированной среде) – не более 50 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с консервантом, без применения вакуума) – не более 40 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с консервантом, в вакуумной упаковке, в газомодифицированной среде) – не более 60 сут; при температуре от 0°С до плюс 6°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) – не более 90 сут; при температуре от

минус 2°С до плюс 4°С (без консерванта, в вакуумной упаковке, или в газомодифицированной среде) – не более 60 суток; при температуре от минус 2°С до плюс 4°С (с консервантом, в гофрокоробе) не более 60 суток; при температуре от минус 8°С до 0°С (без консерванта, без применения вакуума) не более 50 сут; при температуре минус 8°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) – не более 5 месяцев; при температуре минус 8°С (без применения вакуума, с консервантом) – не более 4 месяцев; при температуре минус 18°С (без консерванта, без применения вакуума) не более 6 месяцев; при температуре минус 18°С (с добавлением консервантов Униконс XXL или ВАРЕКС-5 в вакуумной упаковке) не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки** – хранить при температуре от 0°С до плюс 6°С – не более 72 часов. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С НДС 10%

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1124-2026** **ТВОРОГ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 05.08.2026 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 творог (далее по тексту продукт, продукция), произведенный из молока или топленого молока, и/или молочных продуктов и/или топленых молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков (*Lactococcus lactis subsp. Lactis, Lactococcus lactis subsp. Cremoris, Lactocjccus lactis subsp. diacetylactis*) или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков (*Streptococcus salivarius subsp. termophilius*), методом кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки упакованный в потребительскую или транспортную упаковку. Продукт выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Творог замороженный предназначен для дальнейшей промышленной переработки и/или для дальнейшей реализации в замороженном виде. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают из:** цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; топленого молока; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: творог обезжиренный с черной смородиной; творог обезжиренный с черникой; творог обезжиренный с персиком; творог обезжиренный с клубникой. творог с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни,

и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов (из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа. с массовой долей жира: 0,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; творог с зеленью, чесноком и солью с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог с семенами чиа, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0%;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Морковь-апельсин» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Клубника» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8%; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Персик» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Вишня» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Клубника-банан-злаки» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Ежевика-кофе» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с наполнителем «Малина-кофе» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог с добавлением: варенья из: абрикосов и/или персиков, и/или вишни, и/или груши, и/или яблок, и/или малины, и/или земляники, и/или клубники, и/или жимолости, и/или киви, и/или черной смородины, и/или ананасов, и/или клюквы и/или брусники, и/или ежевики, и/или сливы, и/или варенья: фруктового и/или ягодного с массовой долей жира: 0,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0%;15,0%; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 % творог с массовой долей жира 8,0 %, с добавлением кураги, и/или изюма, и/или чернослива; творог с добавлением: сливок, и/или фруктово-ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Малина-мята», и/или наполнителя «Красный апельсин», и/или наполнителя «Клубника-земляника», и/или наполнителя «Персик-лаванда», и/или наполнителя «Печеное яблоко со вкусом карамели», и/или наполнителя «Со вкусом ягодного мороженого», и/или наполнителя «Чернослив-орехи-злаки», и/или наполнителя «Яблоко-банан-злаки», и/или наполнителя «Яблоко-корица», и/или наполнителя «Клубника-жасмин», и/или наполнителя «Мандарин-мелисса», и/или наполнителя «Персик-морковь», и/или наполнителя «Черника-ежевика», и/или наполнителя «Экзотические фрукты», и/или наполнителя «Чернослив», и/или наполнителя «Клубника со вкусом базилика», и/или наполнителя «Киви-мюсли», и/или наполнителя «Малина-шиповник», и/или наполнителя «Медовая груша», и/или наполнителя «Мохито-зеленый чай», и/или наполнителя «Нектарин», и/или наполнителя «Со вкусом зефира», и/или наполнителя «Со вкусом трюфеля», и/или наполнителя

«Лимон-клубника», и/или наполнителя «Черника-брусника», и/или наполнителя «персик-ананас», и/или наполнителя «Персик-дыня», и/или наполнителя «Черешня-ваниль», и/или наполнителя «Злаки со вкусом печень», и/или наполнителя «Малина-гранат» с массовой долей жира: 1,2 %; 2,3 %; 2,5 %; 2,8 %; 3,5 %; 3,9 %; 5,0 %; 5,1 %; 6,0 %; 6,2 %, творог с добавлением: биойогурта, и/или йогурта, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Персик-маракуя», и/или наполнителя «Злаки», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Клубника-земляника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Классический» с массовой долей жира: 3,6 %, 4,2 %, 4,5 %, 5,4 %; творог с добавлением: наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Черная смородина», и/или наполнителя «Абрикос», и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или плодового наполнителя, и/или сливок с массовой долей жира: 0,5%; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог мягкий послойный с добавлением: наполнителей, и/или фруктов косточковых сушеных (курага, изюм, чернослив, финики), и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира) , и/или конфитюра, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или соломки Апельсин (глазурь), и/или соломки Киви (глазурь) , и/или соломки Клубника (глазурь, и/или соломки шоколадной «Микс» , и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики), и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или экструзионного злакового наполнителя, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или карамели, и/или крем – карамели, и/или орехов (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль) с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог мягкий сладкий с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог мягкий с наполнителем с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Сочный нектарин» массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Груша печеная Ваниль» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Груша печеная» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Груша печеная Карамель» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Черника» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Малина – Красная смородина» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителями «Черника Малина Красная смородина с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Сгущенка» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Вареная сгущенка» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий с наполнителем «Крем-Карамель» с массовой долей жира 3,0 %; творог мягкий сладкий со вкусом ванили с массовой долей жира 3,0 %. творог с добавлением: сливок и/или чернослива, и/или злаков, и/или кураги, и/или семян льна, и/или персика, и/или шоколада, и/или инжира, и/или мюсли, и/или брусники, и/или клюквы, и/или абрикоса, и/или манго, и/или земляники, и/или клубники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или черной смородины, и/или красной смородины, и/или брусники, и/или банана, и/или ананаса, и/или черники, и/или киви, и/или груши, и/или овсяных хлопьев, и/или наполнителя вишня, и/или наполнителя черешня, и/или наполнителя черника, и/или наполнителя земляника, и/или наполнителя клубника, и/или наполнителя малина,

и/или наполнителя черная смородина, и/или наполнителя красная смородина, и/или наполнителя брусника, и/или наполнителя киви, и/или наполнителя груша, и/или наполнителя абрикос, и/или наполнителя персик, и/или наполнителя яблоко, и/или наполнителя банан, и/или наполнителя манго, и/или наполнителя ананас, и/или наполнителя яблоко-банан, и/или наполнителя клубника-банан, и/или наполнителя брусника – клюква, и/или наполнителя киви-виноград, и/или наполнителя голубика-овсяные хлопья, и/или наполнителя банан-овсяные хлопья, и/или наполнителя яблокогрушазлаки, и/или наполнителя клубника-киви, и/или наполнителя малина-земляника, и/или наполнителя персик-абрикос, и/или наполнителя малина-персик, и/или наполнителя персик-маракуйя, и/или наполнителя манго-персик, и/или наполнителя абрикос-манго, и/или наполнителя черника-ежевика, и/или наполнителя гранат-малина, и/или наполнителя клубника-семена чиа, и/или наполнителя груша-семена льна, и/или наполнителя черника-семена льна, и/или наполнителя абрикос-мандарин, и/или наполнителя апельсин, и/или наполнителя ваниль-злаки-лен-отруби, и/или наполнителя чернослив-инжир, и/или наполнителя вишня-черешня с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; творог из топленого молока обезжиренный с черной смородиной; творог из топленого молока обезжиренный с черникой; творог из топленого молока обезжиренный с персиком; творог из топленого молока обезжиренный с клубникой. творог из топленого молока с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов (из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа. с массовой долей жира: 0,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; творог из топленого молока с зеленью, чесноком и солью с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог из топленого молока с зеленью, чесноком, перцем и солью с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8%; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог из топленого молока с семенами чиа, с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Морковь-апельсин» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Клубника» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0%; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Персик» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Вишня» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Клубника-банан-злаки» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0%;

HACCP EXPERT

9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Ежевика-кофе» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0%;15,0%; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с наполнителем «Малина-кофе» с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0%;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; творог из топленого молока с добавлением: варенья из: абрикосов и/или персиков, и/или вишни, и/или груши, и/или яблок, и/или малины, и/или земляники, и/или клубники, и/или жимолости, и/или киви, и/или черной смородины, и/или ананасов, и/или клюквы и/или брусники, и/или ежевики, и/или сливы, и/или варенья: фруктового и/или ягодного с массовой долей жира: 0,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 % творог из топленого молока с массовой долей жира 8,0 %, с добавлением кураги, и/или изюма, и/или чернослива; творог из топленого молока с добавлением: сливок, и/или фруктово-ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Малина-мята», и/или наполнителя «Красный апельсин», и/или наполнителя «Клубника-земляника», и/или наполнителя «Персик-лаванда», и/или наполнителя «Печеное яблоко со вкусом карамели», и/или наполнителя «Со вкусом ягодного мороженого», и/или наполнителя «Чернослив-орехи-злаки», и/или наполнителя «Яблоко-банан-злаки», и/или наполнителя «Яблоко-корица», и/или наполнителя «Клубника-жасмин», и/или наполнителя «Мандарин-мелисса», и/или наполнителя «Персик-морковь», и/или наполнителя «Черника-ежевика», и/или наполнителя «Экзотические фрукты», и/или наполнителя «Чернослив», и/или наполнителя «Клубника со вкусом базилика», и/или наполнителя «Киви-мюсли», и/или наполнителя «Малина-шиповник», и/или наполнителя «Медовая груша», и/или наполнителя «Мохито-зеленый чай», и/или наполнителя «Нектарин», и/или наполнителя «Со вкусом зефира», и/или наполнителя «Со вкусом трюфеля», и/или наполнителя «Лимон-клубника», и/или наполнителя «Черника-брусника», и/или наполнителя «персик-ананас», и/или наполнителя «Персик-дыня», и/или наполнителя «Черешня-ваниль», и/или наполнителя «Злаки со вкусом печень», и/или наполнителя «Малина-гранат» с массовой долей жира: 1,2 %; 2,3 %; 2,5 %; 2,8 %; 3,5 %; 3,9 %; 5,0 %; 5,1 %; 6,0 %; 6,2 %, творог из топленого молока с добавлением: биойогурта, и/или йогурта, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Персик-маракуя», и/или наполнителя «Злаки», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Клубника-земляника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Классический» с массовой долей жира: 3,6 %, 4,2 %, 4,5 %, 5,4 %; творог из топленого молока с добавлением: наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Черная смородина», и/или наполнителя «Абрикос», и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или плодового наполнителя, и/или сливок с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог из топленого молока мягкий послойный с добавлением: наполнителей, и/или фруктов косточковых сушеных (курага, изюм, чернослив, финики), и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира) , и/или конфитюра, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или соломки Апельсин (глазурь), и/или соломки Киви (глазурь) , и/или соломки Клубника (глазурь, и/или соломки шоколадной «Микс» , и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигур-

HACCP EXPERT

ного (капли сердечки, трубочки, шарики), и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или экструзионного злакового наполнителя, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или карамели, и/или крем – карамели, и/или орехов (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль) с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8%; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог из топленого молока мягкий сладкий с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Сочный нектарин» массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Груша печеная Ваниль» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Груша печеная» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Груша печеная Карамель» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Черника» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Малина – Красная смородина» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителями «Черника Малина Красная смородина с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Сгущенка» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Вареная сгущенка» с массовой долей жира 3,0%; творог из топленого молока мягкий с наполнителем «Крем-Карамель» с массовой долей жира 3,0 %; творог из топленого молока мягкий сладкий со вкусом ванили с массовой долей жира 3,0 %. творог из топленого молока с добавлением: сливок и/или чернослива, и/или злаков, и/или кураги, и/или семян льна, и/или персика, и/или шоколада, и/или инжира, и/или мюсли, и/или брусники, и/или клюквы, и/или абрикоса, и/или манго, и/или земляники, и/или клубники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или черной смородины, и/или красной смородины, и/или брусники, и/или банана, и/или ананаса, и/или черники, и/или киви, и/или груши, и/или овсяных хлопьев, и/или наполнителя вишня, и/или наполнителя черешня, и/или наполнителя черника, и/или наполнителя земляника, и/или наполнителя клубника, и/или наполнителя малина, и/или наполнителя черная смородина, и/или наполнителя красная смородина, и/или наполнителя брусника, и/или наполнителя киви, и/или наполнителя груша, и/или наполнителя абрикос, и/или наполнителя персик, и/или наполнителя яблоко, и/или наполнителя банан, и/или наполнителя манго, и/или наполнителя ананас, и/или наполнителя яблоко-банан, и/или наполнителя клубника-банан, и/или наполнителя брусника – клюква, и/или наполнителя киви-виноград, и/или наполнителя голубика-овсяные хлопья, и/или наполнителя банан-овсяные хлопья, и/или наполнителя яблокогрушазлаки, и/или наполнителя клубника-киви, и/или наполнителя малина-земляника, и/или наполнителя персик-абрикос, и/или наполнителя малина-персик, и/или наполнителя персик-маракуйя, и/или наполнителя манго-персик, и/или наполнителя абрикос-манго, и/или наполнителя черника-ежевика, и/или наполнителя гранат-малина, и/или наполнителя клубника-семена чиа, и/или наполнителя груша-семена льна, и/или наполнителя черника-семена льна, и/или наполнителя абрикос-мандарин, и/или наполнителя апельсин, и/или наполнителя ваниль-злаки-лен-отруби, и/или наполнителя чернослив-инжир, и/или наполнителя вишня-черешня с массовой долей жира: 0,5 %; 1,8 %; 2,0%; 3,0 %; 3,8 %; 4,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %;15,0 %.

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

HACCP EXPERT

Температура продукта, выпускаемого с предприятия, должна быть не выше от (4±2)ºС, для замороженного продукта не выше минус 18°С. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса согласно нормативно-правовым актам Российской Федерации. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** -при температуре не выше (4±2) °С – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°С – не более 540 (1,5 года) суток с момента окончания технологического процесса. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % в пределах установленного срока годности. Повторное замораживание творога 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.

15 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.11-128-2026** **МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ (НДС 10%)** **(взамен ТУ 10.51.11-128-2019)**

Дата введения в действие — 13.07.2026 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 распространяются на молоко восстановленное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированного и/или сгущенного, и/или сухого молока и воды, с добавлением или без добавления в целях нормализации молока обезжиренного молока и (или) сливок и предназначенное для непосредственного употребления в пищу или для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока. Продукция выпускается в потребительской или транспортной упаковке и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:*** из сухого молока; из сгущенного молока; из концентрированного молока; из смеси: сухого и/или концентрированного, и/или сгущенного молока. ***Молочное сырье, используемое для изготовления продукции, в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:*** цельное; нормализованное; обезжиренное. ***Продукт в зависимости от термической обработки изготавливают:*** пастеризованным; ультрапастеризованным; стерилизованным; топленым.

АССОРТИМЕНТ: Молоко восстановленное пастеризованное молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,05 %; молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,055 %; молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,06 %; молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,065 %; молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из концентрированного обезжиренного

молока, пастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из смеси: обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного, и/или обезжиренного сгущенного молока, пастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,1%; молоко обезжиренное восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,1%; молоко обезжиренное восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,1%; молоко обезжиренное восстановленное из смеси: обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного, и/или обезжиренного сгущенного молока, пастеризованное с массовой долей жира 0,1%; молоко восстановленное из сухого молока, пастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из сгущенного молока, пастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из концентрированного молока, пастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из смеси: сухого и/или концентрированного, и/или сгущенного молока, пастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сухого цельного молока, пастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сгущенного цельного молока, пастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из концентрированного цельного молока, пастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из смеси: сухого цельного и/или концентрированного цельного, и/или сгущенного цельного молока, пастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %. **Молоко восстановленное ультрапастеризованное:** молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из смеси: обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного, и/или обезжиренного сгущенного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко восстановленное из сухого молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из сгущенного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из концентрированного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из смеси: сухого и/или концентрированного, и/или сгущенного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сухого цельного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сгущенного цельного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из концентрированного цельного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из смеси: сухого цельного и/или концентрированного цельного, и/или сгущенного цельного молока, ультрапастеризованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %. **Молоко восстановленное стерилизованное:** молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, стерилизованное с

HACCP EXPERT

массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, стерилизованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, стерилизованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из смеси: обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного, и/или обезжиренного сгущенного молока, стерилизованное с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко восстановленное из сухого молока, стерилизованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из сгущенного молока, стерилизованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из концентрированного молока, стерилизованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из смеси: сухого и/или концентрированного, и/или сгущенного молока, стерилизованное с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сухого цельного молока, стерилизованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сгущенного цельного молока, стерилизованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из концентрированного цельного молока, стерилизованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из смеси: сухого цельного и/или концентрированного цельного, и/или сгущенного цельного молока, стерилизованное с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %. **Молоко восстановленное топленое:** молоко обезжиренное восстановленное из сухого обезжиренного молока, топленое с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, топленое с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, топленое с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко обезжиренное восстановленное из смеси: обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного, и/или обезжиренного сгущенного молока, топленое с массовой долей жира не более 0,5 %; молоко восстановленное из сухого молока, топленое с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из сгущенного молока, топленое с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из концентрированного молока, топленое с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное из смеси: сухого и/или концентрированного, и/или сгущенного молока, топленое с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %; 1,2 %; 1,5 %; 1,8 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,2 %; 3,5 %; 3,6 %; 4,0 %; 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сухого цельного молока, топленое с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из сгущенного цельного молока, топленое с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из концентрированного цельного молока, топленое с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %; молоко восстановленное цельное из смеси: сухого цельного и/или концентрированного цельного, и/или сгущенного цельного молока, топленое с массовой долей жира от 2,8 % до 6,0 %.

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

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре хранения (4±2) ºС – не более 14 суток; для пастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре хранения (4±2) ºС – не более 30 суток; для топленой продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре хранения (4±2) ºС – не более 14 суток; для топленой продукции в потребительской

упаковке с асептическим розливом при температуре хранения (4±2) ºС – не более 30 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре хранения (4±2) ºС – не более 20 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре хранения от 0°С до 25ºС – не более 6 месяцев; для стерилизованной продукции при температуре хранения от 0°С до 25ºС – не более 6 месяцев; для продукции в транспортной упаковке при температуре хранения (4±2) ºС – не более 48 часов. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха 80 % – 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.21-657-2026** **МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ** **(взамен ТУ 10.51.21-657-2018)**

Дата введения в действие — 23.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молоко сухое обезжиренное с массовой долей жира до 1,5% (далее – продукт или продукция), получаемое удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного обезжиренного молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и промышленной переработки. Продукция выпускается в потребительской или транспортной упаковке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко сухое обезжиренное с массовой долей жира не более 1,5 %.

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

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции в сухих, вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.12-363-2026 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ (взамен ТУ 10.51.12-363-2018)

Дата введения в действие — 05.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливки высокожирные (далее продукт или продукция) с массовой долей жира не ниже 60%, полученных путем сепарирования молока и/или молочных продуктов с последующим сепарированием полученных сливок. Продукт выпускается упакованным в транспортную упаковку в охлажденном или замороженном виде и предназначен для дальнейшей переработки, использования для создания других пищевых продуктов или в кулинарных целях. Продукт различается массовой долей жира и выпускается в следующем ассортименте:

АССОРТИМЕНТ: сливки высокожирные с массовой долей жира 60,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 61,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 62,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 63,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 64,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 65,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 66,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 67,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 68,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 69,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 70,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 71,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,5 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 73,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 74,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 75,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 76,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 77,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 78,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 79,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 80,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 81,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,0 %; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,5 %.

Термины и определения сливки: Молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. **Транспортирование и хранение** Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17). Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.3668. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. **Рекомендуемые сроки годности продукции:** при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 90% 180 суток; при температуре (4±2) °С и относительной

влажности воздуха от 80% до 90% не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.52-671-2026 СМЕТАНА И БИОСМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (взамен ТУ 10.51.52-671-2017)**

Дата введения в действие — 02.04.2026 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%.

Настоящие технические условия распространяется на сметану и биосметану (далее — продукт или продукция), вырабатываемую из сливок коровьего молока или овечьего молока или козьего молока или буйволиного молока с добавлением молочных продуктов и пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками (*Lactococcus lactis subsp.lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris, Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis)* или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков (*Streptococcus thermophilus*), обогащенную пробиотическими компонентами (бифидобактериями) упакованную в потребительскую или транспортную упаковку. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу, и/или дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от молочного сырья продукт изготавливают:** из нормализованных сливок; из восстановленных сливок; из смеси нормализованных и восстановленных сливок. **В зависимости от обогащения продукцию изготавливают:** не обогащенную; обогащенную пробиотическими микроорганизмами в количестве не менее 1 х 10^6. Продукт, в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготовляют обогащённым: пробиотиками: бифидобактерии (*B. lactis, B. adolescentis, B. bifidum, B. infantis, B. breve, B. longum* и др.), молочнокислые палочки (*L. acidophilus, L. rhamnosus, L. casei, L. reuteri, L. salivarius, L. plantarum, L. helveticus* и др.), пропионовокислые бактерии (*Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* и др.) в виде монокультур и/или консорциумов (ассоциации) микроорганизмов. **В зависимости от вкусовых компонентов продукт изготавливают:** с пищевкусовыми компонентами: с вкусоароматическими компонентами.

АССОРТИМЕНТ: Сметана: сметана со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или

острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **наполнителя из:** (из яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса,

и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; «Десерт» сметана с добавлением: наполнителя из манго, и/или наполнителя из облепихи, и/или **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или киви,

HACCP EXPERT

и/или фейхоа, и/или граната, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни), и/или джема из малины, и/или джема из груши, и/или джема из манго, и/или **джемов из:** (из яблока, и/или банана, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана:** биосметана со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0

%; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0

%; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из топленых сливок:** сметана из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или

HACCP EXPERT

манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости,

HACCP EXPERT

и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из топленых сливок:** биосметана из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма,

и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира:

10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из козьего молока:** сметана из козьего молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или

шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина,

и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из козьего молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из козьего молока:** биосметана из козьего молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники,

и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %;

15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из козьего молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или

вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из козьего молока из топленых сливок:** сметана из козьего молока из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых

сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа,

и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из козьего молока из топленых сливок:** биосметана из козьего молока из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока,

и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины,

HACCP EXPERT

и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из козьего молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из овечьего молока:** сметана из овечьего молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука,

и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %;

48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из овечьего молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из овечьего молока:** биосметана из овечьего молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или

HACCP EXPERT

облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или

кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из овечьего молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0

%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из овечьего молока из топленых сливок:** сметана из овечьего молока из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %;

18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** (из яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %;

40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из овечьего молока из топленых сливок:** биосметана из овечьего молока из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или

черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока

HACCP EXPERT

из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из овечьего молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из буйволиного молока:** сметана из буйволиного молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного

ХАССР ЭКСПЕРТ

крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или

красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -сметана из буйволиного молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из буйволиного молока:** биосметана из буйволиного молока со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита,

и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %;

биосметана из буйволиного молока с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением конфитюров из: яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из буйволиного молока с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Сметана из буйволиного молока из топленых сливок:** сметана из буйволиного молока

HACCP EXPERT

из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или

чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** (из яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или

жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; сметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %. **Биосметана из буйволиного молока из топленых сливок:** биосметана из буйволиного молока из топленых сливок со вкусом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или мангостина, и/или шелковицы, и/или дуриана, и/или маракуи, и/или личи, и/или граната, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или гуавы, и/или земляники, и/или финика, и/или инжира, и/или авокадо, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или лимона, и/или красной смородины, и/или кизила, и/или шиповника, и/или боярышника, и/или рябины, и/или хеномелеса, и/или арбуза, и/или сливы, и/или лимонника китайского, и/или агавы, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или чернослива, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или кукурузы, и/или моркови, и/или тыквы, и/или батата, и/или болгарского перца, и/или огурца, и/или томата, и/или столовой свеклы, и/или острого перца, и/или бисквита, и/или пастилы, и/или лимонного пирога, и/или тархуна, и/или мелиссы, и/или лаванды, и/или жасмина, и/или фиалки, и/или розы, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или мяты, и/или ментола, и/или меда, и/или шарлотки с яблоком, и/или бабл гам, и/или со вкусом тутти фрутти, и/или глинтвейна, и/или рома, и/или базилика, и/или укропа, и/или шалфея, и/или корицы, и/или ромашки, и/или цикория, и/или базилика и арбуза, и/или лотоса, и/или липы, и/или грецкого ореха, и/или макадамия, и/или фундука, и/или кедровых орехов, и/или арахиса, и/или фисташки, и/или кокоса, и/или фундука, и/или бразильского ореха, и/или лакрицы, и/или вареной сгущенки, и/или кофе, и/или шоколада, и/или корня таро, и/или имбиря, и/или имбиря и лимона, и/или лайма, и/или юдзу, и/или чёрного чая, и/или зеленого чая, и/или каркаде, и/или чая матча, и/или чая улун, и/или чая масала, и/или колы, и/или заварного крема, и/или крем-брюле, и/или пломбира, и/или соленой карамели, и/или карамели, и/или изюма, и/или кленового сиропа, и/или похлавы, и/или тыквенных семечек, и/или семян чиа, и/или семян подсолнечника, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян льна, и/или ржаного хлеба, и/или васаби, и/или ржаного хлеба и корицы, и/или имбирного пряника, и/или попкорна, и/или шампиньонов и/или сыра с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: земляники, и/или клубники, и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или облепихи, и/или морошки, и/или черешни, и/или йошты, и/или мандарина, и/или апельсина, и/или ананаса, и/или манго, и/или фейхоа, и/или актинидии, и/или маракуйи, и/или черешни, и/или абрикоса, и/или хеномелеса, и/или личи, и/или сливы, и/или дыни, и/или арбуза, и/или инжира, и/или граната, и/или банана с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %;

22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением огурца, и/или помидоров, и/или моркови, и/или батата, и/или сладкого перца, и/или острого перца, и/или кабачков, и/или тыквы, и/или репы, и/или редиса, и/или чеснока, и/или спаржи с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: базилика, и/или укропа, и/или тимьяна, и/или корицы, и/или эстрагона, и/или тмина, и/или петрушки, и/или васаби, и/или кинзы, и/или куркумы, и/или зиры, шафрана, и/или розмарина, и/или фенхеля, и/или перца чёрного, и/или мяты с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением: кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или финика, и/или вяленых томатов с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с отрубей, и/или злакового толокна (кукурузного, ячменного, овсяного) с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна, и/или семян чиа, и/или кунжута, и/или мака, и/или семян конопли, и/или семян киноа, и/или семян амаранта с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **наполнителя из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **желе из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **конфитюров из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **джемов из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или

ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **повидла из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **варенья из:** яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни, и/или лепестков роз с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; -биосметана из буйволиного молока из топленых сливок с добавлением **мармелада из:** (из яблока, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или абрикоса, и/или малины, и/или жимолости, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ананаса, и/или клубники, и/или манго, и/или киви, и/или фейхоа, и/или граната, и/или облепихи, и/или чёрной смородины и/или красной смородины, и/или белой смородины, и/или черешни с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 32,0 %; 33,0 %; 34,0 %; 35,0 %; 37,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %.

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

Термины и определения «кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (pH), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые 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 **«сметана»** кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля молочного жира в котором составляет не менее чем 10%. **«пробиотические микроорганизмы (пробиотики)»** непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта. **«сметана, обогащенная бифидобактериями»** сметана, произведенная с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий *Bifidobacterium bifidum*, концентрация которых должна составлять не менее 10^6 КОЕ в 1 г продукта. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса согласно нормативно-правовым актам Российской Федерации. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре (4±2) °С: для сметаны, упакованной в транспортную тару – не более

10 суток; для сметаны, упакованной в потребительскую тару – не более 20 суток; для сметаны термостатной, упакованной в потребительскую тару – не более 30 суток. для биосметаны, упакованной в транспортную тару – не более 12 суток; для биосметаны, упакованной в потребительскую тару – не более 25 суток; для биосметаны термостатной, упакованной в потребительскую тару – не более 40 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель может 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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.52-1342-2026** **СМЕТАНА И БИОСМЕТАНА (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 01.04.2026 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 сметану и биосметану (далее — продукт или продукция), вырабатываемую из сливок коровьего молока или овечьего молока или козьего молока или буйволиного молока с добавлением молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками (*Lactococcus lactis subsp.lactis, Lactococcus lactis subsp.cremoris, Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis)* или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков (*Streptococcus thermophilus*), обогащенную пробиотическими компонентами (бифидобактериями) упакованную в потребительскую или транспортную упаковку. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу, и/или дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***В зависимости от молочного сырья продукт изготавливают:*** из нормализованных сливок; из восстановленных сливок; из смеси нормализованных и восстановленных сливок. ***В зависимости от обогащения продукцию изготавливают:*** не обогащенную; обогащенную пробиотическими микроорганизмами в количестве не менее 1 х 10^6. ***Продукт, в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготовляют обогащённым:*** пробиотиками: бифидобактерии (*B. lactis, B. adolescentis, B. bifidum, B. infantis, B. breve, B. longum* и др.), молочнокислые палочки (*L. acidophilus, L. rhamnosus, L. casei, L. reuteri, L. salivarius, L. plantarum, L. helveticus* и др.), пропионовокислые бактерии (*Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* и др.) в виде монокультур и/или консорциумов (ассоциации) микроорганизмов.

АССОРТИМЕНТ: Сметана: сметана с массовой долей жира 10,0 %; сметана с массовой долей жира 12,0 %; сметана с массовой долей жира 14,0 %; сметана с массовой долей жира 15,0 %; сметана с массовой долей жира 17,0 %; сметана с массовой долей жира 18,0 %; сметана с массовой долей жира 19,0 %; сметана с массовой долей жира 20,0 %; сметана с массовой долей жира 22,0 %; сметана с массовой долей жира 23,0 %; сметана с массовой долей жира 25,0 %; сметана с массовой долей жира 28,0 %; сметана с массовой долей жира 30,0 %; сметана с массовой долей жира 32,0 %; сметана с

массовой долей жира 34,0 %; сметана с массовой долей жира 35,0 %; сметана с массовой долей жира 37,0 %; сметана с массовой долей жира 40,0 %; сметана с массовой долей жира 42,0 %. сметана с массовой долей жира 45,0 %; сметана с массовой долей жира 48,0 %; сметана с массовой долей жира 50,0 %; сметана с массовой долей жира 53,0 %; сметана с массовой долей жира 55,0 %; сметана с массовой долей жира 58,0 %. сметана фермерская с массовой долей жира 10,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 12,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 14,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 15,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 17,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 18,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 19,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 20,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 22,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 23,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 25,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 28,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 30,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 32,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 34,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 35,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 37,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 40,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 42,0 %. сметана фермерская с массовой долей жира 45,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 48,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 50,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 53,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 55,0 %; сметана фермерская с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана:** биосметана с массовой долей жира 10,0 %; биосметана с массовой долей жира 12,0 %; биосметана с массовой долей жира 14,0 %; биосметана с массовой долей жира 15,0 %; биосметана с массовой долей жира 17,0 % биосметана с массовой долей жира 18,0 % биосметана с массовой долей жира 19,0 %; биосметана с массовой долей жира 20,0 %; биосметана с массовой долей жира 22,0 %; биосметана с массовой долей жира 23,0 %; биосметана с массовой долей жира 25,0 %; биосметана с массовой долей жира 28,0 %; биосметана с массовой долей жира 30,0 %; биосметана с массовой долей жира 32,0 %; биосметана с массовой долей жира 34,0 %; биосметана с массовой долей жира 35,0 %; биосметана с массовой долей жира 37,0 %; биосметана с массовой долей жира 40,0 %; биосметана с массовой долей жира 42,0 %. биосметана с массовой долей жира 45,0 %; биосметана с массовой долей жира 48,0 %; биосметана с массовой долей жира 50,0 %; биосметана с массовой долей жира 53,0 %; биосметана с массовой долей жира 55,0 %; биосметана с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из топленого молока:** сметана из топленого молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из топленого молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из топленого молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из топленого молока:** биосметана из топленого молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей

жира 14,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из топленого молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из топленого молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из овечьего молока:** сметана из овечьего молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из овечьего молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из овечьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из овечьего молока:** биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из овечьего молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из овечьего

молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из топленого овечьего молока:** сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из топленого овечьего молока:** биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из топленого овечьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из козьего молока:** сметана из козьего молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из козьего молока с массовой

HACCP EXPERT

долей жира 32,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из козьего молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из козьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из козьего молока:** биосметана из козьего молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из козьего молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из козьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из топленого козьего молока:** сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из топленого козьего молока:** биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из топленого козьего

молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из топленого козьего молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из буйволиного молока:** сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из буйволиного молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из буйволиного молока:** биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из буйволиного молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из

буйволиного молока с массовой долей жира 58,0 %. **Сметана из топленого буйволиного молока:** сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 10,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 12,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 14,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 15,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 17,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 18,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 19,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 20,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 22,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 23,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 25,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 28,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 30,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 32,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 34,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 35,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 37,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 40,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 42,0 %. сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 45,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 48,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 50,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 53,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 55,0 %; сметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 58,0 %. **Биосметана из топленого буйволиного молока:** биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 10,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 12,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 14,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 15,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 17,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 18,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 19,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 20,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 22,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 23,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 25,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 28,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 30,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 32,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 34,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 35,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 37,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 40,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 42,0 %. биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 45,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 48,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 50,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 53,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 55,0 %; биосметана из топленого буйволиного молока с массовой долей жира 58,0 %.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.30-1299-2026 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ (И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ ГХИ) С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 11.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на масло топленое с вкусовыми компонентами (далее – продукт(ы), продукция, масло), изготовляемое из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов, для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: масло топленое с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло топленое ГХИ с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло**

IACP EXPERT

топленое ГИ с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло топленое «Золотистое» с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять, изменять, или заменять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями при оформлении декларации соответствия Таможенного союза; дополнять или заменять наименование пищевкусовых компонентов на производные прилагательные от их наименований.

Транспортирование и хранение Масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение продукции совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. **Рекомендуемые условия хранения продукции при относительная влажность воздуха не более 90:** при температура воздуха (3±2)°С-режим I; при температура воздуха минус (6±3)°С режим II; при температура воздуха минус (16±2)°С режим III. Рекомендуемые сроки годности масла топленого и масла топленого с вкусовыми компонентами в транспортной и потребительской упаковке.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности продукции в транспортной упаковке.

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более		
		3±2ºС	минус 6±3ºС	минус 16±2ºС
Масло топленое	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2

Примечание При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке.

Наименование продукта	Срок годности (сут) при температуре, не более		
	3±2ºС	минус 6±3ºС	минус 16±2ºС
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Масло топленое	30	60	90
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	60	90	-
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Масло топленое	60	90	120
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	90	120	-

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. При постановке продукции на производство сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.30-1038-2026 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ (И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ ГХИ) (НДС 10%) (взамен ТУ 10.51.30-1038-2022)

Дата введения в действие —11.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на масло топленое (далее – продукт(ы), продукция, масло), изготовляемое из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов, для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: масло топленое; масло топленое ГХИ; масло топленое ГИ; масло топленое «Золотистое».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять, изменять, или заменять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями при оформлении декларации соответствия Таможенного союза; дополнять или заменять наименование пищевкусовых компонентов на производные прилагательные от их наименований.

Транспортирование и хранение Масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение продукции совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

Рекомендуемые условия хранения продукции при относительная влажность воздуха не более 90: при температура воздуха (3±2)°С-режим I; при температура воздуха минус (6±3)°С режим II; при температура воздуха минус (16±2)°С режим III. Рекомендуемые сроки годности масла топленого и масла топленого с вкусовыми компонентами в транспортной и потребительской упаковке.

Рекомендуемые сроки годности продукции в транспортной упаковке.

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более		
		3±2°С	минус 6±3°С	минус 16±2°С
Масло топленое	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2

Примечание При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке.

Наименование продукта	**Срок годности (сут) при температуре, не более**		
	3±2ºС	**минус 6±3ºС**	**минус 16±2ºС**
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Масло топленое	30	60	90
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	60	90	-
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Масло топленое	60	90	120
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	90	120	-

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. При постановке продукции на производство сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.52.10-1296-2026 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 02.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство мороженого мягкого сливочного безлактозного и низколактозного, (далее – продукт, продукция) изготовляемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания **Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:** без пищевкусовых продуктов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами; с ароматизаторами; с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами. **Мороженое в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом:** без оформления; в вафлях(печенье), в том числе глазированное и/или декорированное; однослойное.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое мягкое сливочное безлактозное: мороженое мягкое сливочное безлактозное; мороженое мягкое сливочное безлактозное ванильное; мороженое мягкое сливочное безлактозное крем-брюле; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Нью-Йорк»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Калифорния»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Флорида»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Филадельфия»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Моти»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Флорида»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Филадельфия»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Колумбия»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Америка»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Белый Медведь»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Ямайка»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Русское»; мороженое мягкое сливочное безлактозное банановое; мороженое мягкое сливочное безлактозное с облепихой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с клюквой; мороженое мягкое сливочное безлактозное амарантовое; мороженое мягкое сливочное безлактозное ореховое; мороженое мягкое сливочное безлактозное с фруктовым пюре; мороженое мягкое сливочное безлактозное с цикорием; мороженое мягкое сливочное безлактозное шоколадное; мороженое мягкое сливочное безлактозное с кофе; мороженое мягкое сливочное безлактозное кофейное; мороженое мягкое сливочное безлактозное малиновое; мороженое мягкое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое мягкое сливочное безлактозное чайное; мороженое мягкое сливочное безлактозное яичное; мороженое мягкое сливочное безлактозное с медом; мороженое мягкое сливочное безлактозное с мармеладом; мороженое мягкое сливочное безлактозное с цукатами; мороженое мягкое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с кунжутом; мороженое мягкое сливочное безлактозное с джемом; мороженое мягкое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое мягкое сливочное безлактозное шоколадное; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Традиционное»; мороженое мягкое сливочное безлактозное ореховое; мороженое мягкое сливочное безлактозное с плодами и ягодами; мороженое мягкое сливочное безлактозное

с цикорием; мороженое мягкое сливочное безлактозное кофейное; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Печенье»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Страчателла»; мороженое мягкое сливочное безлактозное с вишней; мороженое мягкое сливочное безлактозное с клубникой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с земляникой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с манго; мороженое мягкое сливочное безлактозное с голубикой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с черникой; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Тирамису»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Шоколад»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Чизкейк»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Айриш крим»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Капучино»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Пина колада»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Бабл гам»; мороженое мягкое сливочное безлактозное фисташковое; мороженое мягкое сливочное безлактозное кокосовое; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Ром и изюм»; мороженое мягкое сливочное безлактозное йогуртовое; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Маскарпоне»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Английский соус»; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Голубое небо»; мороженое мягкое сливочное безлактозное мятное; мороженое мягкое сливочное безлактозное лимонное; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Лесной орех»; мороженое мягкое сливочное безлактозное фруктовое; мороженое мягкое сливочное безлактозное ягодное; мороженое мягкое сливочное безлактозное фруктово-ягодное; мороженое мягкое сливочное безлактозное Мичуринское; мороженое мягкое сливочное безлактозное с сгущенным молоком; мороженое мягкое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом; мороженое мягкое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое мягкое сливочное безлактозное в вафельном рожке:** мороженое мягкое сливочное безлактозное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Нью-Йорк» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Калифорния» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Флорида» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Филадельфия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Моти» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Флорида» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Филадельфия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Колумбия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Америка» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Белый Медведь» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Ямайка» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Русское» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное банановое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с облепихой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с клюквой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное амарантовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное кофейное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное малиновое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с фруктовым пюре

и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное чайное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное яичное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с медом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое мягкое сливочное безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с манго в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное мятное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке. **Мороженое мягкое сливочное низколактозное:** мороженое мягкое сливочное низколактозное; мороженое мягкое сливочное низколактозное ванильное; мороженое мягкое сливочное низколактозное крем-брюле; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Нью-Йорк»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Калифорния»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Флорида»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Филадельфия»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Моти»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Флорида»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Филадельфия»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Колумбия»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Америка»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Белый Медведь»;

HACCP EXPERT

мороженое мягкое сливочное низколактозное «Ямайка»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Русское»; мороженое мягкое сливочное низколактозное банановое; мороженое мягкое сливочное низколактозное с облепихой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с клюквой; мороженое мягкое сливочное низколактозное амарантовое; мороженое мягкое сливочное низколактозное ореховое; мороженое мягкое сливочное низколактозное с фруктовым пюре; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цикорием; мороженое мягкое сливочное низколактозное шоколадное; мороженое мягкое сливочное низколактозное с кофе; мороженое мягкое сливочное низколактозное кофейное; мороженое мягкое сливочное низколактозное малиновое; мороженое мягкое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое мягкое сливочное низколактозное чайное; мороженое мягкое сливочное низколактозное яичное; мороженое мягкое сливочное низколактозное с медом; мороженое мягкое сливочное низколактозное с мармеладом; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цукатами; мороженое мягкое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с кунжутом; мороженое мягкое сливочное низколактозное с джемом; мороженое мягкое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое мягкое сливочное низколактозное шоколадное; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Традиционное»; мороженое мягкое сливочное низколактозное ореховое; мороженое мягкое сливочное низколактозное с плодами и ягодами; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цикорием; мороженое мягкое сливочное низколактозное кофейное; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Печенье»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Страчателла»; мороженое мягкое сливочное низколактозное с вишней; мороженое мягкое сливочное низколактозное с клубникой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с земляникой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с манго; мороженое мягкое сливочное низколактозное с голубикой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с черникой; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Тирамису»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Шоколад»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Чизкейк»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Айриш крим»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Капучино»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Пина колада»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Бабл гам»; мороженое мягкое сливочное низколактозное фисташковое; мороженое мягкое сливочное низколактозное кокосовое; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Ром и изюм»; мороженое мягкое сливочное низколактозное йогуртовое; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Маскарпоне»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Английский соус»; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Голубое небо»; мороженое мягкое сливочное низколактозное мятное; мороженое мягкое сливочное низколактозное лимонное; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Лесной орех»; мороженое мягкое сливочное низколактозное фруктовое; мороженое мягкое сливочное низколактозное ягодное; мороженое мягкое сливочное низколактозное фруктово-ягодное; мороженое мягкое сливочное низколактозное Мичуринское; мороженое мягкое сливочное низколактозное с сгущенным молоком; мороженое мягкое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое мягкое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое мягкое сливочное низколактозное в вафельном рожке:** мороженое мягкое сливочное низколактозное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое

HACCP EXPERT

мягкое сливочное низколактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Нью-Йорк» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Калифорния» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Флорида» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Филадельфия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Моти» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Флорида» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Филадельфия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Колумбия» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Америка» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Белый Медведь» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Ямайка» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Русское» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное банановое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с облепихой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с клюквой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное амарантовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное кофейное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное малиновое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное чайное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное яичное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с медом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое мягкое сливочное низколактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с манго в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое

HACCP EXPERT

мягкое сливочное низколактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное мятное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое мягкое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке.

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

Рекомендуемый срок годности мороженого Сроки годности мороженого мягкого с момента изготовления при температуре 2-6 ºС не более 2 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

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.52.10-1290-2026 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 02.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство закаленного мороженого безлактозного и низколактозного, сливочного (далее – продукт) изготовляемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания **Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:** без пищевкусовых продуктов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами; с ароматизаторами; с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами. **Мороженое в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом:** без оформления; декорированное; глазированное или частично глазированное, в том числе эскимо; глазированное или частично глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафлях(печенье), в том числе глазированное и/или декорированное; однослойное; многослойное.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое сливочное безлактозное: мороженое сливочное безлактозное; мороженое сливочное безлактозное ванильное; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле; мороженое сливочное безлактозное «Вологодское»; мороженое сливочное безлактозное «Московское»; мороженое сливочное безлактозное «Российское»; мороженое сливочное безлактозное «Советское»; мороженое сливочное безлактозное «Ленинградское»; мороженое сливочное безлактозное «Скандинавское»; мороженое сливочное безлактозное «Финское»; мороженое сливочное безлактозное «Русское»; мороженое сливочное безлактозное «Тамбовское»; мороженое сливочное безлактозное банановое; мороженое сливочное безлактозное с облепихой; мороженое сливочное безлактозное с клюквой; мороженое сливочное безлактозное амарантовое; мороженое сливочное безлактозное ореховое; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре; мороженое сливочное безлактозное с цикорием; мороженое сливочное безлактозное шоколадное; мороженое сливочное безлактозное с кофе; мороженое сливочное безлактозное кофейное; мороженое сливочное безлактозное малиновое; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное чайное; мороженое сливочное безлактозное яичное; мороженое сливочное безлактозное с медом; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом; мороженое сливочное безлактозное с цукатами; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом; мороженое сливочное безлактозное с джемом; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочное шоколадное безлактозное ; мороженое сливочное безлактозное «Традиционное»; мороженое сливочное ореховое безлактозное; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами; мороженое сливочное безлактозное с цикорием; мороженое сливочное кофейное безлактозное; мороженое сливочное безлактозное «Печенье»; мороженое сливочное безлак-

тозное «Страчателла»; мороженое сливочное безлактозное с вишней; мороженое сливочное безлактозное с клубникой; мороженое сливочное безлактозное с земляникой; мороженое сливочное безлактозное с манго; мороженое сливочное безлактозное с голубикой; мороженое сливочное безлактозное с черникой; мороженое сливочное безлактозное с карамелью; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису»; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад»; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк»; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим»; мороженое сливочное безлактозное «Капучино»; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада»; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам»; мороженое сливочное безлактозное фисташковое; мороженое сливочное безлактозное кокосовое; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм»; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне»; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус»; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо»; мороженое сливочное безлактозное мятное; мороженое сливочное безлактозное лимонное; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех»; мороженое сливочное безлактозное фруктовое; мороженое сливочное безлактозное ягодное; мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое сливочное безлактозное в вафельном рожке:** мороженое сливочное безлактозное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Вологодское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Московское»в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Ленинградское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Скандинавское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Финское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Русское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Тамбовское» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное банановое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с облепихой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с клюквой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное амарантовое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное кофейное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное малиновое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное чайное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное яичное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с медом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлак-

HACCP EXPERT

тозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с манго в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное мятное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке; **Мороженое сливочное безлактозное в шоколадной глазури:** мороженое сливочное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Вологодское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Ленинградское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Скандинавское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Финское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Русское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Тамбовское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное банановое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с облепихой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с клюквой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное амарантовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Московское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Российское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Советское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с кофе в шоколадной

глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколадной глазури; мороженое сливочное шоколадное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое сливочное ореховое безлактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое сливочное кофейное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с голубикой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое сливочное безлактозное в сливочной глазури:** мороженое сливочное безлактозное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Вологодское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Ленинградское» в сливочной глазури;

HACCP EXPERT

мороженое сливочное безлактозное «Скандинавское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Финское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Русское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Тамбовское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное банановое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с облепихой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с клюквой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное амарантовое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Московское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Российское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Советское» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное чайное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное яичное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с медом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в сливочной глазури ; мороженое сливочное безлактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное кофейное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с манго в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Капучино» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное мятное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное

HACCP EXPERT

в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури; **Мороженое безлактозное в шоколаде:** мороженое сливочное безлактозное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное ванильное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Московское» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Российское» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Советское» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное ореховое в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с кофе в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное чайное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное яичное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с медом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с джемом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое сливочное шоколадное безлактозное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое сливочное ореховое безлактозное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое сливочное кофейное безлактозное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с вишней в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с клубникой в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с земляникой в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с манго в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с голубикой в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с черникой в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с карамелью в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное фисташковое в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное кокосовое в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное мятное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное фруктовое в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное ягодное; в шоколаде мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао,

HACCP EXPERT

и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде **Мороженое сливочное безлактозное в фруктовой глазури:** мороженое сливочное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Московское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Российское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Советское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное чайное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое сливочное ореховое безлактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое сливочное кофейное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Страчателла» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое сливоч-

HACCP EXPERT

ное безлактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури; **Мороженое сливочное безлактозное в глазури с ароматом :** мороженое сливочное безлактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; **Мороженое низколактозное с массовой долей молочного**

HACCP EXPERT

жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%: мороженое сливочное низколактозное; мороженое сливочное низколактозное ванильное; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское»; мороженое сливочное низколактозное «Московское»; мороженое сливочное низколактозное «Российское»; мороженое сливочное низколактозное «Советское»; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское»; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское»; мороженое сливочное низколактозное «Финское»; мороженое сливочное низколактозное «Русское»; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское»; мороженое сливочное низколактозное банановое; мороженое сливочное низколактозное с облепихой; мороженое сливочное низколактозное с клюквой; мороженое сливочное низколактозное амарантовое; мороженое сливочное низколактозное ореховое; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре; мороженое сливочное низколактозное с цикорием; мороженое сливочное низколактозное шоколадное; мороженое сливочное низколактозное с кофе; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное чайное; мороженое сливочное низколактозное яичное; мороженое сливочное низколактозное с медом; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом; мороженое сливочное низколактозное с цукатами; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом; мороженое сливочное низколактозное с джемом; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочное шоколадное низколактозное ; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное»; мороженое сливочное ореховое низколактозное; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами; мороженое сливочное низколактозное с цикорием; мороженое молочно-кофейное низколактозное; мороженое сливочное низколактозное «Печенье»; мороженое сливочное низколактозное «Страчателла»; мороженое сливочное низколактозное с вишней; мороженое сливочное низколактозное с клубникой; мороженое сливочное низколактозное с земляникой; мороженое сливочное низколактозное с манго; мороженое сливочное низколактозное с голубикой; мороженое сливочное низколактозное с черникой; мороженое сливочное низколактозное с карамелью; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису»; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад»; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк»; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим»; мороженое сливочное низколактозное «Капучино»; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада»; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам»; мороженое сливочное низколактозное фисташковое; мороженое сливочное низколактозное кокосовое; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм»; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне»; мороженое сливочное низколактозное «Английский соус»; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо»; мороженое сливочное низколактозное мятное; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех»; мороженое сливочное низколактозное фруктовое; мороженое сливочное низколактозное ягодное; мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое сливочное низколактозное в вафельном рожке:** мороженое сливочное низколактозное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное ваниль-

ное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Московское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Российское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Советское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Финское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Русское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное банановое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с облепихой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с клюквой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное амарантовое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное чайное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное яичное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с медом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочное шоколадное низколактозное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое сливочное ореховое низколактозное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое сливочное кофейное низколактозное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с манго в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Английский соус» в ва-

HACCP EXPERT

фельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное мятное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке; **Мороженое сливочное низколактозное в шоколадной глазури:** мороженое сливочное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Московское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Российское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Советское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Финское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Русское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное банановое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с облепихой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с клюквой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное амарантовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с кофе в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколадной глазури; мороженое сливочное шоколадное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое сливочное ореховое низколактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое сливочное кофейное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с голубикой

HACCP EXPERT

в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое сливочное низколактозное в сливочной глазури:** мороженое сливочное низколактозное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское»в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Московское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Российское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Советское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Финское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Русское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное банановое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с облепихой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с клюквой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное амарантовое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное чайное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное яичное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с медом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное

с цукатами в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое сливочное шоколадное низколактозное в сливочной глазури ; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое сливочное ореховое низколактозное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое сливочное кофейное низколактозное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с манго в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Капучино» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное мятное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури; **Мороженое сливочное низколактозное в шоколаде:** мороженое сливочное низколактозное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное ванильное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Московское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Российское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Советское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Финское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Русское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное банановое в

шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с облепихой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с клюквой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное амарантовое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное ореховое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с кофе в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное чайное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное яичное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с медом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с цукатами в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с джемом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое сливочное шоколадное низколактозное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое сливочное ореховое низколактозное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое сливочное кофейное низколактозное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с вишней в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с клубникой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с земляникой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с манго в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с голубикой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с черникой в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с карамелью в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное фисташковое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное кокосовое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное мятное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное фруктовое в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное ягодное; в шоколаде мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде **Мороженое сливочное низколактозное в фруктовой глазури:** мороженое сливочное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое сли-

вочное низколактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Вологодское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Московское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Российское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Советское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ленинградское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Скандинавское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Финское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Русское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тамбовское» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное банановое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с облепихой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с клюквой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное амарантовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное чайное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое сливочное шоколадное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое сливочное ореховое низколактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое сливочное кофейное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Стрэчателла» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое сли-

HACCP EXPERT

вочное низколактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури; **Мороженое сливочное низколактозное в глазури с ароматом:** мороженое сливочное низколактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной куку-

HACCP EXPERT

рузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое сливочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса.

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

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование продукции проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18°С. Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев.

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

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.52.10-1291-2026 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 30.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство закаленного мороженого безлактозного и низколактозного, пломбир (далее – продукт, продукция) изготовляемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания **Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:** без пищевкусовых продуктов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами; с ароматизаторами; с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами. **Мороженое в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом:** без оформления; декорированное; глазированное или частично глазированное, в том числе эскимо; глазированное или частично глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафлях(печенье), в том числе глазированное и/или декорированное; однослойное; многослойное.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое пломбир безлактозное с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%: мороженое пломбир безлактозное; мороженое пломбир безлактозное ванильное; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле; мороженое пломбир безлактозное «Московское»; мороженое пломбир безлактозное «Российское»; мороженое пломбир безлактозное «Советское»; мороженое пломбир безлактозное ореховое; мороженое пломбир безлак-

тозное с фруктовым пюре; мороженое пломбир безлактозное с цикорием; мороженое пломбир безлактозное шоколадное; мороженое пломбир безлактозное с кофе; мороженое пломбир безлактозное кофейное; мороженое пломбир безлактозное малиновое; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное чайное; мороженое пломбир безлактозное яичное; мороженое пломбир безлактозное с медом; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом; мороженое пломбир безлактозное с цукатами; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом; мороженое пломбир безлактозное с джемом; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое пломбир шоколадное безлактозное ; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное»; мороженое пломбир ореховое безлактозное; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами; мороженое пломбир безлактозное с цикорием; мороженое пломбир кофейное безлактозное; мороженое пломбир безлактозное «Печенье»; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла»; мороженое пломбир безлактозное с вишней; мороженое пломбир безлактозное с клубникой; мороженое пломбир безлактозное с земляникой; мороженое пломбир безлактозное с манго; мороженое пломбир безлактозное с голубикой; мороженое пломбир безлактозное с черникой; мороженое пломбир безлактозное с карамелью; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису»; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад»; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк»; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим»; мороженое пломбир безлактозное «Капучино»; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада»; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам»; мороженое пломбир безлактозное фисташковое; мороженое пломбир безлактозное кокосовое; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм»; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне»; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус»; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо»; мороженое пломбир безлактозное мятное; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех»; мороженое пломбир безлактозное фруктовое; мороженое пломбир безлактозное ягодное; мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое пломбир безлактозное в вафельном рожке с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир безлактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Московское» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Российское» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Советское» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное кофейное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное малиновое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное чайное в вафельном

рожке; мороженое пломбир безлактозное яичное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с медом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое пломбир шоколадное безлактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое пломбир ореховое безлактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое молочно-кофейное безлактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с манго в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное мятное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке; **Мороженое пломбир безлактозное в шоколадной глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир безлактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Московское» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Российское» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Советское» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с кофе в

HACCP EXPERT

шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколадной глазури; мороженое пломбир шоколадное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое пломбир ореховое безлактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое пломбир кофейное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с голубикой в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое пломбир безлактозное в сливочной глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир безлактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное

HACCP EXPERT

«Московское» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Российское» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Советское» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное чайное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное яичное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с медом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое пломбир шоколадное безлактозное в сливочной глазури ; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое пломбир ореховое безлактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое пломбир кофейное безлактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с манго в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Капучино» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное мятное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури; **Мороженое пломбир безлактозное в шоколаде с массовой долей молочного**

жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%: мороженое пломбир безлактозное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное ванильное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Московское» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Российское» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Советское» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное ореховое в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное шоколадное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с кофе в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное чайное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное яичное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с медом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с джемом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое пломбир шоколадное безлактозное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое пломбир ореховое безлактозное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое пломбир кофейное безлактозное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с вишней в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с клубникой в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с земляникой в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с манго в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с голубикой в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с черникой в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с карамелью в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное фисташковое в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное кокосовое в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное мятное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное фруктовое в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное ягодное; в шоколаде мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде **Мороженое пломбир безлактозное в фруктовой глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир безлактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир

HACCP EXPERT

безлактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Московское» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Российское» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Советское» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное чайное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое молочно-ореховое безлактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое молочно-кофейное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Страчателла» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе,

и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури; **Мороженое пломбир безлактозное в глазури с ароматом с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир безлактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; **Мороженое пломбир низколактозное с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное; мороженое пломбир низколактозное ванильное; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле; мороженое пломбир низколактозное ореховое; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре; мороженое пломбир низколактозное с цикорием; мороженое пломбир низколактозное шоколадное; мороженое пломбир низколактозное с кофе; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное чайное;

мороженое пломбир низколактозное яичное; мороженое пломбир низколактозное с медом; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом; мороженое пломбир низколактозное с цукатами; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом; мороженое пломбир низколактозное с джемом; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное низколактозное ; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое низколактозное; мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами; мороженое пломбир низколактозное с цикорием; мороженое молочно-кофейное низколактозное; мороженое пломбир низколактозное «Печенье»; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла»; мороженое пломбир низколактозное с вишней; мороженое пломбир низколактозное с клубникой; мороженое пломбир низколактозное с земляникой; мороженое пломбир низколактозное с манго; мороженое пломбир низколактозное с голубикой; мороженое пломбир низколактозное с черникой; мороженое пломбир низколактозное с карамелью; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису»; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад»; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк»; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим»; мороженое пломбир низколактозное «Капучино»; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада»; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам»; мороженое пломбир низколактозное фисташковое; мороженое пломбир низколактозное кокосовое; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм»; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне»; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус»; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо»; мороженое пломбир низколактозное мятное; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех»; мороженое пломбир низколактозное фруктовое; мороженое пломбир низколактозное ягодное; мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое пломбир низколактозное в вафельном рожке с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное чайное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное яичное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с медом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое пломбир ореховое низколактозное в вафельном рожке;

мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое пломбир кофейное низколактозное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с манго в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное мятное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке; **Мороженое пломбир низколактозное в шоколадной глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с кофе в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой

HACCP EXPERT

в шоколадной глазури; мороженое пломбир шоколадное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое пломбир ореховое низколактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое пломбир кофейное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с голубикой в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое пломбир низколактозное в сливочной глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное чайное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное яичное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с медом в сливочной глазури; мороженое пломбир низко-

HACCP EXPERT

лактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое пломбир шоколадное низколактозное в сливочной глазури ; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое пломбир ореховое низколактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое пломбир кофейное низколактозное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с манго в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Капучино» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное мятное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури; **Мороженое пломбир низколактозное в шоколаде с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное ванильное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное ореховое в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с кофе в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или

HACCP EXPERT

шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное чайное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное яичное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с медом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с джемом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое пломбир шоколадное низколактозное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое пломбир ореховое низколактозное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое пломбир кофейное низколактозное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с вишней в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с клубникой в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с земляникой в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с манго в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с голубикой в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с черникой в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с карамелью в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное фисташковое в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное кокосовое в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное мятное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное фруктовое в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное ягодное; в шоколаде мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде **Мороженое пломбир низколактозное в фруктовой глазури с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное чайное в фруктовой

HACCP EXPERT

глазури; мороженое пломбир низколактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое пломбир шоколадное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое пломбир ореховое низколактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое пломбир кофейное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Страчателла» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури; **Мороженое пломбир низколактозное в глазури с ароматом с массовой долей молочного жира: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%:** мороженое пломбир низколактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым,

HACCP EXPERT

и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое пломбир низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса.

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

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование продукции проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18°С. Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.52.10-1289-2026 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 30.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство закаленного мороженого молочного безлактозного и низколактозного (далее – мороженое) вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция **предназначена** для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных рожках (печенье) или без них, с декорированием или без декорирования. **Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:** без пищевкусовых продуктов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами; с ароматизаторами; с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами. **Мороженое в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом:** без оформления; декорированное; глазированное или частично глазированное, в том числе эскимо; глазированное или частично глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафлях(печенье), в том числе глазированное и/или декорированное; однослойное; многослойное.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое безлактозное: мороженое молочное безлактозное; мороженое молочное безлактозное ванильное; мороженое молочное безлактозное крем-брюле; мороженое молочное безлактозное ореховое; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре; мороженое молочное безлактозное с цикорием; мороженое молочное безлактозное шоколадное; мороженое молочное безлактозное с кофе; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное чайное; мороженое молочное безлактозное яичное; мороженое молочное безлактозное с медом; мороженое молочное безлактозное с мармеладом; мороженое молочное безлактозное с цукатами; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой; мороженое молочное безлактозное с кунжутом; мороженое молочное безлактозное с джемом; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное безлактозное ; мороженое молочное безлактозное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое безлактозное; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами; мороженое молочное безлактозное с цикорием; мороженое молочно-кофейное безлактозное; мороженое молочное безлактозное «Печенье»; мороженое молочное безлактозное «Страчателла»; мороженое молочное безлактозное с вишней; мороженое молочное безлактозное с клубникой; мороженое молочное безлактозное с земляникой; мороженое молочное безлактозное с манго; мороженое молочное безлактозное с голубикой; мороженое молочное безлактозное с черникой; мороженое молочное безлактозное с карамелью; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом; мороженое молочное безлактозное «Тирамису»; мороженое молочное безлактозное «Шоколад»; мороженое мо-

лочное безлактозное «Чизкейк»; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим»; мороженое молочное безлактозное «Капучино»; мороженое молочное безлактозное «Пина колада»; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам»; мороженое молочное безлактозное фисташковое; мороженое молочное безлактозное кокосовое; мороженое молочное безлактозное «Ром и изюм»; мороженое молочное безлактозное йогуртовое; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне»; мороженое молочное безлактозное «Английский соус»; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо»; мороженое молочное безлактозное мятное; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех»; мороженое молочное безлактозное фруктовое; мороженое молочное безлактозное ягодное; мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное; мороженое молочное безлактозное Мичуринское; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое безлактозное в вафельном рожке:** мороженое молочное безлактозное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное ореховое в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное чайное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное яичное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с медом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое молочно-ореховое безлактозное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое молочно-кофейное безлактозное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с манго в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое молочное

HACCP EXPERT

безлактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное мятное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке. **Мороженое безлактозное в шоколадной глазури:** мороженое молочное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с кофе в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколадной глазури; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое молочно-ореховое безлактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое молочно-кофейное безлактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с голубикой в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Пина колада» в

HACCP EXPERT

шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое безлактозное в сливочной глазури:** мороженое молочное безлактозное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное чайное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное яичное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с медом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с цукатами в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в сливочной глазури ; мороженое молочное безлактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое молочно-ореховое безлактозное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое молочно-кофейное безлактозное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с манго в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное

HACCP EXPERT

«Капучино» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное мятное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури; **Мороженое безлактозное в шоколаде:** мороженое молочное безлактозное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное ванильное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое молочное безлактозное ореховое в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое молочное безлактозное шоколадное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с кофе в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое молочное безлактозное чайное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное яичное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с медом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с цукатами в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с джемом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое молочно-ореховое безлактозное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с цикорием в шоколаде; мороженое молочно-кофейное безлактозное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с вишней в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с клубникой в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с земляникой в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с манго в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с голубикой в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с черникой в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с карамелью в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное фисташковое в шоколаде; мороженое молочное безлактозное кокосовое в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Ром и изюм»

HACCP EXPERT

в шоколаде; мороженое молочное безлактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное мятное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое молочное безлактозное фруктовое в шоколаде; мороженое молочное безлактозное ягодное; в шоколаде мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое молочное безлактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде. **Мороженое безлактозное в фруктовой глазури:** мороженое молочное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное чайное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое молочно-шоколадное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое молочно-ореховое безлактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое молочно-кофейное безлактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Страчателла» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое

молочное безлактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури. **Мороженое безлактозное в глазури с ароматом:** мороженое молочное безлактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное безлактозное

HACCP EXPERT

слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное безлактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса. **Мороженое низколактозное:** мороженое молочное низколактозное; мороженое молочное низколактозное ванильное; мороженое молочное низколактозное крем-брюле; мороженое молочное низколактозное ореховое; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре; мороженое молочное низколактозное с цикорием; мороженое молочное низколактозное шоколадное; мороженое молочное низколактозное с кофе; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или -злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное чайное; мороженое молочное низколактозное яичное; мороженое молочное низколактозное с медом; мороженое молочное низколактозное с мармеладом; мороженое молочное низколактозное с цукатами; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой; мороженое молочное низколактозное с кунжутом; мороженое молочное низколактозное с джемом; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное низколактозное ; мороженое молочное низколактозное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое низколактозное; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами; мороженое молочное низколактозное с цикорием; мороженое молочно-кофейное низколактозное; мороженое молочное низколактозное «Печенье»; мороженое молочное низколактозное «Страчателла»; мороженое молочное низколактозное с вишней; мороженое молочное низколактозное с клубникой; мороженое молочное низколактозное с земляникой; мороженое молочное низколактозное с манго; мороженое молочное низколактозное с голубикой; мороженое молочное низколактозное с черникой; мороженое молочное низколактозное с карамелью; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом; мороженое молочное низколактозное «Тирамису»; мороженое молочное низколактозное «Шоколад»; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк»; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим»; мороженое молочное низколактозное «Капучино»; мороженое молочное низколактозное «Пина колада»; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам»; мороженое молочное низколактозное фисташковое; мороженое молочное низколактозное кокосовое; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм»; мороженое молочное низколактозное йогуртовое; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне»; мороженое молочное низколактозное «Английский соус»; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо»; мороженое молочное низколактозное мятное; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех»; мороженое молочное низколактозное фруктовое; мороженое молочное низколактозное ягодное; мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное; мороженое молочное низколактозное Мичуринское; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили. **Мороженое низколактозное в вафельном рожке:** мороженое молочное низколактозное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное ванильное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное крем-брюле в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное ореховое в вафельном

HACCP EXPERT

рожке; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное шоколадное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с кофе в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокосав вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное чайное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное яичное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с медом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с цукатами в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с джемом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Традиционное» в вафельном рожке; мороженое молочно-ореховое низколактозное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с цикорием в вафельном рожке; мороженое молочно-кофейное низколактозное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Печенье» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Страчателла» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с вишней в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с клубникой в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с земляникой в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с манго в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с голубикой в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с черникой в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с карамелью в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Тирамису» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Шоколад» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Капучино» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Пина колада» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное фисташковое в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное кокосовое в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное йогуртовое в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Английский соус» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное мятное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех» в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное фруктовое в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное ягодное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное Мичуринское в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в вафельном рожке; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в вафельном рожке.

Мороженое низколактозное в шоколадной глазури: мороженое молочное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное ванильное в шоколадной глазури; мороженое

HACCP EXPERT

молочное низколактозное крем-брюле в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное ореховое в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное шоколадное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с кофе в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное чайное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное яичное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с медом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с цукатами в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с джемом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколадной глазури; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Традиционное» в шоколадной глазури; мороженое молочно-ореховое низколактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в шоколадной глазури; мороженое молочно-кофейное низколактозное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Печенье» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Страчателла» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с вишней в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с клубникой в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с земляникой в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с манго в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с голубикой в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с черникой в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Тирамису» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Шоколад» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Капучино» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Пина колада» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное фисташковое в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное кокосовое в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное йогуртовое в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Английский соус» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное мятное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех» в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное фруктовое в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное ягодное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное Мичуринское в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколадной глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным,

HACCP EXPERT

и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколадной глазури. **Мороженое низколактозное в сливочной глазури:** мороженое молочное низколактозное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное ванильное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное крем-брюле в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное ореховое в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное шоколадное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с кофе в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное чайное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное яичное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с медом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с цукатами в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с джемом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в сливочной глазури; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в сливочной глазури ; мороженое молочное низколактозное «Традиционное» в сливочной глазури; мороженое молочно-ореховое низколактозное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в сливочной глазури; мороженое молочно-кофейное низколактозное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Печенье» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Страчателла» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с вишней в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с клубникой в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с земляникой в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с манго в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с голубикой в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с черникой в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Тирамису» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Шоколад» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Капучино» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Пина колада» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное фисташковое в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное кокосовое в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное йогуртовое в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Английский соус» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное мятное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех» в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное фруктовое в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное ягодное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное Мичуринское в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами

HACCP EXPERT

и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в сливочной глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в сливочной глазури.
Мороженое низколактозное в шоколаде: мороженое молочное низколактозное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное ванильное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное крем-брюле в шоколаде; мороженое молочное низколактозное ореховое в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое молочное низколактозное шоколадное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с кофе в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в шоколаде; мороженое молочное низколактозное чайное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное яичное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с медом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с цукатами в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с джемом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в шоколаде; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Традиционное» в шоколаде; мороженое молочно-ореховое низколактозное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с цикорием в шоколаде; мороженое молочно-кофейное низколактозное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Печенье» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Страчателла» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с вишней в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с клубникой в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с земляникой в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с манго в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с голубикой в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с черникой в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с карамелью в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Тирамису» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Шоколад» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Капучино» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Пина колада» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное фисташковое в шоколаде; мороженое молочное низколактозное кокосовое в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное йогуртовое в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Английский соус» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное мятное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех» в шоколаде; мороженое молочное низколактозное фруктовое в шоколаде; мороженое молочное низколактозное ягодное; в шоколаде мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное в шоколаде; мороженое молочное низколактозное Мичуринское в шоколаде; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком в шоколаде; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в шоколаде; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе,

HACCP EXPERT

и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в шоколаде. **Мороженое низколактозное в фруктовой глазури:** мороженое молочное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное ванильное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное крем-брюле в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное ореховое в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное шоколадное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с кофе в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное чайное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное яичное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с медом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с цукатами в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с джемом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное крем-брюле с вафельной крошкой в фруктовой глазури; мороженое молочно-шоколадное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Традиционное» в фруктовой глазури; мороженое молочно-ореховое низколактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с плодами и ягодами в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с цикорием в фруктовой глазури; мороженое молочно-кофейное низколактозное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Печенье» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Страчателла» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с вишней в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с клубникой в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с земляникой в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с манго в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с голубикой в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с черникой в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и грецким орехом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с карамелью и арахисом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Тирамису» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Шоколад» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Чизкейк» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Айриш крим» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Капучино» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Пина колада» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Бабл гам» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное фисташковое в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное кокосовое в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Ром и изюм» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное йогуртовое в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Маскарпоне» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Английский соус» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Голубое небо» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное мятное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное «Лесной орех» в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное фруктовое в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное ягодное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное фруктово-ягодное в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное Мичуринское в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное с сгущенным молоком в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или дже-

HACCP EXPERT

мом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в фруктовой глазури; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в фруктовой глазури. **Мороженое низколактозное в глазури с ароматом:** мороженое молочное низколактозное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное ванильное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное крем-брюле в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное ореховое в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с цикорием в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное шоколадное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с кофе в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с фруктовым пюре и ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное чайное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное яичное в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с медом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с цукатами в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с воздушной кукурузой в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с кунжутом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное с джемом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное слоеное с орехами и/или какао, и/или медом, и/или джемом, и/или кунжутом, и/или воздушной кукурузой, и/или цукатами, и/или кофе, и/или чаем, и/или цикорием, и/или фруктовым пюре, и/или мармеладом в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса; мороженое молочное низколактозное слоеное со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса и/или ванили в глазури с ароматом: фруктовым, и/или ягодным, и/или злаковым, и/или кофе, и/или орехов, и/или шоколада, и/или кокоса.

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

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование продукции проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1277-2026 ТВОРОГ БЕЗЛАКТОЗНЫЙ И НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.12.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на творог безлактозный и низколактозный (далее продукт, продукция), произведенный из коровьего молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки, с содержанием лактозы не более 1,0 г на 1 л для низколактозной продукции, и не более 0,1 г на 1 л для безлактозной продукции. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: творог безлактозный обезжиренный, с массовой долей жира менее 1,8 %; творог безлактозный, с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 4,0 %; 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 8,0 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; 17,0 %; 18,0 %; творог низколактозный обезжиренный, с массовой долей жира менее 1,8 %; творог низколактозный, с массовой долей жира: 2,0 %; 3,0 %; 4,0 %; 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 8,0 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; 17,0 %; 18,0 %.

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

Термины и определения Кисломолочный продукт Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы. **Творог** кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых

стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов. **Продукт переработки молока безлактозный** продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена. **Продукт переработки молока низколактозный** продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена. **Срок годности** и условия хранения продукции в транспортной упаковке: в негерметичной упаковке при температуре при температуре не выше (4±2) °С 7 суток с момента окончания технологического процесса; в герметичной упаковке при температуре при температуре не выше (4±2) °С 14 суток с момента окончания технологического процесса; **Срок годности** и условия хранения продукции в потребительской упаковке: в герметичной упаковке при температуре (4±2) оС 21 сутки с момента окончания технологического процесса; в герметичной упаковке с применением модифицированной газовой атмосферы при температуре (4±2) оС 30 суток с момента окончания технологического процесса. Условия хранения после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.22-1165-2025 СЛИВКИ СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливки сублимированные (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки коровьего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливки сублимированные с массовой долей жира: от 42,0% до 74%. сливки сублимированные высокожирные с массовой долей жира: от 75%; 76%; 77%; 78%; 79%; 80%.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0ºС до 25ºС 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1123-2025 ТВОРОГ ЗЕРНЕНЫЙ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Дата введения в действие – 30.01.2025 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 упакованный в потребительскую упаковку творог зерненый с вкусовыми компонентами (далее продукт, продукция) – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и добавлением пищевкусовых компонентов, предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Творог выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:*** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. ***Творог в зависимости от применяемых пищевкусовых компонентов и в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:*** **творог зерненый обезжиренный** с массовой долей жира. менее 1,8% с добавлением: джема или варенья, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей плодово-ягодных: малины и/или голубики, и/или черники, и/или морошки, и/или брусники, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или клубники, и/или водяники, и/или ирги, и/или крыжовника, и/или смородины черной, и/или смородины красной, и/или сливы, и/или персика, и/или алычи, и/или вишни, и/или черешни, и/или актинидии, и/или облепихи, и/или клубники-ягоды годжи; **творог зерненый с массовой** долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0% добавлением: джема или варенья, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей плодово-ягодных: малины и/или голубики, и/или черники, и/или морошки, и/или брусники, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или клубники, и/или водяники, и/или ирги, и/или крыжовника, и/или смородины черной, и/или смородины красной, и/или сливы, и/или персика, и/или алычи, и/или вишни, и/или черешни, и/или актинидии, и/или облепихи; и/или клубники-ягоды годжи; и/или яблокогруша; и/или черника-ежевика; и/или груша-семена льна, и/или крыжовник-апельсин. творог зерненый с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Морковь-апельсин», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Персик», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Вишня», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Ежевика-кофе», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый с наполнителем «Малина-кофе», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; творог зерненый в сливках с массовой долей жира 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%: с добавлением наполнителя ягодного и/или фруктового, и/или плодово-ягодного, и/или плодово-злакового.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: При температуре не выше (4±2) °С – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С 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.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-946-2019** **СЛИВКИ-СЫРЬЕ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливки-сырье (далее продукт или продукция), сырые и пастеризованные, производимые из молока и (или) молочных продуктов, и предназначенные для дальнейшей переработки. Продукция различается массовой долей жира, способом производства, используемым сырьем и выпускается **в следующем ассортименте:** сливки сырые с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%; сливки пастеризованные с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 17.06.2020 год Актуализация текста ТУ. Увеличение сроков годности.

Изменение № 2 Дата введения в действие 09.06.2022 год Актуализация текста ТУ.

Изменение № 3 Дата введения в действие 07.03.2023 год **Рекомендуемые сроки годности** сливок-сырья при температуре от 2 ºС до 8 °С: для сырых не более 36 часов; для пастеризованных не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** сливок-сырья при температуре минус (18±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% 9 месяцев.

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

Термины и определения «Сливки» молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов; **«Сырые сливки»** сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С. **Рекомендуемые сроки год-**

ности сливок-сырья при температуре от 2 ºС до 8 °С: для сырых не более 36 часов; для пастеризованных не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** сливок-сырья при температуре минус (18±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.52.10-633-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт — мороженое молочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое молочное; мороженое молочное крем-брюле; мороженое молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное; мороженое «Молочное»; мороженое молочное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое; мороженое молочное с плодами и ягодами; мороженое молочное с цикорием; мороженое молочно-кофейное мороженое; мороженое молочное с оригинальной начинкой; мороженое молочное «Печенье»; мороженое молочное «Страчателла»; мороженое молочное с вишней; мороженое молочное с карамелью; мороженое молочное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное с карамелью и арахисом; мороженое молочное «Тирамису»; мороженое молочное «Шоколад»; мороженое молочное «Чизкейк»; мороженое молочное «Айриш крим»; мороженое молочное «Капучино»; мороженое молочное «Пина колада»; мороженое молочное «Бабл гам»; мороженое молочное «Фисташка»; мороженое молочное «Кокос»; мороженое молочное «Ром и изюм»; мороженое молочное «Йогурт»; мороженое молочное «Маскарпоне»; мороженое молочное «Английский соус»; мороженое молочное «Голубое небо»; мороженое молочное «Мята»; мороженое молочное «Лесной орех»; мороженое молочное «Ванильное»; мороженое молочное фруктовое; мороженое молочное ягодное; мороженое молочное фруктово-ягодное; мороженое молочное ореховое.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.05.2020 год мороженое из козьего молока молочное; мороженое из козьего молока молочное крем-брюле; мороженое из козьего молока молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое из козьего молока молочное шоколадное; мороженое из козьего молока молочное с цикорием; мороженое из козьего молока молочно-кофейное; мороженое из козьего молока молочное с карамелью; мороженое из козьего молока молочное с карамелью и орехами; мороженое из козьего молока молочное «Печенье»; мороженое из козьего молока молочное «Тирамису»; мороженое из козьего молока молочное «Шоколад»; мороженое из козьего молока молочное

«Чизкейк»; мороженое из козьего молока молочное «Капучино»; мороженое из козьего молока молочное «Бабл гам»; мороженое из козьего молока молочное «Фисташка»; мороженое из козьего молока молочное «Кокос»; мороженое из козьего молока молочное «Ром и изюм»; мороженое из козьего молока молочное «Голубое небо»; мороженое из козьего молока молочное «Мята»; мороженое из козьего молока молочное «Лесной орех»; мороженое из козьего молока молочное «Ванильное»; мороженое из козьего молока молочное с плодами и ягодами; мороженое из козьего молока молочное фруктовое; мороженое из козьего молока молочное ягодное; мороженое из козьего молока молочное фруктово-ягодное; мороженое из козьего молока молочное ореховое.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«молочное мороженое»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.52.10-634-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР (НДС 10%)

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт — мороженое пломбир (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, или из молока козьего и/или молочных продуктов из козьего молока, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, и/или обогатительных компонентов: пробиотических микроорганизмов, и/или пребиотиков, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: мороженое пломбир; мороженое «Пломбир» 12% жирности; мороженое «Пломбирное»; мороженое пломбир крем-брюле; мороженое пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое «Пломбир шоколадный»; мороженое пломбир «Сказочный»; мороженое пломбир кофейный; мороженое пломбир «Традиционный»; мороженое пломбир ореховый; мороженое пломбир фруктовый; мороженое пломбир ягодный; мороженое пломбир фруктово-ягодный; мороженое пломбир с плодами и ягодами; мороженое «Пломбир с ароматом»; мороженое «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое пломбир с оригинальной начинкой; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое плодово-ягодное «Летнее»; мороженое плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое плодово-ягодное «Малиновая льдинка».
Изменение № 1 Дата введения в действие 06.06.2021 год мороженое пломбир обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктовый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктово-ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир с ароматом обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир малиновый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир клубничный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое двухслойное пломбир с ароматом малина и со вкусом йогурта, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, с наполнителем малина в вафельном стакане с шоколадной глазурью.
Изменение № 2 Дата введения в действие 10.03.2023 год мороженое из козьего молока пломбир; мороженое из козьего молока «Пломбир» 12% жирности; мороженое из козьего молока «Пломбирное»; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный»; мороженое из козьего молока пломбир «Сказочный»; мороженое из козьего молока пломбир кофейный; мороженое из козьего молока пломбир

«Традиционный»; мороженое из козьего молока пломбир ореховый; мороженое из козьего молока пломбир фруктовый; мороженое из козьего молока пломбир ягодный; мороженое из козьего молока пломбир фруктово-ягодный; мороженое из козьего молока пломбир с плодами и ягодами; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом»; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое из козьего молока пломбир с оригинальной начинкой; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Летнее»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Малиновая льдинка». мороженое из козьего молока пломбир, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир» 12% жирности, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбирное», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле с вафельной крошкой, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный» 12% жирности, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир «Сказочный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир кофейный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир «Традиционный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир ореховый, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир фруктовый, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир ягодный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир фруктово-ягодный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир с плодами и ягодами, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом» 12% жирности, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир с оригинальной начинкой, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» вишневое, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» клубничное, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Прохлада», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Летнее», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Малиновая льдинка», в вафельном стаканчике; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением овощей: моркови, и/или тыквы, и/или свеклы, и/или *сельдерея, и/*или ревня; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; мороженое пломбир из козьего

HACCP EXPERT

молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада (горького, молочного, белого), и/или экстракт ванили, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или кофейного; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису, и/или тутти фрутти, клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением пряных трав: лаванды или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, голубики, смородины, черной смородины, красной смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, облепихи, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с джемом: клубничным и/или земляничным, и/или малиновым, и/или вишневым, и/или смородиновым, и/или сливовым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/или апельсиновым, и/или мандариновым, и/или еже-

HACCP EXPERT

вичным, и/или клюквенным, и/или брусничным, и/или черничным, и/или облепиховым, и/или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или имбирным, и/или арбузным, и/или дынным, и/или из крыжовника, и/или из инжира, и/или из маракуйи, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви, и/или из алычи, и/или из жимолости, и/или кизиловым, и/или из черемухи; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителя: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника со сливками»; -мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Печенье со сливками, с крошкой печенья»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква с тыквенными семечками»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Йогуртовое манго»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Жареный арахис в карамели»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Чернослив с грецким орехом»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника-базилик»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Кокос-ежевика-миндаль»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Зеленым чай»; -мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, фисташковое; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с вафельной крошкой; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с шоколадной крошкой; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с молоком цельным сгущенным с сахаром; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением овощей: моркови, и/или тыквы, и/или свеклы, и/или *сельдерея, и/*или ревня; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада (горького, молочного, белого), и/или экстракт ванили, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или кофейного; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису, и/или тутти фрутти, клубники, и/или земляники, и/или

малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением пряных трав: лаванды или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, голубики, смородины, черной смородины, красной смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, облепихи, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с джемом: клубничным и/или земляничным, и/или малиновым, и/или вишневым, и/или смородиновым, и/или сливовым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/или апельсиновым, и/или мандариновым, и/или ежевичным, и/или клюквенным, и/или брусничным, и/или черничным, и/или облепиховым, и/или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или имбирным, и/или арбузным, и/или дынным, и/или из крыжовника, и/или из инжира, и/или из маракуйи, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви, и/или из алычи, и/или из жимолости, и/или кизиловым, и/или из черемухи; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителя: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника со сливками»; -мороженое пломбир из козьего

HACCP EXPERT

и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Печенье со сливками, с крошкой печенья»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква с тыквенными семечками»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Йогуртовое манго»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Жареный арахис в карамели»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Чернослив с грецким орехом»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника-базилик»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Кокос-ежевика-миндаль»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Зеленым чай»; -мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, фисташковое; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с вафельной крошкой; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с шоколадной крошкой; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с молоком цельным сгущенным с сахаром.

Изменение № 3 Дата введения в действие 09.07.2025 год мороженое пломбир ванильный, 15 % жирности; мороженое пломбир с какао, 15 % жирности; мороженое пломбир ванильный, 15 % жирности, в шоколаде; мороженое пломбир с какао «Супер шоколад» 15 % жирности, в шоколаде; мороженое пломбир ванильный LUX Каштан, 15 % жирности, в шоколаде с орехами; мороженое пломбир с какао LUX Каштан, 15 % жирности, в шоколаде с орехами; мороженое пломбир кофейный «Трюфельное», 15 % жирности; мороженое пломбир кофейный «Трюфельное», 15 % жирности, с начинкой со вкусом сгущённого молока; мороженое пломбир с наполнителем со вкусом сгущёнки варёной «Эклер», 15 % жирности; мороженое пломбир ванильный «Белочка», 13 % жирности, в шоколаде с орехами; мороженое пломбир ванильный «Морозко», 12 % жирности; мороженое пломбир с какао «Морозко», 12 % жирности; мороженое пломбир ванильный «Морозко», 12 % жирности, с начинкой со вкусом: клубничным и/или малиновым, и/или вишневым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/или черничным, и/или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви; мороженое пломбир ванильный «Морозко», 12 % жирности, с джемом: клубничным и/или малиновым, и/или вишневым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/или черничным, и/или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви; мороженое пломбир ванильный «Морозко», 12 % жирности, с начинкой со вкусом сгущёнки варёной и/или карамели, и/или солёной карамели.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«пломбир»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов. **«пробиотические микроорганизмы (пробиотики)»** непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник че-

ловека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта. **«пребио́тики»** это компоненты пищи, которые не перевариваются и не усваиваются в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, но ферментируются микрофлорой толстого кишечника человека и стимулируют её рост и жизнедеятельность. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Хранение продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере 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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.30-773-2018** **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:** сладко-сливочное; кисло-сливочное; подсырное. **Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на:** несоленое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: масло сладко-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 82,5%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.04.2019 год масло сладко-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 60,0 %.

Изменение № 2 Дата введения в действие 14.08.2019 год Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.
Изменение № 3 Дата введения в действие 16.11.2019 год Изложить требования к сырью в новой редакции.
Изменение № 4 Дата введения в действие 11.07.2020 год Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.
Изменение № 5 Дата введения в действие 01.09.2022 год Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.
Изменение № 6 Дата введения в действие 01.09.2022 год масло сладко-сливочное с массовой долей жира 53%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 61%.
Изменение № 7 Дата введения в действие 24.11.2023 год масло сливочное сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 72,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Першино» массовая доля жира 72,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое Першино массовая доля жира 72,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Нижняя Тавда» массовая доля жира 72,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 72,5% ТМ «Нижняя Тавда»; масло сливочное сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 82,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Першино» массовая доля жира 82,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое Першино массовая доля жира 82,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Нижняя Тавда» массовая доля жира 82,5%; масло сливочное сладко-сливочное несоленое массовая доля жира 82,5% ТМ «Нижняя Тавда».
Изменение № 8 Дата введения в действие 25.09.2024 год масло сладко-сливочное с массовой долей жира 73 %; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 75 %; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 77 %.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха не более 90% в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.
Таблица

Вид упаковки масла	**Срок годности, при температуре, не более:**			
	(3±2) °С	**(4±2) °С**	**минус (6±3) °С**	**минус (16±2) °С**
Упаковка в алюминиевую каширо-ванную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, поли-мерные материалы, стаканчики и ко-робочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	60 су-ток	60 су-ток	90 суток	120 суток
Герметично укупоренные стакан-чики и коробочки из полимерных материалов	45 су-ток	45 су-ток	75 суток	120 суток
Порционная упаковка в алюмини-евую кашированную фольгу или ее	15 су-ток	15 су-ток	30 суток	-

заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г				

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 180 сут. **Рекомендуемые сроки** годности для масла сливочного сладко-сливочного несоленого, для масла сливочного сладко-сливочного несоленого «Першино»; масла сливочного сладко-сливочного несоленого Першино; масла сливочного сладко-сливочного несоленого «Нижняя Тавда»; масла сливочного сладко-сливочного несоленого ТМ «Нижняя Тавда» в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха не более 90%: при температуре хранения (3±2) °С в упакованным в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, материалы комбинированные многослойные на основе алюминиевой фольги, фольгу алюминиевую рулонную с печатью, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочную и сувенирную упаковку, массой нетто от 50 до 1000 г 35 суток при температуре хранения (4±2) °С в упакованным в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, материалы комбинированные многослойные на основе алюминиевой фольги, фольгу алюминиевую рулонную с печатью, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочную и сувенирную упаковку, массой нетто от 50 до 1000 г 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.30-763-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА (НДС 10%)

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из козьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:** сладкосливочное; кисло-сливочное. **Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на:** несоленое; соленое. **Сладко-сливочное масло изготавливают в следующем ассортименте:** масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Кисло-сливочное масло изготавливают в следующем ассортименте:** масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Термины и определения «сладкосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок; **«кислосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.10.2024 год Изложить сроки годности масла в потребительской упаковке в новой редакции.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице

Вид упаковки масла	**Срок годности, при температуре, не более:**		
	(4±2) °С	**минус (6±3) °С**	**минус (16±2) °С**
Упаковка в алюминиевую каширированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	45 суток	60 суток	120 суток

Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	-

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. 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 10.51.30-486-2017 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ (НДС 10%)**

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из сливок и/или масла и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Масло сливочное: ***С вкусовыми компонентами:*** сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное

масло для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 57,0% с ароматом виски или рома; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с кондитерской крошкой; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с кондитерской крошкой и орехами; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с кондитерской крошкой и ароматом ягод и/или фруктов; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с кондитерской крошкой и ароматом кофе и/или мяты, и/или ликёра; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с какао и орехами; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % с какао и ароматом: ягод и/или фруктов, и/или мяты, и/или кофе, и или/ликёра; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Чеснок и травы; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Прованские травы; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Барбекю шашлык; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Устрица; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Лосось; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Креветка; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Икра красная; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Грибы; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Вяленые томаты и зелень; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом Аджика; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом овощей, зелени и/или пряностей; сливочное масло с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 58,0 %; 62,0 %; 65,0 %; 68,0 % со вкусом и/или ароматом васаби; ***С вкусовыми компонентами сладкое:*** сливочное масло сладкое шоколадное с массовой долей жира в сухом веществе 62,0 %; сливочное масло сладкое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0 % с добавлением меда; сливочное масло сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: какао и /или кофе; сливочное масло сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; сливочное масло сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод. ***С вкусовыми компонентами соленое:*** сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением рыбы; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением морепродуктов; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением креветок; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением ветчины; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0% с добавлением икры минтая; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0% с добавлением бекона; сливочное масло соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; сливочное масло соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло соленое с

массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для жарки соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; сливочное масло для жарки соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; сливочное масло для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; сливочное масло для стейков соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; сливочное масло для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 57,0% с ароматом виски или рома; **Масло из сливок козьего молока:** ***С вкусовыми компонентами:*** масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для жарки с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков с массовой долей жира в сухом веществе 57,0% с ароматом виски или рома; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением приправы «Тоскана»; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением прованских трав; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением итальянских трав; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением кавказских трав; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением французских трав. ***С вкусовыми компонентами сладкое:*** масло из сливок козьего молока сладкое шоколадное с массовой долей жира в сухом веществе 62,0 %; масло

из сливок козьего молока сладкое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0 % с добавлением меда; масло из сливок козьего молока сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: какао и /или кофе; масло из сливок козьего молока сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; масло из сливок козьего молока сладкое с массовой долей жира в сухом веществе: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод. ***С вкусовыми компонентами соленое:*** масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением рыбы; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением морепродуктов; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением креветок; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением ветчины; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0% с добавлением икры минтая; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 62,0% с добавлением бекона; масло из сливок козьего молока соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; масло из сливок козьего молока соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для жарки соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; масло из сливок козьего молока для жарки соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков соленое перечное с массовой долей жира в сухом веществе 57,0%; масло из сливок козьего молока для стейков соленое чесночное с массовой долей жира в сухом веществе 59,0%; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с массовой долей жира в сухом веществе 57,0% с ароматом виски или рома; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением приправы «Тоскана» и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением приправы «Тоскана», гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% добавлением прованских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением прованский трав, гималайской соли и чеснока;

масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением итальянских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением итальянских трав, гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением кавказских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением кавказских трав, гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением французских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0% с добавлением французских трав, гималайской соли и чеснока.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 16.08.2019 г. **Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для жарки с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для стейков с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%, с ароматом виски, массовой долей жира 57%, с ароматом рома, массовой долей жира 57%.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 07.04.2020 г. Соленое сливочное масло с м.д.ж.: 72,5% и 82,5%, с добавлением: атлантических водорослей и/или перца чёрного, и/или перца зелёного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца розового, и/или паприки, и/или перца красного сладкого сушенного, и/или сушенных трав, и/или крупы гречневой, и/или соли копчённой, и/или сока лимона, и/или оливок, и/или лука, и/или лука жаренного, и/или чеснока, и/или водорослей сушенных, и/или трюфеля, и/или черного трюфеля. Сладкое сливочное масло с м.д.ж.: 72,5% и 82,5%, с добавлением ванили и/или мадагаскарской ванили.

Изменение № 3 Дата введения в действие – 21.08.2020 г. Актуализация текста

Изменение № 4 Дата введения в действие – 11.09.2023 г. Актуализация текста

Изменение № 5 Дата введения в действие – 05.03.2025 г. Актуализация текста

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять фразы: «с фруктами», «с ягодами», «с фруктами и ягодами», «с овощами», «с зеленью», «с грибами», «с рыбой», «с морепродуктами», «с овощами и зеленью» на название фруктов, ягод, овощей, рыб или производного прилагательного от их названий. Пример записи условного обозначения продукции при заказе и (или) в других документах: «Сливочное масло сладкое шоколадное, с м.д.ж. 62,0 % по ТУ 10.51.30-486-2017»; «Сливочное масло соленное, с м.д.ж. 55,0 % с ветчиной по ТУ 10.51.30-486-2017»; «Масло из сливок козьего молока соленое, с м.д.ж. 55,0 % с итальянскими травами, гималайской солью и чесноком по ТУ 10.51.30-486-2017».

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

HACCP EXPERT

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре, не более:			
	(4±2) °С	от минус 2° до 4°С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15 суток	30 суток	40 суток	60 суток
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15 суток	30 суток	40 суток	60 суток
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10 суток	20 суток	30 суток	30 суток
Брикеты, упакованные в алюминиевую каширированную фольгу или ее заменители	35 суток	20 суток	40 суток	60 суток

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.52.10-632-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ (НДС 10%)

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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливочное мороженое взбитый, сладкий продукт, вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое сливочное; мороженое сливочное с вафельной крошкой; мороженое сливочное крем-брюле; мороженое сливочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочно-кофейное; мороженое сливочное «Традиционное»; мороженое сливочно-ореховое; мороженое сливочное с плодами и ягодами; мороженое сливочное с оригинальной начинкой; мороженое сливочное «Печенье»; мороженое сливочное «Страчателла»; мороженое сливочное с вишней; мороженое сливочное с карамелью; мороженое сливочное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное «Тирамису»; мороженое сливочное «Шоколад»; мороженое сливочное «Чизкейк»; мороженое сливочное «Айриш крим»; мороженое сливочное «Капучино»; мороженое сливочное «Пина колада»; мороженое сливочное «Бабл гам»; мороженое сливочное «Фисташка»; мороженое сливочное «Кокос»; мороженое сливочное «Ром и изюм»; мороженое сливочное «Йогурт»; мороженое сливочное «Маскарпоне»; мороженое сливочное «Английский соус»; мороженое сливочное «Голубое небо»; мороженое сливочное «Мята»; мороженое сливочное «Лесной орех»; мороженое сливочное «Ванильное».

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.06.2019 год мороженое сливочное двухслойное с творогом и клубничным сорбетом "Творожный батончик с клубникой"; мороженое сливочное "Чизкейк" с творогом с добавлением: лимонного наполнителя и/или клубничного наполнителя, и/или вишневого наполнителя; мороженое сливочное ванильное с творогом, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное крем-брюле с творогом, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочно-шоколадное с творогом, с добавлением: изюма и/или орехов, и/или арахиса, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока, и/или вареной сгущенки, и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя; мороженое сливочное с творогом и фруктами, с добавлением: фруктов и/или фруктов сушеных, и/или фруктов быстрозамороженных, и/или фруктов консервированных, и/или варенья, и/или джема, и/или фруктового наполнителя, и/или сорбета фруктового, и/или сорбета плодово-ягодного; мороженое сливочное

с творогом и ароматом ванили и/или карамели, и/или жареного арахиса, и/или крем-брюле, и/или шоколада, и/или лесных ягод, и/или клубники, и/или апельсина, и/или черной смородины, и/или банана, и/или маскарпоне, и/или панакота, и/или фруктов, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное ванильное с ряженкой, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное крем-брюле с ряженкой, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочно-шоколадное с ряженкой, с добавлением изюма, и/или орехов, и/или арахиса, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или мягкой карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или вареной сгущенки, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя; мороженое сливочное с ряженкой и фруктами, с добавлением: фруктов и/или фруктов сушеных, и/или фруктов быстрозамороженных, и/или фруктов консервированных, и/или варенья, и/или джема, и/или фруктового наполнителя, и/или сорбета фруктового, и/или сорбета плодово-ягодного; мороженое сливочное с ряженкой и ароматом ванили и/или карамели, и/или жареного арахиса, и/или крем-брюле, и/или шоколада, и/или лесных ягод, и/или клубники, и/или апельсина, и/или черной смородины, и/или банана, и/или маскарпоне, и/или панакота, и/или фруктов, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или кокосовой стружки, и/или крошки шоколадной, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром.

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.03.2025 год мороженое сливочное ванильное; мороженое сливочное клубничное; мороженое сливочное шоколадное.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»:** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты. **«сливочное мороженое»:** мороженое (молочной продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента. **Сроки годности и условия хранения** мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным настоящими техническими условиями. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согла-

HACCP EXPERT

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

СЫРЫ С НДС 10%

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1224-2026 СЫРЫ СУХИЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры сухие (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, путем частичного удаления воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов, с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Спагетти» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус

«Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонок классический» сухой

с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонок» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой с чилийским халапеньо, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с

HACCP EXPERT

травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей

жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Итальянский» мини сухой с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Ассорти» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Ассорти к пиву» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Микс-1» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Микс-2» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %.

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

Термины и определения **Сыр** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Продукт переработки молока сухой** продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85%: в потребительской упаковке– не более 360 суток; в транспортной упаковке – не более 180 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 ºС до 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Хранение сыров совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.49-1280-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-СКАНДИНАВСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-скандинавски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных скандинавских (норвегия, швеция, дания, финляндия) сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры полутвердые: сыр полутвердый «Данбо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Данбо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 % с добавлением тмина; сыр полутвердый «Самсо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0%, 50,0%; сыр полутвердый «Хаварти» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Хаварти» с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или базилика, и/или лука, и/или тмина, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или паприки, и/или перца стручкового острого, и/или пажитника с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Эсром» с массовой долей жирности в сухом веществе 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 60,0 %; сыр полутвердый «Брюнуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Гейтуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Гудбрандсдален» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Риддер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Флётемюсуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0%; сыр полутвердый «Ярлсберг» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %. сыр полутвердый «Вастерботтеност» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Греве» с массовой долей жирности в сухом веществе 35,0 %, 40,0%, 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Гаммелост» с массовой долей жирности в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0%, 20,0%; сыр полутвердый «Градост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %, 60,0 %; сыр полутвердый «Мицелла» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Месост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Неккелост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Прастост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Свекьяост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Фюнбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Фюнбо» с массовой долей жирности в

сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавление тмина; сыр полутвердый «Хустхалсост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Элбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Ярлсберг» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Молбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-скандинавски: *При температуре от минус 4 ℃ до 0℃ и относительной влажности воздуха 85-90%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. *При температуре от 0℃ до 6 ℃ и относительной влажности воздуха 80-85%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С 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 EXPERT

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.49-1279-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие по-английски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр мягкий «Бач» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Керни» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; 60,0%. сыр мягкий «Бончестер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Бри» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Кабок» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Барон Бигод» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Сомерсет Бри» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Крауди» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Тэзин» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Танворт» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Белый стилтон» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Белый стилтон с черникой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Йоркширский фета» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%. сыр мягкий «Бинли Блю» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; 55,0%; сыр мягкий «Брайтонский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий»** сыр, кото-

рый имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров мягких по-английски: ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Продукты после вскрытия упаковки 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.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.49-1278-2026** **СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-английски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердый «Кокетдейл» с массовой долей жирности в сухом веществе: 50,0%, 55.0%, 60%, 65%, 70%, 75%; сыр полутвердый «Виндзорский красный» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Давдэйлен» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Карфилли» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; 55,0%; 60%; сыр полутвердый «Стилтон белый» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Стилтон голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Шропширский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Чеддер" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Чеширский" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Эпплвуд" с массовой

HACCP EXPERT

долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Глостерский" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Дорсетский голубой" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Сэйдж Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Кельтское золото» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Ред Виндзор» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Венслидейл» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Дабл Глостер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-английски: *При температуре от минус 4 ℃ до 0 ℃ и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. *При температуре от 0 ℃ до 6 ℃ и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки 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 EXPERT

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1273-2026 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ИСПАНСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие 15.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые по-испански (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных испанских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр твердый Идиасабаль (*Idiazábal)*; сыр твердый Манчего (*Manchego)*; - сыр твердый Ронкаль (*Roncal)*; сыр твердый Саморано (*Zamorano)*; сыр твердый Себреро (*Cebreiro)*; сыр твердый (*Tetilla)*. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности сыров твердых по-испански: ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки 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.

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1272-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 15.01.2026 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область определения

Настоящее техническое условие распространяется на сыры мягкие по-гречески (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных греческих сыров, из коровьего молока, и/или козьего, и/или продуктов переработки коровьего молока, и/или продуктов переработки козьего молока, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры мягкие по-гречески (продукт/продукция) различается особенностями технологического процесса производства, вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.

АССОРТИМЕНТ: сыр мягкий «Гиза» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 %; сыр мягкий«Мизитра» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 %; сыр мягкий «Ксиномизитра» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 % сыр мягкий «Антотиро», с массовой долей жирности в сухом веществе: 14 %; 16 %; 18 %; 20 %; 22 %; 23 %; сыр мягкий «Манури», с массовой долей жирности в сухом веществе: 20 %; 25 %; 28 %; 30 %; 32 %; 35 %; 40 %; 45 %, 50%; сыр мягкий «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40 %; сыр мягкий «Сливочный» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30 %; 40 %; 45 %, 50%; сыр мягкий «Сливочный легкий» с массовой долей жирности в сухом веществе: 14 %; 16 %; 18 %; 20 %; 22 %; 23 %; 25 %; сыр мягкий «Фета» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» в оливковом масле со специями, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» из козьего молока в оливковом масле со специями, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Рикотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» пресный, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» сладкий, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» соленый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов,

и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр «Рикотта» соленый с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» сладкий с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50 %; сыр мягкий «Фета» с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных

HACCP EXPERT

(хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Фета» с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30%; 40 %, 45 %, 50%.

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

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров по-гречески: Рекомендуемые сроки годности мягких сыров при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 4 месяцев; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 1 месяца. разрезанный на порции и реализуемый в пряномасляной заливке не более 3 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 5 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.

HACCP EXPERT

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1262-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АВСТРИЙСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-австрийски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австрийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердый «Амадеус» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Бергкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Вайнкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, в вине; сыр полутвердый «Гауда» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Мондзеер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %; сыр полутвердый «Остеркрон» с массовой долей жирности сухом веществе: 50,0 %; сыр полутвердый «Тильзит» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 48,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» выдержанный с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» зрелый с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр полутвердый «Эддам» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %.

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности полутвердых сыров: *При температуре от минус 4 ℃ до 0 ℃ и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. *При температуре от 0 ℃ до 6 ℃ и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более

10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки 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.

28 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1261-2026** **СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие —12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр твердый «Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Двойной Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна; сыр твердый «Дорсетский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» зрелый с массовой долей жирности. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Чеддер» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» зрелый с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» выдержанный с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян) с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеширский» с массовой долей жирности

в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Эпплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Эпплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Рекомендуемые сроки годности сыров твердых по-английски: ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки 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 EXPERT

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1260-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-немецки (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердые «Андексер хиртенкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Андексер хиртенкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр полутвердые «Бергадер Еделпилц» с массовой долей жирности в сухом веществе: 50,0%; сыр полутвердые «Бергкезе Альгойер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Биаром» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр полутвердые «Буттеркезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Бьянко» с массовой долей жирности в сухом веществе: 55,0%; сыр полутвердые «Бьянко» с чесноком, с массовой долей жирности в сухом веществе: 55,0%; сыр полутвердые «Вильстермаш» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Тильзитер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр полутвердые «Фета» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр полутвердые «Эдамер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40%; 50%; 55,0%.

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-немецки:** *При температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. *При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не

более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1259-2026** **СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонте» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина.

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

HACCP EXPERT

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности мягких сыров:** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 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.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-284-2025** **СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (НДС 10%)** **(взамен ТУ 10.51.40-284-2017)**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из коровьего молока, и/или козьего, и/или овечьего, и/или продуктов переработки коровьего молока, и/или продуктов переработки козьего молока, и/или продуктов переработки овечьего молока и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. **Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:** на рассольные сыры из коровьего молока; рассольные сыры из овечьего молока; рассольные сыры из козьего молока. **Сыры в зависимости от условий реализации подразделяют:** на рассольные сыры, реализуемые в рассоле; рассольные сыры, реализуемые в маринаде; рассольные сыры, реализуемые в полимерных материалах. **Продукция различается особенностями технологического процесса производства и вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.**

АССОРТИМЕНТ: сыр рассольный, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр с чилийским халапеньо, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр с васаби и зеленью, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр со вкусом: аджики; и/или сальсы, и/или маринованных огурцов, и/или с острым мексиканским соусом, и/или с васаби, и/или с прованскими травами, и/или семги, и/или том ям, и/или тайского чили, и/или грибами,

и/или с ветчиной, и/или с ветчиной и грибами, и/или сметаны и лука, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр «Армянский особый» из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35 % до 55 %; сыр «Армянский особый» из цельного молока, с: зеленью, и/или перцем, с массовой долей жира в сухом веществе от 35 % до 55 %; сыр «Армянский классический», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Иверский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Иверский особый», с массовой долей жира в сухом веществе:30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Ресторанный особый» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «Ресторанный особый» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «Казахский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Карибский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Абхазский особый» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Абхазский особый» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; -сыр «Итальянский» из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30 % до 60 % -сыр «Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 % ;30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» мини, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Пицца-чиз», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Домашний Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мини-Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Mistero» (Тайна) с: болгарским перцем, и/или орехами, и/или паприкой, и/или чесноком и пряными травами, и/или сушеным томатом, и/или базиликом, и/или оливками, и/или соленым огурцом, и/или изюмом, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; -сыр «Бурратта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; -сыр «Страчаттела» с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% 60%; -сыр «Пальчотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырные палочки» с массовой долей жира в сухом веществе:45 %; 50 % 55 %; сыр «Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Особый» в обсыпке пищевкусовых компонентов, с массовой долей жира в сухом веществе: 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Кавказский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Кавказский особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Кавказский Лайт» с массовой долей жира в сухом веществе:10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Краснодарский Органик», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой Органик», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой Органик» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Рассольный Болгарский», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» в рассоле, массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» с: зеленью петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного,

и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из козьего молока, с: зеленью петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного, и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из овечьего молока, с: зеленью петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного, и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мичуринский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «По-мичурински особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «По-мичурински особый» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «ФЕТТО», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр «Греческая Фета» в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Греческая Фета» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Греческая Фета» из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30% до 60%; сыр «Греческая Фета» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Халлуми» классический, итальянский с мятой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %, 55 %, 60 %; сыр «Халлуми» со вкусом: томата сушеного, и/или базилика, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Халлуми», с: травами, и/или мятой, и/или пажитником, и/или мускатным орехом, и/или перцем, с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми Классический», с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми по-итальянски», с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Чичилия», с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» с: зеленью и/или пряностями, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» копченый с пряностями, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия с укропом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с грецким орехом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия со вкусом грецкого ореха», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с Аджикой», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %;

20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия со вкусом сметаны и лука», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с васаби», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Охотничий» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Охотничий» балыковый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Палочки» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык резанный» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык резанный» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45%; 50 %; 55 %; сыр «Балык» резаный со вкусом: «Икра красная», или «Васаби», или «Аджика», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык резанный» с: черным перцем, и/или прованскими травами, и/или «Тай-Чили» и/или Песто, и/или томатами и базиликом, и/или тайским перцем, и/или смесью перцев, и/или томатами, паприкой и чесноком, и/или свежей зеленью, и/или кинзой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или

кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50%; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти резанные» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Соломка» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Клубочки» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 % ; сыр «Колосок» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Золотая коса» со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканской смеси, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 % сыр

HACCP EXPERT

«Косичка» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву классическая» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» с добавлением: чеснока сушенного, и/или зелени укропа, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %;45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» со вкусом: «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец с хреном», и/или «Пеперони», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр « Паутинка к пиву» с: черным перцем, и/или прованскими травами, и/или «Тай-Чили» и/или Песто, и/или томатами и базиликом, и/или тайским перцем, и/или смесью перцев, и/или томатами, паприкой и чесноком, и/или свежей зеленью, и/или кинзой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» копченый с: зеленью петрушки, и/или

HACCP EXPERT

зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Сырная мелочь» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр рулет с томатом и базиликом, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с мятой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с болгарским перцем, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с орехами, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с красной аджикой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет пряно-острый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с паприкой, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет пряно-острый, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с мятой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с орехами, копченый, с массовой

HACCP EXPERT

долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с красной аджикой, с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2026 год сыр «Бочата» с добавлением: укропа, или чеснока, или укропа и чеснока, или смеси перцев, или томатов, или базилика, или томатов и базилика, или тай чили, или тайского перчика, или прованских трав, или холопеньо, или аджики, или аджики с томатами, или паприки, или копченой паприкой, или терияки, или пажитника, с массовой долей в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Бочата» со вкусом: укропа, или чеснока, или аджики, или укропа и чеснока, или укропа и аджики, или аджики с томатами, или острых томатов, или терияки, или красной икры, или томатов, или томата и базилика, или тай чили, или тайский перчик, или паприки, или копченой паприки, или холопеньо, или бекона, или копченой семги, или кимчи, или салями, или шашлыка, или пажитника, с массовой долей в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из оленины своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения **Сыр** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Сыр рассольные** сыр, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Рассольные сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле, пряно-масляной заливке – не более 180 суток; Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 100 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 130 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле, пряно-масляной заливке – не более 190 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 5 суток. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.110-1204-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 06.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских полутвердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббеи́ де Тамье́»; «Тамье»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон» из козьего молока; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс» из овечьего молока; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блё-де-Сент-Фуа»; «Блё дю Веркор-Саснаж»; «Блё-дю-Керси»; «Бонд де Гатин» из козьего молока; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Монтеро»; «Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; «Броччио» свежий из овечьего молока; «Броччио» свежий с куркумой и приправами на ее основе, и/или кари порошком, и/или зеленью петрушки, сельдерея, укропа сушеного, чеснока сушеного и др, и/или луком-шалот, и/или луком-шалот сушеным, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным и белым, и/или перцем душистым, и/или перцем жгучим, и/или перцем острым, и/или перцем чили, и/или кориандром, и/или тмином, и/или зеленью базилика, и/или орегано сушеным, и/или мятой свежей, и/или мятой сушеной, и/или мелиссой свежей, и/или мелиссой сушеной, и/или паприкой, и/или экстрактом укропа, и/или экстрактом тмина, и/или спиртовой вытяжкой тмина, и/или грибами сухими, и/или ванилином, и/или томатами вялеными, и/или орехом мускатным, и/или пряноароматическими смесями, и/или орехами лущеными, и/или молодыми побегами пажитника, и/или семенами пажитника из овечьего молокам «Броччио» зрелый из овечьего молока; «Броччио» зрелый с куркумой и приправами на ее основе, и/или кари порошком, и/или зеленью петрушки, сельдерея, укропа сушеного, чеснока сушеного и др, и/или луком-шалот, и/или луком-шалот сушеным, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным и белым, и/или перцем душистым, и/или перцем жгучим, и/или перцем острым, и/или перцем чили, и/или кориандром, и/или тмином, и/или зеленью базилика, и/или орегано сушеным, и/или мятой свежей, и/или мятой сушеной, и/или мелиссой свежей, и/или мелиссой сушеной, и/или паприкой, и/или экстрактом укропа, и/или экстрактом тмина, и/или спиртовой вытяжкой тмина, и/или грибами сухими, и/или ванилином, и/или томатами вялеными, и/или орехом мускатным, и/или пряноароматическими смесями, и/или орехами лущеными, и/или молодыми побегами пажитника, и/или семенами пажитника из овечьего молокам «Брусс»; «Валансе» из козьего молока; «Вашрен де бож»; «Виньле»; «Вуа»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр» из козьего молока; «Кёр-Сандр»; «Клошет» «Кроттен де шавиньоль» свежий из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» зрелый из козьего молока; «Кроттен де шавиньоль» старый из козьего молока; «Ку-

ломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн» из козьего молока; «Паве Блезуа» из козьего молока; «Пикодон» из козьего молока; «Реблошон»; «Рокамадур» из козьего молока; «Сель-сюр-шер» из козьего молока; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаурс»; «Шабишу-дю-Пуату» из козьего молока; «Эзи»; «Эпуас»; «Брен д'Амур»из овечьего молока.

Рекомендуемые сроки годности

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Аббе де Сито»;	-	60
«Аббэ-де-Сито»;		
«Аббеи-де-Сито»;		
«Аббей де Тамье»; «Тамье»;		
«Аром-о-вен-блан»;	-	60
«Банон» из козьего молока;	-	60
«Бле-де-баск»;	-	60
«Бле-де-Бресс»;		
«Бле-де-Жекс»;		
«Бле-де-Корс» из овечьего молока;		
«Бле де Косс»;		
«Бле -де-Лакёй»;		
«Блё-де-Сент-Фуа»;		
«Блё дю Веркор-Саснаж»;		
«Блё-дю-Керси»;		
«Бонд де Гатин» из козьего молока;	-	60
«Бондар»;	-	60
«Бри»;	-	60
«Бри-де-Монтеро»;		
«Бри-де-Нанжи»;		
«Брийя-Саварен»;	-	25
«Броччио» свежий;	50	20
«Броччио» свежий с вкусовыми добавками;		
«Броччио» зрелый;	60	45
«Броччио» зрелый с вкусовыми добавками;		
«Брусс»;	-	60
«Валансе» из козьего молока;	-	60
«Вашрен де бож»;	30	15

HACCP EXPERT

«Виньле»;	-	25
«Вуа»	-	40
«Вье Булонь»,		
«Вьё Пане»;		
«Довиль»;	-	60
«Кайбот»; в герметичной упаковке	7	3
	15	7
«Камамбер»;	-	50
«Кёр-де-Шевр» из козьего молока;	-	60
«Кёр-Сандер»;		7
«Клошет»;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» свежий из козьего молока;	-	30
«Кроттен де шавиньоль» из козьего молока;		
«Кроттен де шавиньоль» зрелый из козьего молока;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» старый из козьего молока;	120	90
«Куломье»;	-	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	-	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	-	30
«Мюнстер»;	-	60
«Нёшатель»;	-	30
«Отюн» из козьего молока;		
«Паве Блезуа» из козьего молока;	50	30
«Пикодон» из козьего молока;	-	60
«Реблошон»;	-	30
«Рокамадур» из козьего молока;		
«Сель-сюр-шер» из козьего молока;	-	45
«Фужерю»;	-	30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату» из козьего молока;	-	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		
«Брен д’ Амур» из овечьего молока;		45

HACCP EXPERT

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.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.120-1205-2025** **СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских полутвердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Венако» из овечьего молока «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадьё»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Абонданс»; «Аму» из козьего молока; «Анно» из козьего молока; «Арди-Гасна» из овечьего молока; «Артизон» «Баргкас»; «Барус»; «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Мон-де-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати» из овечьего молока; «Пелардон» из козьего молока; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемые сроки и условия годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
«Аббей-де-Белло́к» из овечьего молока; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадьё» «Абонданс»; «Арди-Гасна» из овечьего	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

молока; «Баргкас»; «Барус»; «Гаперон»; «Канталь»; «Морбье»; «Оссо-Ирати» из овечьего молока; «Толлон»;	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
«Аму» из козьего молока; «Анно» из козьего молока; «Артизон» «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Мюроль»; «Салер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон» из козьего молока; «Рокфор»; «Сен-Нектер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Венако» из овечьего молока;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

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

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.130-1204-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских твердых сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аббеи-де-Беллок» из овечьего молока; «Бэлло́к» из овечьего молока; «Бомон»; «Бофор»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Салер»; «Тампле»; «Эторки» из овечьего молока.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменным и/или придуманными названием в соответствии с рецептурой.

Рекомендуемые сроки и условия годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
«Аббеи-де-Беллок» из овечьего молока; «Бэлло́к» из овечьего молока; «Бомон»; «Бофор»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Салер»; «Тампле»; «Эторки» из овечьего молока	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45

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.

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1183-2025 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Артаваджио» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;«Ароматный»; «Боскайола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Брешанелла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Буррата» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; «Горгондзола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Маскарпоне» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Моцарелла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Рикотта» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Томино дель боскайоло» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Тронкетто ди капра» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Страччино» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Крещенца» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Боккончини» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Робиола» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Страчателла» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Скаморца» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Аббамар» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Аккеглио» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Беддо» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Боскателла ди Фиаве» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бребидор» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бребиблу» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бель Паззе» с массовой долей жира в сухов веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от 0°С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыров мягких итальянских:** «Артаваджио» 45 суток; «Боскайола» -30 суток; «Брешанелла» 30 суток; «Буррата» 7 суток; «Горгондзола» 60 суток; «Маскарпоне» 60 суток; «Рикотта» 7 суток; «Томино дель боскайоло» 60 суток; «Тронкетто ди капра» 45 суток; «Страччино» 7 суток; «Крещенца» 7 суток; «Боккончини» 60 суток; «Робиола» 30 суток; «Страчателла» 7 суток; «Скаморца» 60 суток; «Бребидор» 90 суток; «Бребиблу» 90 суток; «Бель Паззе» 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хра-

нения, 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.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 07.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры сверхтвердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры сверхтвердые:*** сыр «Буренкаас» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Марибо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в

сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%.

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

Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 05.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Хаварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пекорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Брюност» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Ламбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Грана Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Белпер Кноле» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе:30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Азиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Драй-Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Манчего» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Монтазио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Каприно» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Классический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Финский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Топленое молоко» с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом

веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Термины и определения Сыр молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Сыр полутвердый** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 45 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 150 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 10 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 45 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 90 суток; разрезанный на порции и реализуемый в пряно-масляной заливке не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 90 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 180 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 30 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 90 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 120 суток. Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту. Продукты после вскрытия упаковки 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 EXPERT

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 04.02.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры твердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Русский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Нидерландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Социалистический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сибирский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в

сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр козий твердый с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Альпийский»с массовой долей жира

в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 45,0%; сыр «Аньехо»с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Аньехо» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Манчего» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Неман» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Пастор» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рейн» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Романо» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Тиндаль» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Монблан» с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Трюйер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Амадеус» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Битто» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Маас» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр козий твердый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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.

39 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-377-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (НДС 10%) (взамен ТУ 9225-377-2015)

Дата введения в действие —27.02.2017 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением: побочных продуктов переработки молока, заквасок, молокосвертывающих ферментов, бактериальных препаратов, плесневых культур, коагулянтов, вкусо-ароматических компонентов. Сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Десертный белый»; сыр «Камамбер»; сыр «Камамбер по – русски»; сыр «Камамбер де фамиль»; сыр «Камамбер де зави»; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока; сыр «Камамбер де зави» пряно-острый; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; сыр «Туманное утро»; сыр «Голубой деликатес»; сыр «Клецка»; сыр «Лютик»; сыр «Старый сон»; сыр «Пестрые облака»; сыр «Грезы гурмана»; сыр «Вонючий дьявол»; сыр «Сумасшедшая луна»; сыр «Густой туман»; сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр «Горгонзола»; сыр «Блю чиз»; сыр «БриДель»; сыр «Бри»; сыр «Мюгет»; сыр «Кротен»; сыр «Реблошон»; сыр «Реблошен»; сыр «Реблошонс»; сыр «Лимбургер»; сыр «Лимбургерг»; сыр «Сент Маур»; сыр «Сент-Мор»; сыр «Валансе» из козьего молока; сыр «Валансе» из коровьего молока; сыр «Камболиция сливочный»; сыр «Камболиция»; сыр «Любимый»; сыр «По-любительски» с перцем, паприкой и чесноком; сыр «По-любительски» острый; сыр «По-любительски» пряный. сыр «Деликат»; сыр «Останкино»; сыр «Останкино» с чесноком и паприкой; сыр «Останкино» острый; сыр «Останкино» с укропом; сыр «Останкино» пряный; сыр «Клиновый»; сыр «Клиновый соленый»; сыр «Бауский»; сыр «Нарочь»; сыр «Фермерский»; сыр «Фермерский» пряный; сыр «Фермерский» с луком; сыр «Фермерский» из козьего молока; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с перцем; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с чесноком; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с паприкой; сыр «Фермерский» из козьего молока с пряными травами: чабрецом (тимьяном), и/или базиликом, и/или эстрагоном, и/или анисом, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или сельдереем, и/или розмарином); сыр «Фермерский» из козьего молока с пряностями: корицей, гвоздикой, тмином, кориандром – по отдельности или в смеси. сыр «Фермерский» из козьего молока с луком; сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком сыр «Майкопский»; сыр «Майкопский» острый; сыр «Майкопский» с горчицей; сыр «Майкопский» пряный; сыр «Геленджикский»; сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» копченый»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» пряно-копченый»; сыр «по-Адыгейски» с укропом; сыр «по-Адыгейски» с укропом и чесноком; сыр «по-Адыгейски» с паприкой и укропом; сыр «по-Адыгейски» острый; сыр «по-Адыгейски» с перцем; сыр «по-Адыгейски» с луком; сыр «по-Адыгейски» с горчицей; сыр «Рикотта»; сыр «Рикотта» пряно-ароматических смесей; сыр «Рикотта» со свежей зеленью; сыр «Рикотта» с перцем; сыр «Рикотта» с

HACCP EXPERT

мускатным орехом; сыр «Рикотта» с маслинами; сыр «Рикотта» с оливками; сыр «Рикотта» с орехами: фундук и/или фисташками; и/или грецким орехом; и/или миндальным орехом; и/или орехи каштана съедобного; и/или кешью; и/или кедровым орехом; сыр «Рикотта» с медом; сыр «Рикотта» с томатами; сыр «Рикотта» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Рикотта» с паприкой; сыр «Рикотта» с кунжутом; сыр «Рикотта» с тмином; сыр «Рикотта» с кориандром; сыр «Рикотта» с корицей; сыр «Рикотта» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном); сыр «Рикотта» с грибами, сыр «Рикотта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Чайный»; сыр «Чайный» сладкий; сыр «Чайный» с орехами; сыр «Чайный» с грибами; сыр «Чайный» острый; сыр «Чайный» пряный; сыр «Сливочный»; сыр «Сливочный» сладкий; сыр «Сливочный» пряно-острый; сыр «Сливочный» из козьего молока; сыр «Сливочный» из козьего молока сладкий; сыр «Сливочный» из козьего молока пряно-острый; сыр «Маскарпоне»; сыр «Маскарпоне» пряно-ароматических смесей; сыр «Маскарпоне» со свежей зеленью; сыр «Маскарпоне» с перцем; сыр «Маскарпоне» с мускатным орехом сыр «Маскарпоне» с маслинами; сыр «Маскарпоне» с оливками; сыр «Маскарпоне» с орехами фундук (или фисташки; или грецкий орех; или миндальный орех; или орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); сыр «Маскарпоне» с томатами; сыр «Маскарпоне» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Маскарпоне» с паприкой; сыр «Маскарпоне» с кунжутом; сыр «Маскарпоне» с тмином; сыр «Маскарпоне» с кориандром; сыр «Маскарпоне» с корицей; сыр «Маскарпоне» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном). сыр «Маскарпоне» с грибами, сыр «Маскарпоне» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Домашний»; сыр «Страчателла» сливочный; сыр «Страчателла» сладко-сливочный, сыр «Страчателла» пряно-сливочный сыр «Буратта»; сыр «Буратта» пряный; сыр «Буратта» с начинкой из творога; сыр «Буратта» с начинкой из сливок; сыр «Буратта» с начинкой из сыра; сыр «Буратта» с добавлением вкусо-ароматических компонентов; сыр «Буратта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: творога; сливок; сыра; вкусо-ароматических компонентов.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.05.2017 г. сыр «Бюш»; сыр «Пепельный конус».

Изменение № 2 Дата введения в действие 02.03.2018 г. **сыр «Бюш»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»; сыр «Бюш де Шевр»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки,

HACCP EXPERT

и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр**» в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока**; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика,

вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 3 Дата введения в действие 21.03.2018 г. **сыр «Деликатесный»; сыр «Деликатесный»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Деликатесный» копченый; сыр «Деликатесный» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4 Дата введения в действие 31.08.2018 г. **сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или

молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: из семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **из пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **из смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0%** с добавлением: **семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира,

маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0% в/или в обсыпке: из семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **из пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **из смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 5 Дата введения в действие 08.10.2018 г. **сыр «по-Адыгейски»** с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа,

и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «по-Адыгейски» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **Термины и определения «сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента (ТР ТС 033/3013). Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.10.2018 г. **сыр «Моцарела» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука,

и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Паста Филата» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды

HACCP EXPERT

и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян,

и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили.

Изменение № 7 Дата введения в действие 24.01.2019 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха,

HACCP EXPERT

и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом

веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных,

и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 8 Дата введения в действие 13.05.2019 г. **сыр «Крымский»; сыр «Крымский»** с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Крымский» копченый; сыр «Крымский» копченый** с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или

HACCP EXPERT

эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин;

Изменение № 9 Дата введения в действие 25.10.2019 г. **сыр «Домашний по-кавказски»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Домашний по-кавказски»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%**; сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%**; сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%**; сыр «Домашний по-кавказски» копченый** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха,

и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Банон»** из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Банон»** из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Камамбер»** из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Камамбер»** из **цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; сыр «Халуми» (сыр для жарки)** из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Халуми» (сыр для жарки)** из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Шевр»** из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Шевр»** из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; **сыр «Бюш**

крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, , и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов:

клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;

HACCP EXPERT

55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, , и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина.

Изменение № 10 Дата введения в действие 06.02.2020 г. **сыр «Бюш»** из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% **с** /или **с добавлением** и/или **в/или в обсыпке**: *семян*: чиа, и/или льна, и/или горчицы; *пряных трав*: орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; *грибов*: шиитаке, и/или трюфеля; *орехов*: лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; *фруктов и/или ягод и/или плодов*: грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/ или оливок, и/или маслин; ламинарии, и/или морской капусты; *овощей*: вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; *специй и пряностей*: перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; *цедры*: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *цукатов из:* дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *чипсов фруктовых из*: апельсина, и/или яблок, и/или груш; *чипсов овощных из*: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; *сиропов фруктово-ягодных* (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, боярышник, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), *сиропов*: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, *сиропов десертных*: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. **сыр «Крем-Рикотта»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или

шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов. **сыр «Рикотта Классическая»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; **сыр «Фермерский»** из коровьего и/или козьего молока с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или тимьяна, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или

мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или чебера садового, и/или майорана, и/или молодых побегов пажитника, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или сельдерея, и/или кинзы, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или чеснока.

Изменение № 11 Дата введения в действие 28.09.2020 г. **сыр «Лангр»** из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% **сыр «Томме»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Моцарелла» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; 60,0%; **сыр «Моцарела» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% **с добавлением:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или пряных трав(лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав), и/или грибов, и/или овощей, и/или перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или специй и/или пряностей (черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана).

Изменение № 12 Дата введения в действие 02.10.2020 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **сыр «Бюш» из коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Бюш» из козьего молока молодой; сыр «Бюш» из козьего молока в прованских травах; сыр «Бюш» из козьего молока в томатах; сыр «Бюш» из козьего молока в паприке. **-ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш из коровьего молока в пряновкусовой обсыпке «Малахитовая» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Азиатская» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Пикантная с укропом» **-ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливе; сыр «Бюш» из козьего молока в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего в клюкве.

Изменение № 13 Дата введения в действие 07.12.2020 г. **сыр «Кавказский»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Кавказский» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;

Изменение № 14 Дата введения в действие 19.08.2021 г. **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная»; прованских травах; томатах; паприке; абрикосе; клюкве. **ассорти сыров из козьего и коровьего молока:** сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в прованских травах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в томатах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в паприке, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%. **-ассорти сыров из козьего и коровьего молока, и сыров из коровьего молока:** сыр

HACCP EXPERT

«Бюш» из козьего и коровьего молока в абрикосе, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в клюкве, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливе, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 12.10.2021 г. **сыр «Кавказский»** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; **сыр «Кавказский» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%.

Изменение № 16 Дата введения в действие 09.11.2021 г. **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением и/или в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана ; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца ; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы; смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; и/или ламинарии, и/или морской капусты; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или цукатов из: дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или чипсов

HACCP EXPERT

овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, боярышник, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), и/или сиропов: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **сыр «Валансэ» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; **сыр «Камамбер» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 50%; 55%; 60%; **сыр «Кротен» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; **сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; **сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60% **в пепле фруктовых деревьев.**

Изменение № 17 Дата введения в действие 07.12.2021 г. **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто»; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или маслин, и/или оливок, и/или меда; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто».

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.03.2022 г. сыр «Валансе» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Камамбер» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Кротен» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или

кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов).

Изменение № 19 Дата введения в действие 04.04.2022 г. **сыр «Камамбер»** для жарки из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%; **сыр «Камамбер»** для гриля из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%; **сыр «Халуми»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или

HACCP EXPERT

ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи,

и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **ассорти сыра «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом.

HACCP EXPERT

Изменение № 20 Дата введения в действие 23.09.2022 г. Дополнен перечень сырья.

Изменение № 21 Дата введения в действие 03.11.2022 г. ***Рекомендуемые сроки годности:***

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Десертный белый»	-	7
«Камамбер» «Камамбер по-русски» Камамбер де фамиль» «Камамбер де зави» «Камамбер де зави из козьего молока» «Камамбер де зави» пряно-острый «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый	-	50
«Туманное утро»	-	30
«Голубой деликатес»	-	45
«Клецка»	-	30
«Лютик»	-	30
«Старый сон»	-	45
«Пестрые облака»	-	45
«Грезы гурмана»	-	45
«Вонючий дьявол»	-	45
«Сумасшедшая луна»	-	30
«Густой туман»	-	30
Сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
«Горгонзола»	-	До 4 месяцев
«Блю чиз»	-	45
«БриДель»	-	30
«Бри»	-	30
«Мюгет»	-	50
«Кротен»	-	До 12 месяцев
«Реблошон»	-	30
«Реблошен»	-	30
«Реблошонс»	-	30
«Лимбургер»	-	30
«Лимбургерг»	-	30
«Сент Маур»	-	30
«Сент-Мор»	-	30
«Валансе» из козьего молока; «Валансе» из коровьего молока.	-	60

HACCP EXPERT

«Камболиция сливочный» «Камболиция»	60	30
«Любимый»;	-	7
«По-любительски»	-	7
«Деликат»;	-	2
«Останкино»; «Останкино» с вкусо-ароматическими компонентами	-	5
«Клиновый»;	-	5
«Клиновый соленый»;	-	7
«Бауский»;	-	10
Нарочь»	-	5
«Фермерский»; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из козьего молока пряный с вкусовыми компонентами; «Фермерский» из козьего молока с луком;	30	15
сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком	30	15
«Майкопский»; «Майкопский» острый; с горчицей; пряный	-	3
«Геленджикский»;	-	2
«по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками	33	10
«по-Адыгейски копченый»; «по-Адыгейски» прянокопченый;	50	30
«Рикотта»; «Рикотта» с вкусовыми добавками	-	7
«Чайный»; «Чайный» сладкий «Чайный» с вкусовыми компонентами	10	5
«Сливочный» «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый «Сливочный» из козьего молока; «Сливочный» из козьего молока сладкий; «Сливочный» из козьего молока пряно-острый;	15	7
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами	-	60
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами с консервантами	-	120
«Домашний».	15	7
«Страчателла» сливочный «Страчателла» сладко-сливочный, «Страчателла» пряно-сливочный	10	5
«Буратта»; «Буратта» пряный; «Буратта» с начинкой	10	5

HACCP EXPERT

Изменение № 22 Дата введения в действие 20.04.2023 г. сыр «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови,и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого) и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви,и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса,

HACCP EXPERT

и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного , и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты**,**и/или кабачка, и/или кабачка вяленого;** и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили; ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, **с и/или в обсыпке**: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или

HACCP EXPERT

лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле**: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло**: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана,и/или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или кабачка вяленого**; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили.

Изменение № 23 Дата введения в действие 05.05.2023 г. сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом

веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе**;** сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и**

козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве.

Изменение № 24 Дата введения в действие 08.05.2023 г. Дополнить ассортимент следующими сырами: сыр «Страчателла с трюфелем».

Изменение № 25 Дата введения в действие 15.05.2023 г. **Дополнить ассортимент следующими сырами:** сыр «Домашний» м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Косичка» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%.

Изменение № 26 Дата введения в действие 25.06.2023 г. **Рекомендуемые сроки годности**

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками.	35	30

Изменение № 27 Дата введения в действие 18.07.2023 г. сыр «Рикотта Неро» из козьего молока в кофейной обсыпке, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; сыр «Рикотта Пеперони» из козьего молока с итальянскими травами и в обсыпке паприки, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%.

Изменение № 28 Дата введения в действие 21.11.2023 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке фундук; **сыр «Бюш» из коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: манго и/или чернослив, и/или дыня.

Изменение № 29 Дата введения в действие 29.01.2024 г. **сыр «Молодой»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «Молодой»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с чесноком и/или укропом, и/или с чесноком, и/или с свежим укропом, и/или тмином, и/или пистиками (побеги полевого хвоща), и/или петрушкой; **сыр «Молодой»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или

HACCP EXPERT

оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешённые пряно-вкусовые смеси **сыр «ДОМАШНИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «ДОМАШНИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси; **сыр «ДЕРЕВЕНСКИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «ДЕРЕВЕНСКИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или

HACCP EXPERT

аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси; **сыр «Пряный»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси.

Изменение № 30 Дата введения в действие 18.04.2024 г. сыр «Камамбер» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Камамбер» из коровьего молока в золе, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Француженка» из коровьего молока в золе, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Филадельфия» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %, с овощным наполнителем и/или фруктовым наполнителем.

HACCP EXPERT

Изменение № 31 Дата введения в действие 24.01.2025 г. сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян пажитника; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян мака; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян кунжута (белого и/или черного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян подсолнечника; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян тыквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян тмина; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян аниса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян льна; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке базилика; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке тимьяна(чабреца); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке мяты; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке прованских трав; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орегано; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке в ревеня; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке бутонов, и/или лепестков, и/или цветков лаванды; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке бутонов, и/или лепестков, и/или цветков роз; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов лисичек; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке шампиньонов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов вешенок; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов трюфеля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных грибов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грецкого ореха; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов кешью; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов фундука; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов миндаля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лепестков миндаля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке кедрового ореха; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;

35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных орехов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов макадамии; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ореха пекана; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод клубники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод малины; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод вишни, и/или черешни; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод смородины; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке абрикоса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке мандарина (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод клюквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод брусники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод черники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке яблок; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке груш; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке дыни; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке винограда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных ягод; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод годжи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке инжира; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке маракуйи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке манго; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке авокадо; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке киви; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке кокоса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод жимолости; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод черемухи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лимона (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лайма (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке апельсина (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой

долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод облепихи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке граната; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке оливок и или маслин; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке томатов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лука (жареного и/или вяленого, и/или шалот); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке огурца (свежего и/или сушеного, и/или соленого, и/или маринованного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке паприки (зеленой, и/ или желтой, и/или красной); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке вяленых томатов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке тыквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке вяленого перца; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке изюма; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке чернослива; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ананаса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке корицы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке корицы и/или гвоздики; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке имбиря; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%;

45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом или ароматом ванили; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Малахитовая»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Нежная»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Для гриля»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Пряная»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Римская»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Рубиновая».

Изменение № 32 Дата введения в действие 29.01.2025 г. ассорти мягких сыров «Бюш» №1 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке. ассорти мягких сыров «Бюш» №2 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Малахитовая»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом». ассорти мягких сыров «Бюш» №3 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего

молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. ассорти мягких сыров «Бюш» №4 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кешью; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в пекане. ассорти мягких сыров «Бюш» №5 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в малине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вишне**;** сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в облепихе. ассорти мягких сыров «Бюш» №6 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе. ассорти мягких сыров «Бюш» №7 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в луке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах. ассорти мягких сыров «Бюш» №8 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в корице; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в мандарине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в яблоке. ассорти мягких сыров «Бюш» №9 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в чернике; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лимоне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ревне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи. ассорти мягких сыров «Бюш» № 10 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках. ассорти мягких сыров «Бюш» № 11 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире. ассорти мягких сыров «Бюш» № 12 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи. ассорти мягких сыров «Бюш» № 13 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в дыне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лепестках роз. ассорти мягких сыров «Бюш» № 14 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах льна; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах подсолнечника; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах мака; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах тыквы. ассорти мягких сыров «Бюш» № 15 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кокосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе. ассорти мягких сыров «Бюш» № 16 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в тыкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах тыквы; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меде. ассорти мягких сыров «Бюш» № 17 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в черном перце; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в

обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом».; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская». ассорти мягких сыров «Бюш» № 18 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кешью; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в пекане; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в миндале; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в макадамии. ассорти мягких сыров «Бюш» № 19 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в малине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вишне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в облепихе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в смородине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике. ассорти мягких сыров «Бюш» № 20 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меде. ассорти мягких сыров «Бюш» № 21 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в луке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маслинах. ассорти мягких сыров «Бюш» № 22 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в чернике; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лимоне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ревне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%;

40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах чиа; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в макадамии. ассорти мягких сыров «Бюш» № 23 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в томатах. ассорти мягких сыров «Бюш» № 24 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире. ассорти мягких сыров «Бюш» № 25 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кокосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе.

Изменение № 33 Дата введения в действие 08.04.2025 г. сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с мятой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с базиликом; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с розмарином; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с эстрагоном; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с орегано; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с мелиссой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с петрушкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с чесноком; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с петрушкой и чесноком; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе:

30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с паприкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с прованскими травами; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с перцем чили; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с томатами; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с копченой паприкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с карри; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с укропом.

Изменение № 34 Дата введения в действие 20.06.2025 г. сыр «Домашний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 40 %; 45 %; 50 %, 55 % (вариант 2); сыр «Домашний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %, с компонентами и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандр, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуаского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного) , и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; и/или сухофруктов: изюма, и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя», и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси, (вариант 2).

Изменение № 35 Дата введения в действие 14.08.2025 г. сыр «Примо Сале» с массовой долей жира в сухом веществе 40 %.

Изменение № 36 Дата введения в действие 30.09.2025 г. сыр мягкий «Лабне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с укропом и чесноком в масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с

перцем, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %. сыр «Примо Сале» с массовой долей жира в сухом веществе 40 %.

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 24 часов.

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Крымский», «Крымский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Крымский» копченый, «Крымский» копченый с вкусовыми компонентами	50	30
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Крем-Рикотта», «Крем-Рикотта» с вкусовыми компонентами	15	7
«Рикотта Классическая», ««Рикотта Классическая» с вкусовыми компонентами	15	7
«Шевр» из козьего молока, в том числе из цельного молока	-	30
«Бюш» из козьего и/или коровьего молока с вкусовыми компонентами	-	50
Фермерский» из коровьего и/или козьего молока, «Фермерский» из коровьего и/или козьего молока с вкусо-ароматическими компонентами	40	20
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Лангр»	25	15

НАССР EXPERT

«Томме»	-	60
Моцарелла» копченый, в том числе с вкусовыми добавками	35	20

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»	-	50
«Бюш» из коровьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Кавказский»	-	25
«Кавказский» копченый.	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой; «Бюш» из козьего и коровьего молока; «Бюш» из козьего и коровьего молока в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная»,	-	50

HACCP EXPERT

прованских травах, томатах, паприке, абрикосе, клюкве.		

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Кавказский»	-	33
«Кавказский» копченый.	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего и коровьего молока, свежий; «Бюш» из козьего и коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	50
«Валансэ» из козьего и коровьего молока	-	60
«Камамбер» из козьего и коровьего молока	-	50
«Кротен» из козьего и коровьего молока	-	360
«Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока; «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока, в пепле фруктовых деревьев	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60

HACCP EXPERT

«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и от-	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности**

HACCP EXPERT

	носительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**воздуха от 80% до 85% включительно**
«Камамбер» для жарки из козьего и/или коровьего молока и «Камамбер» для гриля из козьего и/или коровьего молока	-	60
«Халуми» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока в масле с добавлением или без добавления пищевкусовыми компонентами и ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов с добавлением масла	-	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	60
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыр «Филадельфия»	-	21
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыры: «Шевр» из козьего и/или коровьего молока и ассорти «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в масло пищевкусовых компонентов	-	120
Наименование сыра	**В сутках**	

НАССР EXPERT

	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыры: «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока, в манго и/или в манго, и/или в клубнике, и/или в абрикосе, и/или в клюкве, и/или в груше, и/или в ананасе, и/или в персике, и/или в папайе	-	50
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыр «Страчателла с трюфелем»	10	5
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Домашний»	-	33
«Косичка»	-	30
«Фета»	-	30
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр мягкий «Бюш» с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	50
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и от-	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности**

HACCP EXPERT

	носительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр мягкий «Халуми» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Домашний» (вариант 2), в том числе с пищевкусовыми компонентами	-	30

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Примо Сале»	-	5

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Лабне», в том числе с пищевкусовыми компонентами	-	10
сыр «Лабне» в масляной заливке с пищевкусовыми компонентами	-	30

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

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ С НДС 10%

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1308-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РЫБНЫЕ: ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 16.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рыбные кулинарные изделия первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, изготавливаемые на бульонах рыбном), с добавлением или без добавления овощей, круп, бобовых, макаронных 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 ***Супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми и рыбными изделиями:*** суп картофельный с рыбой; суп картофельный протертый с лососем; суп картофельный с фасолью и рыбой; суп картофельный с горохом и рыбой; суп картофельный с чечевицей и рыбой; суп картофельный с крупой перловой; суп картофельный с крупой овсяной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с крупой пшеничной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с крупой рисовой и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с крупой пшенной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с хлопьями овсяными и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с рыбными фрикадельками ; суп картофельный с клецками манными и рыбой (минтай/треска/лосось) суп картофельный с клецками мучными и рыбой (минтай/треска/лосось); суп картофельный с пельменями рыбными (треска, минтай, лосось); суп из овощей с рыбой (минтай/треска/лосось); суп фасолевый с рыбой (минтай/треска/лосось); суп-лапша домашняя с рыбой (минтай/треска/лосось); суп с рыбными консервами; суп с крупой рисовой и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой перловой и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой манной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой овсяной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой ячневой и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой пшеничной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой пшенной и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой рисовой и томатом и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой перловой и томатом и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой пшённой и томатом и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой овсяной и томатом и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой пшеничной и томатом и рыбой (минтай/треска/лосось); суп с крупой манной и мясными фрикадельками из рыбного фарша (минтай, треска, лосось); суп с макаронными изделиями и рыбой (минтай/треска/лосось); уха с крупой перловой. ***Супы-пюре:*** суп-пюре из картофеля с рыбой (минтай/треска/лосось); суп-пюре из моркови и рыбы (минтай/треска/лосось); суп-пюре из зеленого горошка и рыбы (минтай/треска/лосось); суп-пюре из кабачков и рыбы (минтай/треска/лосось); суп-пюре овощной с рыбой (минтай/треска/лосось); суп-пюре перловый с рыбой (минтай/треска/лосось); суп-крем овощной с рыбой. **Супы прозрачные** бульон с рыбными фрикадельками; бульон рыбный с кнелями.

Транспортирование и хранение Транспортировку продукции проводят в условиях, обеспечивающих ее сохранность и предохранение от загрязнений. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-1306-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ: ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ОДНОГО ГОДА (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясосодержащие первые обеденные блюда (далее продукт или продукция), предназначенные для питания детей с одного года и старше, изготавливаемые на бульонах (мясном) с добавлением или без добавления овощей, круп, бобовых, макаронных, мясных 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 с мясом. *Щи:* щи из свежей капусты с мясом; щи из свежей капусты с картофелем и мясом; щи зеленые из щавеля с мясом; щи зеленые из щавеля и шпината с мясом; щи из щавеля с мясом; щи из квашеной капусты с мясом; щи из квашеной капусты с картофелем и мясом; щи по-уральски с хлопьями овсяными и мясом; щи по-уральски с пшеном и мясом; щи по-уральски с перловой крупой с мясом; щи по-уральски с крупой рисовой с мясом. *Рассольники:* рассольник с мясом; рассольник домашний с мясом; рассольник ленинградский с перловой крупой и мясом; рассольник ленинградский с пшеничной крупой и мясом; рассольник ленинградский с рисовой крупой и мясом; рассольник ленинградский с овсяной крупой и мясом; рассольник

московский с мясом; рассольник на мясном бульоне (мелкошинкованный). *супы картофельные, с овощами, крупой, бобовыми, макаронными, мясными и рыбными изделиями:* суп картофельный с мясом; суп картофельный протертый (с гренками) с мясом; суп картофельный с фасолью и мясом; суп картофельный с горохом и мясом; суп картофельный с чечевицей и мясом; суп картофельный с крупой перловой и мясом; суп картофельный с крупой овсяной и мясом; суп картофельный с крупой пшеничной и мясом; суп картофельный с крупой рисовой и мясом; суп картофельный с крупой пшенной и мясом; суп картофельный с хлопьями овсяными и мясом; суп картофельный макаронными изделиями; суп картофельный с мясными фрикадельками; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с клецками манными; суп картофельный с пельменями; суп из овощей и мясом; суп фасолевый и мясом; суп-лапша домашняя и мясом; суп с крупой рисовой и мясом; суп с крупой перловой и мясом; суп с крупой манной и мясом; суп с крупой овсяной и мясом; суп с крупой ячневой и мясом; суп с крупой пшеничной и мясом; суп с крупой пшенной и мясом; суп с крупой рисовой и томатом и мясом; суп с крупой перловой и томатом и мясом; суп с крупой пшённой и томатом и мясом; суп с крупой овсяной и томатом и мясом; суп с крупой пшеничной и томатом и мясом; 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 и мясом. *Супы-пюре:* суп-пюре из картофеля и мясом; суп-пюре из моркови и мясом; суп-пюре из зеленого горошка и мясом; суп-пюре из кабачков и мясом; суп-пюре овощной и мясом; суп-пюре перловый и мясом; суп-пюре из мяса; суп-крем овощной и мясом. **супы прозрачные** бульон мясной прозрачный; бульон мясной с гренками; бульон мясной с лапшой домашней; бульон мясной с клецками манными; бульон мясной с клецками мучными; бульон с протертым мясом; бульон с мясными фрикадельками; бульон мясной с кнелями.

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

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НДС 10%	
16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-131–2026 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СУХАРНЫЕ (НДС 10%) (взамен ТУ 10.72.11-131–2017)**

Дата введения в действие — 21.04.2026 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 распространяются на изделия сухарные хлебобулочные, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания или обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: пищевой соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Изделия изготавливают: пшеничные, ржано-пшеничные, пшенично-ржаные или ржаные, соленые или несоленые. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Изделия хлебобулочные полностью готовы к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву. Сухари панировочные для панировки кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные: сухари панировочные пшеничные; сухарики пшеничные; сухарики пшеничные с чесноком; сухарики пшеничные с сыром и чесноком; сухарики пшеничные с хреном; сухарики пшеничные с зеленью; сухарики пшеничные с луком; сухарики пшеничные с перцем; сухарики пшеничные с паприкой; сухарики пшеничные с базиликом; сухарики пшеничные с аджикой; сухарики пшеничные «Пикантные»; сухарики пшеничные «Аппетитные»; сухарики пшеничные «Пряные»; сухарики пшеничные «К пиву»; сухарики пшеничные для салата; сухарики пшеничные «Цезарь»; сухарики пшеничные с кунжутом; сухарики пшеничные со льном; сухарики пшеничные с подсолнечником; сухарики пшеничные отрубями; сухарики пшеничные с прованскими травами; сухарики пшеничные с итальянскими травами; сухарики пшеничные с орегано; сухарики пшеничные с эстрагоном; сухарики пшеничные с розмарином и специями; сухарики пшеничные «По-домашнему» в масле; сухарики пшеничные «По-домашнему» с чесноком; сухарики пшеничные «По-домашнему» с луком; сухарики пшеничные «По-домашнему» с майонезом; сухарики пшеничные «По-домашнему» с орехами; сухарики пшеничные «По-домашнему» с томатами; сухарики пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики пшеничные «По-домашнему» с перцем; сухарики пшеничные жареные; сухарики пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики пшеничные жареные с чесноком; сухарики пшеничные жареные с перцем; сухарики пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики пшеничные жареные «Пряные»; сухарики пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные соленые:** сухарики пшеничные соленые; сухарики пшеничные соленые с чесноком; сухарики пшеничные соленые с сыром и чесноком; сухарики пшеничные соленые с хреном; сухарики пшеничные соленые с зеленью; сухарики пшеничные соленые с луком; сухарики пшеничные соленые с перцем; сухарики пшеничные соленые с паприкой;

сухарики пшеничные соленые с базиликом; сухарики пшеничные соленые с аджикой; сухарики пшеничные соленые с кунжутом; сухарики пшеничные соленые со льном; сухарики пшеничные соленые с подсолнечником; сухарики пшеничные соленые с отрубями; сухарики пшеничные соленые с прованскими травами; сухарики пшеничные соленые с итальянскими травами; сухарики пшеничные соленые с орегано; сухарики пшеничные соленые с эстрагоном; сухарики пшеничные соленые с розмарином и специями; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; сухарики пшеничные жареные соленые; сухарики пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; сухарики пшеничные жареные соленые с чесноком; сухарики пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** сухарики пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** сухарики пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль,

HACCP EXPERT

или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные сладкие:** сухарики пшеничные сдобные; сухарики пшеничные «К чаю» с корицей; сухарики пшеничные «По-домашнему» с сахаром; сухарики пшеничные «По-домашнему» с корицей; сухарики пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; сухарики пшеничные «По-домашнему» с маком; сухарики сдобные пшеничные ореховые; сухарики сдобные пшеничные фруктовые; сухарики сдобные пшеничные «Фитнес»; сухарики сдобные пшеничные подсолнечные; сухари пшеничные с цукатами; сухари пшеничные с лимоном; сухари пшеничные с апельсином; сухари пшеничные с подсолнечником; сухари пшеничные с шоколадными каплями; сухари пшеничные с арахисом; сухари пшеничные с изюмом; сухари пшеничные с клюквой; сухари пшеничные с кунжутом; сухари пшеничные с морковью; сухари пшеничные с маком; сухари пшеничные с семенами льна; сухари пшеничные со злаками; сухари пшеничные с медом; сухари пшеничные с молоком; сухари пшеничные с корицей; сухари пшеничные с пряностями. **Изделия хлебобулочные сухарные пшеничные сладкие со вкусоароматическими компонентами:** сухари пшеничные с ванилином; сухари пшеничные с ванилином в сахаре; сухарики сдобные пшеничные ванильные; сухарики пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; сухарики пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; сухарики пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; сухарики пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; сухарики пшеничные сладкие с ароматом клубники; сухарики пшеничные сладкие с ароматом малины; сухарики пшеничные сладкие с ароматом меда; сухарики пшеничные сладкие с ароматом банана; сухарики пшеничные сладкие с ароматом кокоса; сухарики пшеничные сладкие с ароматом вишни; сухарики пшеничные сладкие с ароматом апельсина; сухарики пшеничные сладкие с ароматом лимона; сухарики пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; сухарики пшеничные сладкие с ароматом ананаса; сухарики пшеничные сладкие с ароматом кофе; сухарики пшеничные сладкие с ароматом шоколада; сухарики пшеничные сладкие с ароматом сливок; сухарики пшеничные сладкие с ароматом манго; сухарики пшеничные сладкие с ароматом персика; сухарики пшеничные сладкие с ароматом черники; сухарики пшеничные сладкие с ароматом голубики; сухарики пшеничные сладкие с ароматом груши; сухарики пшеничные сладкие с ароматом фейхоа. **Изделия хлебобулочные сухарные ржано-пшеничные:** сухари панировочные ржано-пшеничные; сухарики ржано-пшеничные; сухарики ржано-пшеничные с чесноком; сухарики ржано-пшеничные с сыром и чесноком; сухарики ржано-пшеничные с хреном; сухарики ржано-пшеничные с зеленью; сухарики ржано-пшеничные с луком; сухарики ржано-пшеничные с перцем; сухарики ржано-пшеничные с паприкой; сухарики ржано-пшеничные с базиликом; сухарики ржано-пшеничные с аджикой; сухарики ржано-пшеничные «Пикантные»; сухарики ржано-пшеничные «Аппетитные»; сухарики ржано-пшеничные «Пряные»; сухарики ржано-пшеничные «К пиву»; сухарики ржано-пшеничные для салата; сухарики ржано-пшеничные с кунжутом; сухарики ржано-пшеничные со льном; сухарики ржано-пшеничные с подсолнечником; сухарики ржано-пшеничные с отрубями; сухарики ржано-пшеничные с прованскими травами; сухарики ржано-пшеничные с итальянскими травами; сухарики ржано-пшеничные с орегано; сухарики ржано-пшеничные с эстрагоном; сухарики ржано-пшеничные с розмарином и специями; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» в масле; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с чесноком; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с луком; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с майонезом; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с орехами; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики ржано-пшеничные «По-домашнему» с перцем; сухарики ржано-пшеничные

HACCP EXPERT

жареные; сухарики ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики ржано-пшеничные жареные с чесноком; сухарики ржано-пшеничные жареные с перцем; сухарики ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики ржано-пшеничные жареные «Пряные»; сухарики ржано-пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные сухарные ржано-пшеничные соленые:** сухарики ржано-пшеничные соленые; сухарики ржано-пшеничные соленые с чесноком; сухарики ржано-пшеничные соленые с сыром и чесноком; сухарики ржано-пшеничные соленые с хреном; сухарики ржано-пшеничные соленые с зеленью; сухарики ржано-пшеничные соленые с луком; сухарики ржано-пшеничные соленые с перцем; сухарики ржано-пшеничные соленые с паприкой; сухарики ржано-пшеничные соленые с базиликом; сухарики ржано-пшеничные соленые с аджикой; сухарики ржано-пшеничные соленые с кунжутом; сухарики ржано-пшеничные соленые со льном; сухарики ржано-пшеничные соленые с подсолнечником; сухарики ржано-пшеничные соленые с отрубями; сухарики ржано-пшеничные соленые с прованскими травами; сухарики ржано-пшеничные соленые с итальянскими травами; сухарики ржано-пшеничные соленые с орегано; сухарики ржано-пшеничные соленые с эстрагоном; сухарики ржано-пшеничные соленые с розмарином и специями; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; сухарики ржано-пшеничные жареные соленые; сухарики ржано-пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; сухарики ржано-пшеничные жареные соленые с чесноком; сухарики ржано-пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные сухарные ржано-пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** сухарики ржано-пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики ржано-пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные ржано-пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** сухарики ржано-пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука,

или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики ржано-пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные пшенично-ржаные:** сухари панировочные пшенично-ржаные; сухарики пшенично-ржаные; сухарики пшенично-ржаные с чесноком; сухарики пшенично-ржаные с сыром и чесноком; сухарики пшенично-ржаные с хреном; сухарики пшенично-ржаные с зеленью; сухарики пшенично-ржаные с луком; сухарики пшенично-ржаные с перцем; сухарики пшенично-ржаные с паприкой; сухарики пшенично-ржаные с базиликом; сухарики пшенично-ржаные с аджикой; сухарики пшенично-ржаные «Пикантные»; сухарики пшенично-ржаные «Аппетитные»; сухарики пшенично-ржаные «Пряные»; сухарики пшенично-ржаные «К пиву»; сухарики пшенично-ржаные для салата; сухарики пшенично-ржаные с кунжутом; сухарики пшенично-ржаные со льном; сухарики пшенично-ржаные с подсолнечником; сухарики пшенично-ржаные с отрубями; сухарики пшенично-ржаные с прованскими травами; сухарики пшенично-ржаные с итальянскими травами; сухарики пшенично-ржаные с орегано; сухарики пшенично-ржаные с эстрагоном; сухарики пшенично-ржаные с розмарином и специями; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» в масле; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с чесноком; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с луком; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с майонезом; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с орехами; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики пшенично-ржаные «По-домашнему» с перцем; сухарики пшенично-ржаные жареные; сухарики пшенично-ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики пшенично-ржаные жареные с чесноком; сухарики пшенично-ржаные жареные с перцем; сухарики пшенично-ржаные жареные «Пикантные»; сухарики пшенично-ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики пшенично-ржаные жареные «Пряные»; сухарики пшенично-ржаные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные сухарные пшенично-ржаные соленые:** сухарики пшенично-ржаные соленые; сухарики пшенично-ржаные соленые с чесноком; сухарики пшенично-ржаные соленые с сыром и чесноком; сухарики пшенично-ржаные соленые с хреном; сухарики пшенично-ржаные соленые с зеленью; сухарики пшенично-ржаные соленые с луком; сухарики пшенично-ржаные соленые с перцем; сухарики пшенично-ржаные соленые с паприкой; сухарики пшенично-ржаные соленые с базиликом; сухарики пшенично-ржаные соленые с аджикой; сухарики пшенично-ржаные соленые с кунжутом; сухарики пшенично-ржаные соленые со льном; сухарики пшенично-ржаные соленые с подсолнечником; сухарики пшенично-ржаные соленые с отрубями; сухарики пшенично-ржаные соленые с прованскими травами; сухарики пшенично-ржаные соленые с итальянскими травами; сухарики пшенично-ржаные соленые с

HACCP EXPERT

орегано; сухарики пшенично-ржаные соленые с эстрагоном; сухарики пшенично-ржаные соленые с розмарином и специями; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» в масле; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с луком; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; сухарики пшенично-ржаные жареные соленые; сухарики пшенично-ржаные жареные соленые со сливочным маслом; сухарики пшенично-ржаные жареные соленые с чесноком; сухарики пшенично-ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные сухарные пшенично-ржаные со вкусоароматическими компонентами:** сухарики пшенично-ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики пшенично-ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные пшенично-ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** сухарики пшенично-ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики пшенично-ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны,

HACCP EXPERT

или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные ржаные:** сухари панировочные ржаные; сухарики ржаные; сухарики ржаные с чесноком; сухарики ржаные с сыром и чесноком; сухарики ржаные с хреном; сухарики ржаные с зеленью; сухарики ржаные с луком; сухарики ржаные с перцем; сухарики ржаные с паприкой; сухарики ржаные с базиликом; сухарики ржаные с аджикой; сухарики ржаные «Пикантные»; сухарики ржаные «Аппетитные»; сухарики ржаные «Пряные»; сухарики ржаные для салата; сухарики ржаные с кунжутом; сухарики ржаные со льном; сухарики ржаные с подсолнечником; сухарики ржаные с отрубями; сухарики ржаные с прованскими травами; сухарики ржаные с итальянскими травами; сухарики ржаные с орегано; сухарики ржаные с эстрагоном; сухарики ржаные с розмарином и специями; сухарики ржаные «По-домашнему» в масле; сухарики ржаные «По-домашнему» с чесноком; сухарики ржаные «По-домашнему» с луком; сухарики ржаные «По-домашнему» с майонезом; сухарики ржаные «По-домашнему» с орехами; сухарики ржаные «По-домашнему» с томатами; сухарики ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики ржаные «По-домашнему» с перцем; сухарики ржаные жареные; сухарики ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики ржаные жареные с чесноком; сухарики ржаные жареные с перцем; сухарики ржаные жареные «Пикантные»; сухарики ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики ржаные жареные «Пряные»; сухарики ржаные жареные «К пиву»; сухарики «Бородинские». **Изделия хлебобулочные сухарные ржаные соленые:** сухарики ржаные соленые; сухарики ржаные соленые с чесноком; сухарики ржаные соленые с сыром и чесноком; сухарики ржаные соленые с хреном; сухарики ржаные соленые с зеленью; сухарики ржаные соленые с луком; сухарики ржаные соленые с перцем; сухарики ржаные соленые с паприкой; сухарики ржаные соленые с базиликом; сухарики ржаные соленые с аджикой; сухарики ржаные соленые с кунжутом; сухарики ржаные соленые со льном; сухарики ржаные соленые с подсолнечником; сухарики ржаные соленые с отрубями; сухарики ржаные соленые с прованскими травами; сухарики ржаные соленые с итальянскими травами; сухарики ржаные соленые с орегано; сухарики ржаные соленые с эстрагоном; сухарики ржаные соленые с розмарином и специями; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» в масле; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с луком; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; сухарики ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; сухарики ржаные жареные соленые; сухарики ржаные жареные соленые со сливочным маслом; сухарики ржаные жареные соленые с чесноком; сухарики ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные сухарные ржаные со вкусоароматическими компонентами:** сухарики ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или

HACCP EXPERT

лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные сухарные ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** сухарики ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью; сухарики ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Правила транспортирования и хранения** Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности**: сухарные хлебобулочные изделия, фасованные в ящики, картонные коробки или пачки – 60 суток; сухарные хлебобулочные изделия, фасованные в полиэтиленовые пакеты – 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 4 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 6 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 10 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 15 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70%) при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 15 месяцев; для продукции, изго-

товленной без использования масла – не более 24 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.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-1359-2026 ГРЕНКИ И АНАЛОГИЧНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 21.04.2026 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 распространяются на гренки и аналогичные обжаренные продукты, представляющие собой изделия, полученные путем обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: пищевой соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Изделия изготавливают: пшеничные, ржано-пшеничные, пшенично-ржаные или ржаные, соленые или несоленые. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Изделия хлебобулочные полностью готовы к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные жареные пшеничные: гренки пшеничные; гренки пшеничные с чесноком; гренки пшеничные с сыром и чесноком; гренки пшеничные с хреном; гренки пшеничные с зеленью; гренки пшеничные с луком; гренки пшеничные с перцем; гренки пшеничные с паприкой; гренки пшеничные с базиликом; гренки пшеничные с аджикой; гренки пшеничные «Пикантные»; гренки пшеничные «Аппетитные»; гренки пшеничные «Пряные»; гренки пшеничные «К пиву»; гренки пшеничные для салата; гренки пшеничные «Цезарь»; гренки пшеничные с кунжутом; гренки пшеничные со льном; гренки пшеничные с подсолнечником; гренки пшеничные отрубями; гренки пшеничные с прованскими травами; гренки пшеничные с итальянскими травами; гренки пшеничные с орегано; гренки пшеничные с эстрагоном; гренки пшеничные с розмарином и специями; гренки пшеничные «По-домашнему» в масле; гренки пшеничные «По-домашнему» с чесноком; гренки пшеничные «По-домашнему» с луком; гренки пшеничные «По-домашнему» с майонезом; гренки пшеничные «По-домашнему» с орехами; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатами; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшеничные «По-домашнему» с перцем; гренки пшеничные жареные; гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; гренки пшеничные жареные с чесноком; гренки пшеничные жареные с перцем; гренки пшеничные жареные «Пикантные»; гренки пшеничные жареные «Аппетитные»; гренки пшеничные жареные «Пряные»; гренки пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные соленые:** гренки пшеничные соленые; гренки пшеничные соленые с чесноком; гренки пшеничные соленые с сыром и чесноком; гренки пшеничные соленые с хреном;

гренки пшеничные соленые с зеленью; гренки пшеничные соленые с луком; гренки пшеничные соленые с перцем; гренки пшеничные соленые с паприкой; гренки пшеничные соленые с базиликом; гренки пшеничные соленые с аджикой; гренки пшеничные соленые с кунжутом; гренки пшеничные соленые со льном; гренки пшеничные соленые с подсолнечником; гренки пшеничные соленые с отрубями; гренки пшеничные соленые с прованскими травами; гренки пшеничные соленые с итальянскими травами; гренки пшеничные соленые с орегано; гренки пшеничные соленые с эстрагоном; гренки пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки пшеничные жареные соленые; гренки пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; гренки пшеничные жареные соленые с чесноком; гренки пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок

HACCP EXPERT

гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные сладкие:** гренки пшеничные сдобные; гренки пшеничные «К чаю» с корицей; гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные сладкие со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; гренки пшеничные сладкие с ароматом сливок; гренки пшеничные сладкие с ароматом манго; гренки пшеничные сладкие с ароматом персика; гренки пшеничные сладкие с ароматом черники; гренки пшеничные сладкие с ароматом голубики; гренки пшеничные сладкие с ароматом груши; гренки пшеничные сладкие с ароматом фейхоа. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные:** гренки ржано-пшеничные; гренки ржано-пшеничные с чесноком; гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; гренки ржано-пшеничные с хреном; гренки ржано-пшеничные с зеленью; гренки ржано-пшеничные с луком; гренки ржано-пшеничные с перцем; гренки ржано-пшеничные с паприкой; гренки ржано-пшеничные с базиликом; гренки ржано-пшеничные с аджикой; гренки ржано-пшеничные «Пикантные»; гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; гренки ржано-пшеничные «Пряные»; гренки ржано-пшеничные «К пиву»; гренки ржано-пшеничные для салата; гренки ржано-пшеничные с кунжутом; гренки ржано-пшеничные со льном; гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; гренки ржано-пшеничные с отрубями; гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; гренки ржано-пшеничные с итальянскими травами; гренки ржано-пшеничные с орегано; гренки ржано-пшеничные с эстрагоном; гренки ржано-пшеничные с розмарином и специями; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» в масле; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с чесноком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с луком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с майонезом; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с орехами; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные; гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные «Пикант-

ные»; гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные соленые:** гренки ржано-пшеничные соленые; гренки ржано-пшеничные соленые с чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые с сыром и чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые с хреном; гренки ржано-пшеничные соленые с зеленью; гренки ржано-пшеничные соленые с луком; гренки ржано-пшеничные соленые с перцем; гренки ржано-пшеничные соленые с паприкой; гренки ржано-пшеничные соленые с базиликом; гренки ржано-пшеничные соленые с аджикой; гренки ржано-пшеничные соленые с кунжутом; гренки ржано-пшеничные соленые со льном; гренки ржано-пшеничные соленые с подсолнечником; гренки ржано-пшеничные соленые с отрубями; гренки ржано-пшеничные соленые с прованскими травами; гренки ржано-пшеничные соленые с итальянскими травами; гренки ржано-пшеничные соленые с орегано; гренки ржано-пшеничные соленые с эстрагоном; гренки ржано-пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные соленые; гренки ржано-пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; гренки ржано-пшеничные жареные соленые с чесноком; гренки ржано-пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржано-пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржано-пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с

HACCP EXPERT

зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки ржано-пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные:** гренки пшенично-ржаные; гренки пшенично-ржаные с чесноком; гренки пшенично-ржаные с сыром и чесноком; гренки пшенично-ржаные с хреном; гренки пшенично-ржаные с зеленью; гренки пшенично-ржаные с луком; гренки пшенично-ржаные с перцем; гренки пшенично-ржаные с паприкой; гренки пшенично-ржаные с базиликом; гренки пшенично-ржаные с аджикой; гренки пшенично-ржаные «Пикантные»; гренки пшенично-ржаные «Аппетитные»; гренки пшенично-ржаные «Пряные»; гренки пшенично-ржаные «К пиву»; гренки пшенично-ржаные для салата; гренки пшенично-ржаные с кунжутом; гренки пшенично-ржаные со льном; гренки пшенично-ржаные с подсолнечником; гренки пшенично-ржаные с отрубями; гренки пшенично-ржаные с прованскими травами; гренки пшенично-ржаные с итальянскими травами; гренки пшенично-ржаные с орегано; гренки пшенично-ржаные с эстрагоном; гренки пшенично-ржаные с розмарином и специями; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» в масле; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с чесноком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с луком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с майонезом; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с орехами; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные; гренки пшенично-ржаные жареные со сливочным маслом; гренки пшенично-ржаные жареные с чесноком; гренки пшенично-ржаные жареные с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные «Пикантные»; гренки пшенично-ржаные жареные «Аппетитные»; гренки пшенично-ржаные жареные «Пряные»; гренки пшенично-ржаные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные соленые:** гренки пшенично-ржаные соленые; гренки пшенично-ржаные соленые с чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые с сыром и чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые с хреном; гренки пшенично-ржаные соленые с зеленью; гренки пшенично-ржаные соленые с луком; гренки пшенично-ржаные соленые с перцем; гренки пшенично-ржаные соленые с паприкой; гренки пшенично-ржаные соленые с базиликом; гренки пшенично-ржаные соленые с аджикой; гренки пшенично-ржаные соленые с кунжутом; гренки пшенично-ржаные соленые со льном; гренки пшенично-ржаные соленые с подсолнечником; гренки пшенично-ржаные соленые с отрубями; гренки пшенично-ржаные соленые с прованскими травами; гренки пшенично-

ржаные соленые с итальянскими травами; гренки пшенично-ржаные соленые с орегано; гренки пшенично-ржаные соленые с эстрагоном; гренки пшенично-ржаные соленые с розмарином и специями; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» в масле; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с луком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные соленые; гренки пшенично-ржаные жареные соленые со сливочным маслом; гренки пшенично-ржаные жареные соленые с чесноком; гренки пшенично-ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшенично-ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки пшенично-ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшенично-ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или

HACCP EXPERT

телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки пшенично-ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные:** гренки ржаные; гренки ржаные с чесноком; гренки ржаные с сыром и чесноком; гренки ржаные с хреном; гренки ржаные с зеленью; гренки ржаные с луком; гренки ржаные с перцем; гренки ржаные с паприкой; гренки ржаные с базиликом; гренки ржаные с аджикой; гренки ржаные «Пикантные»; гренки ржаные «Аппетитные»; гренки ржаные «Пряные»; гренки ржаные для салата; гренки ржаные с кунжутом; гренки ржаные со льном; гренки ржаные с подсолнечником; гренки ржаные с отрубями; гренки ржаные с прованскими травами; гренки ржаные с итальянскими травами; гренки ржаные с орегано; гренки ржаные с эстрагоном; гренки ржаные с розмарином и специями; гренки ржаные «По-домашнему» в масле; гренки ржаные «По-домашнему» с чесноком; гренки ржаные «По-домашнему» с луком; гренки ржаные «По-домашнему» с майонезом; гренки ржаные «По-домашнему» с орехами; гренки ржаные «По-домашнему» с томатами; гренки ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржаные «По-домашнему» с перцем; гренки ржаные жареные; гренки ржаные жареные со сливочным маслом; гренки ржаные жареные с чесноком; гренки ржаные жареные с перцем; гренки ржаные жареные «Пикантные»; гренки ржаные жареные «Аппетитные»; гренки ржаные жареные «Пряные»; гренки ржаные жареные «К пиву»; гренки «Бородинские». **Изделия хлебобулочные жареные ржаные соленые:** гренки ржаные соленые; гренки ржаные соленые с чесноком; гренки ржаные соленые с сыром и чесноком; гренки ржаные соленые с хреном; гренки ржаные соленые с зеленью; гренки ржаные соленые с луком; гренки ржаные соленые с перцем; гренки ржаные соленые с паприкой; гренки ржаные соленые с базиликом; гренки ржаные соленые с аджикой; гренки ржаные соленые с кунжутом; гренки ржаные соленые со льном; гренки ржаные соленые с подсолнечником; гренки ржаные соленые с отрубями; гренки ржаные соленые с прованскими травами; гренки ржаные соленые с итальянскими травами; гренки ржаные соленые с орегано; гренки ржаные соленые с эстрагоном; гренки ржаные соленые с розмарином и специями; гренки ржаные соленые «По-домашнему» в масле; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с луком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки ржаные жареные соленые; гренки ржаные жареные соленые со сливочным маслом; гренки ржаные жареные соленые с чесноком; гренки ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или

сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра; чипсы ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или холодца и хрена, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или томатов с зеленью, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Мексиканский микс», или малосольных огурцов. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и

HACCP EXPERT

кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра; чипсы ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или холодца и хрена, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или томатов с зеленью, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Мексиканский микс», или малосольных огурцов.

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

Правила транспортирования и хранения Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 4 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 6 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 10 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 15 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70%) при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более

75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 15 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 24 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных мясосодержащих, вырабатываемых из различных видов теста с мясосодержащими начинками с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными мясосодержащими начинками из разных видов продуктивных животных. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия с начинками с добавлением мясной продукции:** беляш жареный с мясом; беляш жареный с мясом (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 3); беляш жареный с мясом (вариант 4) беляш жареный с мясом (говядина); беляш жареный с мясом (свинина); беляш с мясом (баранина); беляш «Покурский» с говядиной; беляш «Покурский» со свининой; беляш жареный «Домашний»; беляш жареный с ливером; беляш жареный с ливером (вариант 2); беляш жареный с ливером (вариант 3); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с говядиной); беляш жареный с мясом и зеленым луком (со свининой); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с бараниной); беляш жареный с мясом, сыром и грибами; беляш жареный с мясом и овощами (с говядиной); беляш жареный с мясом и овощами (со свининой); беляш жареный с мясом и овощами (с бараниной); беляш жареный с мясом и фруктами; беляш жареный с мясом и чесноком; беляш жареный с бараниной, рисом и зеленью; беляш жареный с говядиной и овощами; беляш жареный с ветчиной и сыром; беляш жареный с печенью; беляш жареный с печенью (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 5); беляш с мясом (вариант 6); булочка с сосиской; котлета в тесте; котлета в тесте (вариант 2); котлета в тесте (вариант 3); котлета в слоеном тесте; котлета в тесте жареная; котлета в слойке; кулебяка с мясом и луком; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с мясом и грибами. **Пирожки паровые:** пирожок «Домашний» с мясом; пирожок с мясом и луком; пирожок с мясом и рисом; пирожок с мясом и грибами; пирожок с мясом и капустой; пирожок с печенью; пирожок с печенью (говяжьей) и овощами; пирожок с печенью (свиной) и овощами; пирожок с печенью и рисом; пирожок с печенью и грибами; пирожок с сердцем и грибами; пирожок с ливером; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с ветчиной и капустой; пирожок с картофелем и шкварками; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и грибами»; пирожок сдобный «Для пикника с ветчиной и грибами»; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и сыром»; пирожок «Домашний с мясом и луком»; пирожок «Домашний» с печенью; пирожок слоеный с говядиной; пирожок слоеный с бараниной; пирожок слоеный с мясом и луком; пирожок слоеный с ливером; пирожок слоеный с ветчиной и сыром; пирожок слоеный с ветчиной и сыром (вариант 2); пирожок слоеный с

картофелем и мясом; пирожок слоеный с ветчиной; пирожок «Лапоток» (с сосиской, капустой, картофелем и луком); пирожок с капустой и мясом; пирожок с капустой и мясом (вариант 2); пирожок с капустой и мясом (вариант 3); пирожок с картофелем и мясом; – пирожок с мясом (говядина, свинина); пирожок печеный с картофелем и печенью; пирожок печеный с рисом и ветчиной; пирожок печеный с рисом и ветчиной (вариант 2); пирожок печеный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок со свининой «По-царски»; пирожок со свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с рубленой свининой «По-царски»; пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски»; пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 2); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 3); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 4); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 4); пирожок с капустой и мясом (вариант 5); пирожок с капустой и мясом (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 7); пирожок с капустой и мясом (вариант 8); пирожок с капустой и мясом (вариант 9); пирожок с мясом (вариант 3); пирожок «Домашний» с печенью; пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант). **Пирожки жареные:** пирожок «Домашний» жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и рисом; пирожок жареный с мясом и грибами; пирожок жареный с мясом и капустой; пирожок жареный с печенью и овощами; пирожок жареный с печенью и рисом; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с сердцем и грибами; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с ливером (вариант 2); пирожок жареный с ливером (вариант 3); пирожок жареный с ливером (вариант 4) пирожок жареный с ливером (вариант 5); пирожок жареный с ливером и рисом; пирожок жареный с ливером и гречневой кашей; пирожок жареный с ливером и пшеничной кашей; пирожок жареный с ливером и пшенной кашей; пирожок жареный с ливером и перловой кашей; пирожок жареный с печенью; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с мясом (говядиной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (свининой) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (бараниной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом и яйцом; пирожок жареный с мясом (говядиной) и рисом; пирожок жареный с мясом (свининой) и рисом; пирожок жареный с мясом (бараниной) и рисом; пирожок жареный с мясом; пирожок жареный с ветчиной и сыром; пирожок жареный с картофелем и шкварками; пирожок жареный с картофелем и сосиской; пирожок жареный с картофелем и печенью; пирожок жареный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок паровой с мясом и капустой; пирожок паровой «По-восточному»; пирожок жареный со свининой «По-Царски»; пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски»; пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски; пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 2); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 3); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 4); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 6); пирожок жареный с мясом (вариант 3); пирожок жареный с капустой и мясом «По-деревенски»; пирожок жареный

с сосиской; пирожок жареный с сарделькой; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» со свининой и капустой; пирог «Югорский» со свининой и капустой (вариант 2); пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Югорский» с капустой и мясом; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с печенью и овощами; пирог с капустой и мясом (вариант 2); пирог с ветчиной и луком-пореем; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с луком; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса и риса; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с грибами; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с капустой; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоёный с капустой и свининой; пирог слоеный с мясом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с мясом и луком из дрожжевого теста; пирог с мясом и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом и грибами из дрожжевого теста; пирог открытый с мясом, сыром и грибами; пирог с мясом и картофелем; пирог «Чизбургер; расстегай с мясом и луком; расстегай с мясом и рисом; расстегай с мясом и грибами; расстегай с мясом; рулетик с мясом; сосиска в тесте; сосиска в тесте (вариант 2); сосиска в тесте (вариант 3); сосиска в тесте (вариант 4); сосиска в тесте (вариант 5); сосиска в тесте (вариант 6); сосиска в слоеном тесте; сосиска, запеченная в тесте; сосиска в тесте жареная; сосиска в слойке; слойка с мясом и луком; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с мясом; слойка с мясом (вариант 2); слойка бездрожжевая с мясом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком – пореем; слойка французская с мясом; смаженка с колбасой; штрудель с брокколи и беконом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные

в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных из мяса птицы, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее по тексту продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия с начинками с добавлением мяса птицы беляш жареный с мясом птицы; беляш жареный с капустой и мясом курицы; беляш жареный с мясом курицы и грибами; беляш жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); беляш жареный с мясом курицы и сыром; беляш жареный с мясом утки; конверт слоеный с мясом курицы и сыром; курник; курник «По-Югорски»; курник «Сытный»; курник с мясом курицы; курник с мясом курицы (вариант 2); кулебяка с мясом курицы и грибами; кулебяка с мясом курицы и капустой; пирожок с мясом птицы; пирожок с мясом курицы и луком; пирожок с мясом курицы и рисом; пирожок с мясом курицы и грибами; пирожок с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок с мясом курицы (вариант 2); пирожок с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и рисом; пирожок слоеный с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок слоеный с мясом курицы и капустой; пирожок слоеный с мясом курицы, сыром и оливками; пирожок сдобный «Для пикника» с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и луком; пирожок с филе индейки «По-Царски»; пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок с филе

индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок с куриным филе «По-Царски»; пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 3); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок с мясом курицы и ананасом; пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 4); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 5) пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом индейки и ананасом; пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом птицы (вариант 2). ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с мясом курицы; пирожок жареный с мясом курицы и луком; пирожок жареный с мясом курицы и рисом; пирожок жареный с мясом курицы и грибами; пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и сыром; пирожок жареный с мясом курицы и сыром (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и капустой; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски»; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски»; пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 3) пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом; пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом; пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирог с мясом цыплёнка, грибами и капустой; пирог с мясом цыплёнка и грибами; пирог «Югорский» с капустой и мясом цыплят; пирог «Югорский» с мясом цыплят и картофелем»; пирог курник «Сытный» пирог «Сытный» с мясом курицы под грибами; пирог с мясом курицы и грибами; пирог с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирог с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и луком; пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и грибами; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и капустой; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и картофелем; пирог с мясом курицы и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом курицы и грибами; пирог-курник с мясом курицы, картофелем, луком и салом; пирог с курицей и картофелем; расстегай с мясом курицы и луком; расстегай с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы; слойка с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы и грибами (вариант 2); слойка с мясом курицы и сыром; слойка бездрожжевая с мясом курицы; слойка бездрожжевая с мясом курицы (вариант 2).

HACCP EXPERT

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных рыбных, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия с начинками с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов:*** беляш с рыбой (горбушей); беляш с рыбой (судаком); кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с горбушей и рисом; пирожок печеный с горбушей и луком; пирожок печеный с горбушей и яйцом; ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с горбушей и луком; пирожок жареный с горбушей и яйцом; пирожок жареный с судаком, картофелем и луком; пирожок жареный с рыбой (судак); пирожок жареный с рыбой (морской окунь); пирожок жареный с рыбой (ставрида); пирожок жареный с рыбой (хек); пирожок жареный с рыбой (треска); пирожок жареный с рыбой (сазан); пирожок жареный с рыбой (сом); пирожок жареный с рыбой и рисом; пирожок жареный с рыбой и гречневой кашей; пирожок жареный с рыбой и пшеничной кашей; пирожок жареный с рыбой и пшенной кашей; пирожок жареный с рыбой и перловой кашей; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с судаком, картофелем и луком; пирог с рыбой и картофелем; пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровских; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровских пирог слоеный с рыбой (горбуша) и рисом; пирог слоеный с рыбой (кижуч) и рисом; пирог слоеный с рыбой (нерка) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) (вариант 2); пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (горбуша) (вариант 2); пирог с рыбой (кижуч) (вариант 2); пирог с рыбой (палтус); пирог с рыбой (семга); пирог с рыбой (сом); пирог с рыбным фаршем (сом); пирог с рыбой сом и рисом; пирог с рыбой (судак); пирог с рыбой (треска); пирог с рыбой (хек); пирог «Югорский» с рыбой (лосось) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (горбуша) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (кижуч) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (нерка) и рисом; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с лососем (вариант 2); пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с горбушей (вариант 2); пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с кижучем (вариант 2); пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Рыбка» с неркой (вариант 2); пирог «Сытный» с сёмгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с сёмгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбными консервами (вариант 2); пирог «Золотая рыбка»; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; ракушка с лососем и рисом; рыба в слоеном тесте (лосось-горбуша); рыба в слоеном тесте (семга); расстегай с

горбушей и луком; расстегай с рыбой и рисом; расстегай с рыбой и рисом (вариант 2); расстегай с горбушей и яйцом; слойка с горбушей и луком; слойка с горбушей и яйцом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1247-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 18.02.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих с фаршами с добавлением мясных продуктов (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блины с припеком: блины гречневые с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (ливером); блины с припеком (говядина и грибы) «Халяль»; блины с припеком (мясной фарш) «Халяль». **Блины и блинчики с начинками:** блинчики «Ветчина с грибами»; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ливером; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с печеночным паштетом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики с сосиской вареной Блин-Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин-Дог; блинчики с сердцем; блинчики с мясом и луком; блинчики с капустой и мясом; блины с копченой грудкой; блины с сельдереем и ветчиной; блинчики с гречкой и печенью; блинчики с мясом; блинчики с печенью; блинчики с сыром и ветчиной; блины с начинкой мясом; блины с говядиной по-Строгановски; блины с беконом с грибами; блины с ветчиной, сыром и соусом Бешамель; блинчики с ветчиной и сыром (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (3 вариант); блинчики с печенью (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 3); блинчики с мясом и луком; блинчики с мясной начинкой (говядина тушеная с овощами); блинчики с мясом и картофелем; блины с ветчиной и сыром; блины с говядиной и луком; блинчики с олениной; блинчики с олениной и свининой; блинчики с олениной и говядиной; блинчики с олениной и курицей. блинчики «Землянские» по-крестьянски с мясом; блинчики «Землянские» с мясом и капустой; блинчики «Землянские» с мясом и рисом; блинчики «Землянские» с мясом и картофелем; блинчики «Землянские» с ливером; блинчики «Землянские» с печенью; блинчики с мясной начинкой (вариант 4); блинчики с мясом и капустой (вариант 3); блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником (вариант 2); блинчики с мясом и рисом (вариант 2); блинчики с начинкой из мяса с рисом (вариант 2); блинчики с мясом и луком (вариант 2) блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики фаршированные с мясом и сметаной; блинчики с мясом и овощами; блинчики «Сытные»; блинчики

HACCP EXPERT

«Невежинские»; блинчики «Фермерские» с мясом; блинчики «Фермерские» с картофелем и копчёностями; блинчики «Фермерские» с тушёной капустой и копчёностями; блинчики фаршированные с мясом и сметаной; блинчики с мясом и овощами. **Оладьи:** оладьи с печенью. **Блин-биг:** блин-биг с ветчиной; блин-биг с ветчиной и грибами; блин-биг с ветчиной и сыром; блин-биг с ливером; блин-биг с мясом; блин-биг с мясом и грибами; блин-биг с мясом и капустой; блин-биг с мясом и картофелем; блин-биг с мясом и рисом; блин-биг с мясом и яйцом; блин-биг с печенью.

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности охлажденной продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** упакованной с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных** кулинарных изделий, герметично упакованных при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с применением технологии холодной пастеризации (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде

HACCP EXPERT

подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 09.01.2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде готового изделия, а также основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами;

пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант); пицца «Ассорти» (вариант 2); пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4); пицца «Популярная»; пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццеттини с ветчиной и сыром; пицца «Пепперони»; пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара»; пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19); пицца «Дьявола»; пицца «Мясная»; пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца острая; пицца «Праздничная»; пицца острая с зеленью; пицца от «Славянки»; пицца «Пепперони». ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизованным яблоком; пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант). пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) пицца «Жульен»; пицца «Гавайская»; пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; пицца «Порчини с курицей»; пицца «Цыпленок терияки»; пицца от «Шеф-повара»; пицца СВШ. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками; пицца «Лассарио»; пицца с тунцом. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»;

пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром рикотта, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2); пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром; пицца «Овощная»; пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами; пицца «ERIZZA» четыре сыра; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра; пицца «Малина»; пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Черыре сыра» (вариант 8); пицца «Толедо овощная»; пицца «Сырная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца 4 сыра; **Основы для пиццы:** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста; основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком; основа для пиццы «Фокаччо с соусом песто»; основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»; основа для пиццы; основа для пиццы «Римская»; основа для пиццы «Римский мультизлак»; основа для пиццы «Римская рисовая мука»; основа для классической пиццы с бортом; основа для пиццы с соусом.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85°С: не более 3 часов. **Срок годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре от 2 ºС до 6ºС: не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: — герметично упакованной – не более 90 суток; — негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для охлажденной продукции** при температуре хранения от 2 ºС до 6ºС: – без упаковки не более 36 часов; в негерметичной упаковке – не более 48 часов; в герметичной упаковке – не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в негерметичной упаковке – не более 72 часов; в герметичной упаковке – не более 6 суток; в герметичной упаковке – с газомодифицированной средой – не более 30 суток; в вакуумной упаковке – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 30 суток; при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой – не более 8 месяцев. при температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С – не более 60 суток; при

температуре хранения минус (-4-6) °С – не более 30 суток. Предприятие – изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

ПРОДУКТЫ УБОЯ С НДС 10%

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.50-597-2026 ЖИР БАРАНИЙ ПИЩЕВОЙ (взамен ТУ 10.11.50-597-2018)**

Дата введения в действие 30.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на жир-сырец бараний пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные на пищевые, парфюмерно-косметические цели и для медицинских препаратов и иных целей, в зависимости от вида, качества и направления использования жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец. Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец бараний: Жир-сырец первой группы: Жир-сырец бараний. Сальник; Жир-сырец бараний. Жир околопочечный; Жир-сырец бараний. Жир околосердечный; Жир-сырец бараний. Курдюк; Жир-сырец бараний. Жир подкожный. Жир-сырец бараний. Жир брыжеечный; Жир-сырец бараний. Жир корпусной; Жир-сырец бараний. Жир с ливера; Жир-сырец бараний. Жир с катыка; Жир-сырец бараний. Жировая обрезь производственная. **Жир-сырец второй группы:** Жир-сырец бараний. Жир с рубца; Жир-сырец бараний. Жир с книжки; Жир-сырец бараний. Жир с сычуга; Жир-сырец бараний. Жировая обрезь со шкур; Жир-сырец бараний. Жир кишечный (получаемый от обезжиривания кишок вручную). **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки замороженные. Вид замороженных блоков – из бараньего жира-сырца: Жир-сырец первой группы:** Блоки из бараньего жира-сырца. Сальник; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир околопочечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир околосердечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Курдюк; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир подкожный. Блоки из бараньего жира-сырца. Жир корпусной. Блоки из бараньего жира-сырца. Жир брыжеечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с ливера; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с катыка; Блоки из бараньего жира-сырца. Жировая обрезь производственная. **Жир-сырец второй группы:** Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с рубца; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с книжки; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с сычуга; Блоки из бараньего жира-сырца. Жировая обрезь со шкур; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир кишечный (получаемый от обезжиривания кишок вручную). Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке

продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца бараньего фасованного охлажденного и в блоках замороженного. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца бараньего замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 30 суток.** не выше минус 12°С – **не более 3 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 6 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 10 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 12 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** продукции, замороженной с **применением шоковой заморозки**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: - не более **18 месяцев. Рекомендуемый срок годности** охлажденного фасованного жира-сырца **бараньего** при температуре от 0°С до 4°С – **не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности о**хлажденного фасованного жира-сырца **бараньего** при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца бараньего с применением холодной пастеризации (HPP)** ***при температуре воздуха от плюс 0 °С до плюс 4 °С*** Охлажденного жира-сырца бараньего при температуре от 0°С до 4°С – **не более 12 суток.** Охлажденного жира-сырца бараньего при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 24 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца бараньего с применением холодной пастеризации (HPP) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 90 суток.** не выше минус 12°С – **не более 9 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 18 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 30 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 36 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 10.11.50-592-2026 ЖИР СВИНОЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) (взамен ТУ 10.11.50-592-2017)

Дата введения в действие 21.04.2026 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 распространяются на жир-сырец свиной пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец. Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной: Жир-сырец первой группы: Жир-сырец свиной. Сальник; Жир-сырец свиной. Жир околопочечный; Жир-сырец свиной. Жир околосердечный; Жир-сырец свиной. Жир внутренний; Жир-сырец свиной. Жир щуповой; Жир-сырец свиной. Жир кишечный; Жир-сырец свиной. Жир подкожный; Жир-сырец свиной. Жир брыжеечный; Жир-сырец свиной. Жир с головы; Жир-сырец свиной. Жир с ливера; Жир-сырец свиной. Жир с калтыка; Жир-сырец свиной. Жир хребтовый; Жир-сырец свиной. Жир боковой; Жир-сырец свиной. Жир сетка; Жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика; Жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов). **Жир-сырец второй группы:** Жир-сырец свиной. Жир с желудка; Жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки жир-сырец замороженные. Вид замороженных блоков продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной: Жир-сырец первой группы:** Блоки мясные жир-сырец свиной. Сальник; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околопочечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околосердечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир внутренний; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир щуповой; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир кишечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир подкожный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир брыжеечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с головы; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с ливера; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с катыка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир хребтовый; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир боковой; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир сетка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов) **Жир-сырец второй группы:** Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с желудка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную.

Изменение №1. Дата введения в действие - 23.07.2026 г. Актуализация текста

Термины и определения: жир-сырец: Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного. **подкожный жир** (Нрк полив)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке. *Примечание* - Свиной подкожный жир называется шпиком. **мездровый жир:** Жир-сырец, снятый со свиной шкуры. **внутренний**

жир (Нрк нутряной жир, нутряное сало)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов. *Примечание* - Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.). **сальник** (Нрк рубашка)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка. **брыжеечный жир** (Нрк оточный жир)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок. **кишечный жир:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного фасованного охлажденного и в блоках замороженного. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25) ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 30 суток.** не выше минус 12°С – **не более 3 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 6 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 10 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 12 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** продукции, замороженной с **применением шоковой заморозки**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: - не более **18 месяцев. Рекомендуемый срок годности** охлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С – **не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности о**хлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца с применением холодной пастеризации (HPP)** ***при температуре воздуха от плюс 0 °С до плюс 4 °С*** Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С – **не более 12 суток.** Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 24 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца свиного с применением холодной пастеризации (HPP) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 90 суток.** не выше минус 12°С – **не более 9 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 18 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 30 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 36 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 10.11.36-1351-2026 ОЛЕНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 06.04.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя из оленины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ОЛЕНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки–полутуши: Оленина. Полутуша первой категории; Оленина. Полутуша второй категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории; Оленина. Полутуша от оленят; Оленина. Полутуша от оленят первой категории; Оленина. Полутуша от оленят второй категории; Оленина. Полутуша оленины тощей. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки – отрубы на кости:** Оленина. Передняя четвертина на кости; Оленина. Задняя четвертина на кости; Оленина. Передняя половина на кости; Оленина. Задняя половина на кости; Оленина. Задняя часть на кости; Оленина. Шейный отруб на кости; Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Оленина. Передняя голяшка на кости; Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости; Оленина. Спинной отруб на кости; Оленина. Поясничный отруб на кости; Оленина. Хвостовой отруб; Оленина. Тазобедренный отруб на кости; Оленина. Задняя голяшка на кости; Оленина. Реберный отруб на кости; Оленина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки – отрубы бескостные:** Оленина. Шейный отруб бескостный; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Оленина. Предостная мышца; Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы; Оленина. Трехглавая мышца; Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Передняя голяшка бескостная; Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Оленина. Спинной отруб бескостный; Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Оленина. Вырезка; Оленина. Поясничный бескостный; Оленина. Тазобедренный отруб бескостный; Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Полусухожильная мышца бедра; Оленина. Двуглавая мышца бедра; Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба

бескостная; Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Задняя голяшка бескостная; Оленина. Пашина; Оленина. Реберный отруб бескостный; Оленина. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ обработки – оленина жилованная:** Оленина жилованная высшего сорта; Оленина жилованная первого сорта; Оленина жилованная односортная; Оленина жилованная второго сорта; Оленина жилованная жирная; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:** Блоки мясные из оленины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из оленины. Передняя половина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя половина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя часть на кости; Блоки мясные из оленины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Хвостовой отруб; Блоки мясные из оленины. Тазобедренный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из оленины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной оленины замороженные:** Блоки мясные из оленины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из оленины. Предостная мышца; Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Заостная и дельтовидная мышцы; Блоки мясные из оленины. Трехглавая мышца; Блоки мясные из оленины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Спинной отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Поясничнo-подвздошная мышца [вырезка]; Блоки мясные из оленины. Вырезка; Блоки мясные из оленины. Поясничный бескостный; Блоки мясные из оленины. Тазобедренный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Полусухожильная мышца бедра; Блоки мясные из оленины. Двуглавая мышца бедра; Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из оленины. Пашина; Блоки мясные из оленины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные из жилованной оленины замороженные:** Блоки мясные. Оленина жилованная высшего сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная первого сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная односортная; Блоки мясные. Оленина жилованная второго сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная жирная; Блоки мясные. Оленина жилован-

HACCP EXPERT

ная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Блоки мясные. Оленина. Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 6 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 7 месяцев. **при температуре не выше минус 18°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное оленины замороженноене более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 20°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 14 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 25°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 18 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное оленины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.35-1350-2026 КОНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя из конины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки– полутуши [четвертины]: Конина. Полутуша первой категории; Конина. Полутуша второй категории; Конина тощая. Полутуша; Конина. Четвертина первой категории; Конина. Четвертина второй категории; Конина тощая. Четвертина; Жеребятина. Полутуша первой категории; Жеребятина. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки – отрубы на кости:** Конина. Задняя четвертина на кости; Конина. Передняя четвертина на кости; Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Конина. Задняя голяшка на кости; Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Конина. Спинно-поясничный отруб на кости; Конина. Поясничный отруб на кости; Конина. Спинной отруб на кости; Конина. Реберный отруб на кости; Конина. Грудной отруб на кости; Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Конина. Передняя голяшка на кости; Конина. Шейный отруб на кости; Конина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки – отрубы бескостные:** Конина. Задняя голяшка бескостная; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Конина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Двуглавая мышца бедра; Конина. Полусухожильная мышца бедра; Конина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Пояснично-подвздошная мышца; Конина. Вырезка; Конина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Конина. Поясничный отруб бескостный; Конина. Пашина; Конина. Спинной отруб бескостный; Конина. Реберный отруб бескостный; Конина. Завиток; Конина. Грудной отруб бескостный; Конина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Конина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Заостная и дельтовидная мышцы; Конина. Трехглавая мышца; Конина. Предостная мышца; Конина. Передняя голяшка бескостная; Конина. Плечевая часть

лопаточного отруба бескостная; Конина. Шейный отруб бескостный; Конина. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ обработки – конина жилованная:** Конина жилованная высшего сорта; Конина жилованная первого сорта; Конина жилованная односортная; Конина жилованная второго сорта; Конина жилованная жирная; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:** Блоки мясные из конины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из конины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из конины. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Блоки мясные из конины. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Блоки мясные из конины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из конины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из конины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из конины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной конины замороженные:** Блоки мясные из конины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из конины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Двуглавая мышца бедра; Блоки мясные из конины. Полусухожильная мышца бедра; Блоки мясные из конины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Пояснично-подвздошная мышца; Блоки мясные из конины. Вырезка; Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Пашина; Блоки мясные из конины. Спинной отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Завиток; Блоки мясные из конины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из конины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Заостная и дельтовидная мышцы; Блоки мясные из конины. Трехглавая мышца; Блоки мясные из конины. Предостная мышца; Блоки мясные из конины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из конины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные из жилованной конины замороженные:** Блоки мясные из конины жилованной высшего сорта; Блоки мясные из конины жилованной первого сорта; Блоки мясные из конины жилованной односортной; Блоки мясные из конины жилованной второго сорта; Блоки мясные из конины жилованной жирной; Блоки мясные из конины жилован-

HACCP EXPERT

ной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Блоки мясные из соединительной ткани и хрящей от жиловки конины. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 6 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 18°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 10 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 20°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 11 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 14 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 14 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 25°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 12 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 3 месяцев.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.33-1349-2026 БАРАНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя из баранины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БАРАНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная. Способ разделки – туши замороженные: Баранина. Туша первой категории; Баранина. Туша второй категории; Баранина. Туша от взрослых овец первой категории; Баранина. Туша от взрослых овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец первой категории; Баранина. Туша от молодняка овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса; Баранина. Туша от молодняка овец первого класса; Баранина. Туша от молодняка овец второго класса; Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса; Баранина тощая. Туша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная Способ разделки – отрубы на кости замороженные:** Баранина. Задняя часть на кости; Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Задняя голяшка на кости; Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Баранина. Средняя часть на кости; Баранина. Средняя часть разделенная на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Баранина. Седло на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Спинной отруб целый на кости; Баранина. Спинной отруб разделенный на кости; Баранина. Поясничный отруб целый на кости; Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Реберный отруб на кости; Баранина. Передняя часть целая на кости; Баранина. Передняя часть разделенная на кости; Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Передняя голяшка на кости; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости; Баранина. Шейный отруб на кости; Баранина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная. Способ разделки – отрубы бескостные замороженные:** Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный; Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный; Ба-

ранина. Пашина; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Шейный отруб бескостный; Баранина. Вырезка; Баранина. Курдюк или жирный хвост. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная. Способ обработки – баранина жилованная замороженная:** Баранина жилованная первого сорта; Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Баранина жилованная односортная; Баранина жилованная жирная; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из баранины. Способ обработки – мясные блоки мясокостные замороженные:** Блоки мясные из баранины. Задняя часть на кости; Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из баранины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Блоки мясные из баранины. Средняя часть на кости; Блоки мясные из баранины. Средняя часть разделенная на кости; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Блоки мясные из баранины. Седло на кости; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя часть целая на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя часть разделенная на кости; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из баранины. Подлопаточный отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из баранины. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из баранины. Способ обработки – мясные блоки из обваленной баранины замороженные:** Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Пашина; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из баранины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из баранины. Вырезка; Блоки мясные из баранины. Курдюк [жирный хвост]. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из баранины Способ обработки – мясные блоки из жилованной баранины замороженные:** Блоки мясные. Баранина жилованная первого сорта; Блоки мясные. Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Блоки мясные. Баранина жилованная односортная; Блоки мясные. Баранина жилованная жирная; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом)не более 6 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 6 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 6 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 5 месяцев; **при температуре не выше минус 18°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом)не более 10 месяцев; отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 10 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 10 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 20°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом)не более 11 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 11 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 11 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 25°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная в штабеле или подвешенном состояниине более 12 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 3 месяцев.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.32-1348-2026 СВИНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя свинины замороженную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СВИНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – туши [полутуши]: Свинина. Полутуша в шкуре первой категории; Свинина. Полутуша в шкуре второй категории; Свинина. Полутуша без шкуры второй категории; Свинина обрезная; Свинина. Свинина обрезная второй категории; Свинина. Туша подсвинков в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории; Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории; Свинина. Туша в шкуре пятой категории; Свинина. Туша поросёнка в шкуре; Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории; Свинина. Полутуша хрячка в шкуре. Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса; Свинина. Полутуша свиная тощая. Свинина тощая. Полутуша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы на кости:** Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Свинина. Задняя голяшка на кости; Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Свинина. Средний отруб на кости; Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб на кости; Свинина. Грудной отруб на кости; Свинина. Рёберный отруб на кости; Свинина. Передний отруб на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Свинина. Шейный отруб на кости; Свинина. Подлопаточные ребра; Свинина. Передняя голяшка на кости; Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости; **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Свинина. Задняя голяшка бескостная; Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный; Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Верхняя часть бескостного тазобед-

ренного отруба; Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Свинина. Межсосковая часть; Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Свинина. Пашина; Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный; Свинина. Грудной отруб бескостный; Свинина. Реберный отруб бескостный; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Шейный отруб бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ обработки – свинина жилованная:** Свинина жилованная нежирная; Свинина жилованная полужирная; Свинина жилованная колбасная; Свинина жилованная односортная; Свинина жилованная жирная; Свинина. Грудинка жилованная; Свинина. Пашина жилованная; Свинина. Мясо котлетное жилованное; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Свинина. Грудинка свиная жилованная; Свинина. Шпик хребтовый; Свинина. Шпик боковой; Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Тримминг свиной 95/5; Тримминг свиной 90/10; Тримминг свиной 85/15; Тримминг свиной 80/20; Тримминг свиной 75/25; Тримминг свиной 70/30; Тримминг свиной 65/35; Тримминг свиной 60/40; Тримминг свиной 55/45; Тримминг свиной 50/50; Тримминг свиной 45/55; Тримминг свиной 40/60; Тримминг свиной 35/65; Тримминг свиной 30/70; Тримминг свиной 25/75; Тримминг свиной 20/80; Тримминг свиной 15/85; Тримминг свиной 10/90; Тримминг свиной 5/95; Хрящи свиные от жилованной свинины; Жилка свиная от жилованной свинины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:** Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Блоки мясные из свинины. Средний отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Рёберный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Передний отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из свинины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Подлопаточные ребра; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной свинины замороженные:** Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Тазобедренный без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из свинины. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Межсосковая

часть; Блоки мясные из свинины. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Блоки мясные из свинины. Пашина; Блоки мясные из свинины. Грудино-рёберный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Блоки мясные из свинины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – мясные блоки из жилованной свинины замороженные:** Блоки мясные. Свинина жилованная нежирная; Блоки мясные. Свинина жилованная полужирная; Блоки мясные. Свинина жилованная колбасная; Блоки мясные. Свинина жилованная односортная; Блоки мясные. Свинина жилованная жирная; Блоки мясные из свинины. Грудинка жилованная: Блоки мясные из свинины. Пашина жилованная; Блоки мясные из свинины. Мясо котлетное жилованное; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Блоки мясные. Грудинка свиная; Блоки мясные. Шпик хребтовый; Блоки мясные. Шпик боковой; Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Блоки мясные. Тримминг свиной 95/5; Блоки мясные. Тримминг свиной 90/10; Блоки мясные. Тримминг свиной 85/15; Блоки мясные. Тримминг свиной 80/20; Блоки мясные. Тримминг свиной 75/25; Блоки мясные. Тримминг свиной 70/30; Блоки мясные. Тримминг свиной 65/35; Блоки мясные. Тримминг свиной 60/40; Блоки мясные. Тримминг свиной 55/45; Блоки мясные. Тримминг свиной 50/50; Блоки мясные. Тримминг свиной 45/55; Блоки мясные. Тримминг свиной 40/60; Блоки мясные. Тримминг свиной 35/65; Блоки мясные. Тримминг свиной 30/70; Блоки мясные. Тримминг свиной 25/75; Блоки мясные. Тримминг свиной 20/80; Блоки мясные. Тримминг свиной 15/85; Блоки мясные. Тримминг свиной 10/90; Блоки мясные. Тримминг свиной 5/95; Блоки мясные. Хрящи свиные; Блоки мясные. Жилка свиная.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 3 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 3 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 4 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 3 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 4 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 5 месяцев; замороженные блоки из жилованной свинины не более 5 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 3 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 3 месяцев; **при температуре не выше минус 18°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 6 месяцев; отрубы на

кости из свинины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 6 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 6 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 1 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 6 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 6 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 20°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 7 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 7 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 8 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 8 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 8 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 8 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 11 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 1 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 25°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 12 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 12 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 3 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 3 месяцев; Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.16-1346-2026 ОЛЕНИНА ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя оленины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ОЛЕНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки– полутуши: Оленина. Полутуша первой категории; Оленина. Полутуша второй категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории; Оленина. Полутуша от оленят; Оленина. Полутуша от оленят первой категории; Оленина. Полутуша от оленят второй категории; Оленина. Полутуша оленины тощей. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки – отрубы на кости:** Оленина. Передняя четвертина на кости; Оленина. Задняя четвертина на кости; Оленина. Передняя половина на кости; Оленина. Задняя половина на кости; Оленина. Задняя часть на кости; Оленина. Шейный отруб на кости; Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Оленина. Передняя голяшка на кости; Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости; Оленина. Спинной отруб на кости; Оленина. Поясничный отруб на кости; Оленина. Хвостовой отруб; Оленина. Тазобедренный отруб на кости; Оленина. Задняя голяшка на кости; Оленина. Реберный отруб на кости; Оленина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Оленина. Шейный отруб бескостный; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Оленина. Предостная мышца; Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы; Оленина. Трехглавая мышца; Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Передняя голяшка бескостная; Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Оленина. Спинной отруб бескостный; Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Оленина. Вырезка; Оленина. Поясничный бескостный; Оленина. Тазобедренный отруб бескостный; Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Полусухожильная мышца бедра; Оленина. Двуглавая мышца бедра; Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба

бескостная; Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Задняя голяшка бескостная; Оленина. Пашина; Оленина. Реберный отруб бескостный; Оленина. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ обработки – оленина жилованная:** Оленина жилованная высшего сорта; Оленина жилованная первого сорта; Оленина жилованная односортная; Оленина жилованная второго сорта; Оленина жилованная жирная; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: оленина в тушах и полутушах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до плюс 1°С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 12 суток; отрубы на кости из оленины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 85-90%не более 12 суток; отрубы бескостные из оленины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% не более 25 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.15-1345-2026 КОНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 продукты убоя конины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки– полутуши [четвертины]: Конина. Полутуша первой категории; Конина. Полутуша второй категории; Конина тощая. Полутуша; Конина. Четвертина первой категории; Конина. Четвертина второй категории; Конина тощая. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки – отрубы на кости:** Конина. Задняя четвертина на кости; Конина. Передняя четвертина на кости; Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Конина. Задняя голяшка на кости; Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Конина. Спинно-поясничный отруб на кости; Конина. Поясничный отруб на кости; Конина. Спинной отруб на кости; Конина. Реберный отруб на кости; Конина. Грудной отруб на кости; Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Конина. Передняя голяшка на кости; Конина. Шейный отруб на кости; Конина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Конина. Задняя голяшка бескостная; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Конина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Двуглавая мышца бедра; Конина. Полусухожильная мышца бедра; Конина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Пояснично-подвздошная мышца; Конина. Вырезка; Конина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Конина. Поясничный отруб бескостный; Конина. Пашина; Конина. Спинной отруб бескостный; Конина. Реберный отруб бескостный; Конина. Завиток; Конина. Грудной отруб бескостный; Конина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Конина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Заостная и дельтовидная

мышцы; Конина. Трехглавая мышца; Конина. Предостная мышца; Конина. Передняя голяшка бескостная; Конина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Шейный отруб бескостный; Конина. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ обработки – конина жилованная:** Конина жилованная высшего сорта; Конина жилованная первого сорта; Конина жилованная односортная; Конина жилованная второго сорта; Конина жилованная жирная; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до плюс 1°С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 12 суток; отрубы на кости из конины и жеребятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%не более 12 суток; отрубы бескостные из конины и жеребятины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% не более 25 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.12-1344-2026 СВИНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 продукты убоя свинины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СВИНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – туши [полутуши]: Свинина. Полутуша в шкуре первой категории; Свинина. Полутуша в шкуре второй категории; Свинина. Полутуша без шкуры второй категории; Свинина обрезная; Свинина. Свинина обрезная второй категории; Свинина. Туша подсвинков в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории; Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории; Свинина. Туша в шкуре пятой категории; Свинина. Туша поросёнка в шкуре; Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории; Свинина. Полутуша хрячка в шкуре. Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса; Свинина. Полутуша свиная тощая. Свинина тощая. Полутуша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы на кости:** Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Свинина. Задняя голяшка на кости; Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Свинина. Средний отруб на кости; Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб на кости; Свинина. Грудной отруб на кости; Свинина. Рёберный отруб на кости; Свинина. Передний отруб на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Свинина. Шейный отруб на кости; Свинина. Подлопаточные ребра; Свинина. Передняя голяшка на кости; Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости; **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Свинина. Задняя

голяшка бескостная; Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный; Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Свинина. Межсосковая часть; Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Свинина. Пашина; Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный; Свинина. Грудной отруб бескостный; Свинина. Реберный отруб бескостный; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Шейный отруб бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ обработки – свинина жилованная:** Свинина жилованная нежирная; Свинина жилованная полужирная; Свинина жилованная колбасная; Свинина жилованная односортная; Свинина жилованная жирная; Свинина. Грудинка жилованная; Свинина. Пашина жилованная; Свинина. Мясо котлетное жилованное; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Свинина. Грудинка свиная жилованная; Свинина. Шпик хребтовый; Свинина. Шпик боковой; Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Тримминг свиной 95/5; Тримминг свиной 90/10; Тримминг свиной 85/15; Тримминг свиной 80/20; Тримминг свиной 75/25; Тримминг свиной 70/30; Тримминг свиной 65/35; Тримминг свиной 60/40; Тримминг свиной 55/45; Тримминг свиной 50/50; Тримминг свиной 45/55; Тримминг свиной 40/60; Тримминг свиной 35/65; Тримминг свиной 30/70; Тримминг свиной 25/75; Тримминг свиной 20/80; Тримминг свиной 15/85; Тримминг свиной 10/90; Тримминг свиной 5/95; Хрящи свиные от жилованной свинины; Жилка свиная от жилованной свинины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: свинина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из свинины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 12 суток; отрубы бескостные из свинины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.13-1343-2026 БАРАНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 продукты убоя баранины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БАРАНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ разделки – туши: Баранина. Туша первой категории; Баранина. Туша второй категории; Баранина. Туша от взрослых овец первой категории; Баранина. Туша от взрослых овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец первой категории; Баранина. Туша от молодняка овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса; Баранина. Туша от молодняка овец первого класса; Баранина. Туша от молодняка овец второго класса; Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса; Баранина тощая. Туша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина Способ разделки – отрубы на кости:** Баранина. Задняя часть на кости; Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Задняя голяшка на кости; Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Баранина. Средняя часть на кости; Баранина. Средняя часть разделенная на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Баранина. Седло на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Спинной отруб целый на кости; Баранина. Спинной отруб разделенный на кости; Баранина. Поясничный отруб целый на кости; Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Реберный отруб на кости; Баранина. Передняя часть целая на кости; Баранина. Передняя часть разделенная на кости; Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Передняя голяшка на кости; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости; Баранина. Шейный отруб на кости; Баранина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Верхняя часть

тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный; Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Пашина; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Шейный отруб бескостный; Баранина. Вырезка; Баранина. Курдюк или жирный хвост. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ обработки – баранина жилованная:** Баранина жилованная первого сорта; Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Баранина жилованная односортная; Баранина жилованная жирная; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины. **Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых:** баранина в тушах охлажденная в подвешенном состоянии при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из баранины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 12 суток; отрубы бескостные из баранины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ С НДС 10%

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 20.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих, изготовленных с соблюдением традиций Ислама и стандартов «Халяль» (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики с начинками: блинчики с говядиной «Халяль»; блинчики с кониной «Халяль»; блинчики с бараниной «Халяль»; блинчики с олениной «Халяль»; блинчики с козлятиной «Халяль»; блинчики «Татарские» «Халяль»; блинчики « Булгарские» «Халяль»; блинчики «Итиль» «Халяль»; блинчики «Золотая Орда» «Халяль»; блинчики «Крымские» «Халяль»; блинчики «Турецкие» «Халяль»; блинчики «Сибирские» «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с говядиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и капустой «Халяль»; блинчики с говядиной и картофелем «Халяль»; блинчики с говядиной и папоротником «Халяль»; блинчики с говядиной и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и сыром «Халяль»; блинчики с говядиной и луком «Халяль»; блинчики с говяжьим сердцем «Халяль»; блинчики с бараньей печенью «Халяль»; блинчики с бараньей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с бараниной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и капустой «Халяль»; блинчики с бараниной и картофелем «Халяль»; блинчики с бараниной и папоротником «Халяль»; блинчики с бараниной и рисом «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с бараниной и луком «Халяль»; блинчики с бараньим сердцем «Халяль»; блинчики с конской печенью «Халяль»; блинчики с конской печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с кониной и капустой «Халяль»; блинчики с кониной и картофелем «Халяль»; блинчики с кониной и папоротником «Халяль»; блинчики с кониной и рисом «Халяль»; блинчики с кониной и сыром «Халяль»; блинчики с кониной и луком «Халяль»; блинчики с конским сердцем «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и кониной «Халяль»; блинчики с мясным ассорти «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и рисом «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и гречкой «Халяль»; блинчики с верблюжатиной «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной, кониной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и сыром «Халяль»; блинчики с ливером и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и оливками «Халяль»; блинчики с бараниной и оливками «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и картофелем «Халяль»; блинчики с

НАССР EXPERT

мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и капустой «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и рисом «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и овощным ассорти (шпинат, сельдерей, зеленый лук, петрушка, щавель, чеснок в любом сочетании) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и сухофруктами (изюм, курага, чернослив) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и экзотическими фруктами (ананас/гуава/папайя/манго/авокадо/кумкват (в любом соотношении).

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных кулинарных изделий, герметично упакованных** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5

HACCP EXPERT

до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1256-2026** **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 12.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты [варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, вяленые, сушеные] из мяса птицы «Халяль», изготовленные из мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, в виде тушки, ее отдельных частей, кусков мяса и мышц, разной степени измельчения, с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов, пищевых добавок, пряностей или без них, готовые к употреблению в пищу и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. **Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают: в зависимости от способа термической обработки:** варено-копченые [копчено-вареные]; копчено-запеченные; сырокопченые; сыровяленые; вяленые; сушеные. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают следующих видов и наименований: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра: грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка

«Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые бескостные в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Праздничная» из мяса индейки «Халяль»; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка «Карри» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** филе бедра цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе бедра индейки «Халяль»; рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; буженина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из мяса индейки «Халяль»; «Орех» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Орех» из мяса индейки «Халяль»; фонарик из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; фонарик из мяса индейки «Халяль»; слойка из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; слойка из мяса индейки «Халяль»; рулет с чесноком из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с чесноком из мяса индейки «Халяль»; рулет с зеленью из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с зеленью из мяса индейки «Халяль»; рулет с грибами из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет с грибами из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса**

HACCP EXPERT

сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копченые. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра: филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль». **Сорт высший:** рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** тушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; тушка индейки «Халяль»; полутушка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; полутушка индейки «Халяль»; четвертина цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крылышко цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крылышко индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль». локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки; шейки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; шейки индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые бескостные, с кожей или без нее. Сорт экстра:** филе грудки цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе грудки индейки «Халяль». **Сорт высший:** рулет куриный деликатесный «Халяль»; рулет из индейки деликатесный «Халяль»; бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бочок «Табака» из мяса индейки «Халяль»; буженина из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина из индейки «Халяль»; буженина с яблоками из цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; буженина с яблоками из индейки «Халяль»; рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; рулет «Инди» из мяса индейки «Халяль»; цыпленок с розмарином прессованный «Халяль»; индейка с розмарином прессованная «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт экстра:** грудка на кости цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка на кости индейки «Халяль». **Сорт высший:** окорочок цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; окорочок индейки «Халяль»; бедро цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бедро индейки «Халяль»; голень цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; голень индейки «Халяль». **Сорт первый:** крыло цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; крыло индейки «Халяль»; локтевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; локтевая часть крыла индейки «Халяль»; плечевая часть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; плечевая часть крыла индейки «Халяль»; гузка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; гузка индейки «Халяль». **Сорт третий:** кисть крыла цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кисть крыла индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** карпаччо из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; карпаччо из мяса индейки «Халяль»; филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Карбонад» из мяса индейки «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хворост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хворост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык

HACCP EXPERT

«Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе «Золотое» цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; филе «Золотое» индейки «Халяль»; батончик «Ряба» «Халяль»; батончик «Инди» «Халяль»; батончик «Ряба» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Инди» с вяленым инжиром «Халяль»; батончик «Ряба» с орешками «Халяль»; батончик «Инди» с орешками «Халяль»; батончик «Ряба» со льном «Халяль»; батончик «Инди» со льном «Халяль»; вырезка из мяса индейки «Халяль»; балык «Царский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Царский» из мяса индейки «Халяль»; балык «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Королевский» из мяса индейки «Халяль». мясо «Чемен» куриное [из грудки] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из грудки] «Халяль»; **Сорт высший:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Венецианский» из мяса индейки «Халяль»; хворост из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; хворост из мяса индейки «Халяль»; кус-кус из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; кус-кус из мяса индейки «Халяль»; строганина из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; строганина из мяса индейки «Халяль»; мясо «Чемен» куриное [из окорочка] «Халяль»; мясо «Чемен» из индейки [из окорочка] «Халяль»; чипсы куриные «Халяль»; чипсы из индейки «Халяль». **Сорт первый:** балык «Восточный» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; балык «Восточный» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт фирменный:** чипсы «Смак» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; чипсы «Смак» из мяса индейки «Халяль». «Чикен Джерки» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; «Чикен Джерки» из мяса индейки «Халяль». **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – вяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт экстра:** бастурма из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; бастурма из мяса индейки «Халяль»; грудка цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; грудка индейки «Халяль»; **Группа – продукты из мяса сухопутной птицы [кур, цыплят-бройлеров, индейки]. Вид – сушеные. Подвид – кусковые, бескостные. Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы «Халяль»; чипсы из мяса цыплят-бройлеров «Халяль»; чипсы из мяса индейки «Халяль» **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – варено-копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-вареные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль».

HACCP EXPERT

"Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – копчено-запеченные. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** шейка уток; шейка гусят; гузка уток; гузка гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль». "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик [гузка] гусят. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сырокопченые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль». **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые мясокостные с кожей или без нее. Сорт отборный:** грудка на кости уток «Халяль»; грудка на кости гусят «Халяль». **Сорт нежирный:** голень уток «Халяль»; голень гусят «Халяль». **Сорт полужирный:** тушка уток «Халяль»; тушка гусят «Халяль»; полутушка уток «Халяль»; полутушка гусят «Халяль»; четвертина уток «Халяль»; четвертина гусят «Халяль»; окорочок утиный «Халяль»; окорочок гусиный «Халяль»; бедро утиное «Халяль»; бедро гусиное «Халяль»; крыло уток «Халяль»; крыло гусят «Халяль»; спинка уток «Халяль»; спинка гусят «Халяль»; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Сорт жирный:** "Флиппер" [кисть крыла] уток; "Флиппер" [кисть крыла] гусят; шейка уток; шейка гусят; копчик [гузка] уток; копчик [гузка] гусят.

HACCP EXPERT

Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – кусковые бескостные. Сорт отборный: балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; карпаччо утиное; карпаччо гусиное; вырезка гусиная. **Сорт полужирный:** балык утиный «Халяль»; балык гусиный «Халяль»; хворост утиный; хворост гусиный; кус-кус из мяса уток; кус-кус из мяса гусят; чипсы из мяса уток; чипсы из мяса гусят; строганина утиная; строганина гусиная. **Группа – продукты из мяса водоплавающей птицы [уток, гусей]. Вид – сыровяленые. Подвид – рубленые. Сорт полужирный:** стейк "Ветчинный" утиный «Халяль»; стейк "Ветчинный" гусиный «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукты из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для охлажденных сырокопченых и сыровяленых продуктов от 0 °С до 15 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5) %: **Упакованных без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией, негерметично упакованных] **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 10 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)не более 15 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые, вырабатываемых в барьерной оболочке не более 60 суток. **при температуре воздуха от 0 °С до плюс 15 °С:** сырокопченых не

более 4 месяцев [120 суток]; сыровяленых, вяленых не более 45 суток. **Упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: при температуре воздуха от 0 °С до плюс 6 °С:** копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями не более 25 суток. копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при порционной нарезке не более 12 суток; копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, копченые при сервировочной нарезке не более 8 суток; сырокопченые целыми изделиями не более 150 суток; сыровяленые, вяленые целыми изделиями не более 90 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 180 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 30 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 25 суток; **при температуре воздуха от плюс 12 °С до плюс 15 °С:** сырокопченые, сыровяленые, вяленые целыми изделиями – не более 30 суток; сырокопченые целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при порционной нарезке не более 20 суток; сырокопченые, сыровяленые, вяленые при сервировочной нарезке не более 10 суток; **Рекомендуемый срок годности сушеной продукции: при температуре от 0ºС до плюс 25 ºС:** негерметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL]** с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 8 °С: **упакованной продукции [кроме сушеной] без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми изделиями – не более 240 суток (8 мес.); **упакованной продукции [кроме сушеной] с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми изделиями – 270 суток (9 мес.); целыми изделиями [кроме сушеной] при температуре минус 18°С – 12 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или **после нарушения целостности потребительской упаковки** рекомендуемый срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL] в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки при температуре от 0 до 6 ºС: —для варено-копченых, копчено-вареных, копчено-запеченных, копченых не более 6 суток; для сырокопченых, сыровяленых, вяленых не более 30 суток; для сушеных не более 30 суток. Срок годности продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], 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 продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-1212-2025 КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 13.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы кусковые мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы мясные кусковые: говядина тушеная «Сирийская» Халяль; говядина тушеная «Арабская» Халяль; говядина тушеная «Татарская» Халяль; говядина тушеная «Кавказская» Халяль; говядина тушеная «Казанская» Халяль; говядина тушеная «Османская» Халяль; говядина тушеная «По-восточному» Халяль; говядина тушеная «Пряная» Халяль; говядина тушеная «К празднику» Халяль; телятина тушеная «Сирийская» Халяль; телятина тушеная «Арабская» Халяль; телятина тушеная «Татарская» Халяль; телятина тушеная «Кавказская» Халяль; телятина тушеная «Казанская» Халяль; телятина тушеная «Османская» Халяль; телятина тушеная «По-восточному» Халяль; телятина тушеная «Пряная» Халяль; телятина тушеная «К празднику» Халяль; баранина тушеная «Сирийская» Халяль; баранина тушеная «Арабская» Халяль; баранина тушеная «Татарская» Халяль; баранина тушеная «Кавказская» Халяль; баранина тушеная «Казанская» Халяль; баранина тушеная «Османская» Халяль; баранина тушеная «По-восточному» Халяль; баранина тушеная «Пряная» Халяль; баранина тушеная «К празднику» Халяль; конина тушеная «Сирийская» Халяль; конина тушеная «Арабская» Халяль; конина тушеная «Татарская» Халяль; конина тушеная «Кавказская» Халяль; конина тушеная «Казанская» Халяль; конина тушеная «Османская» Халяль; конина тушеная «По-восточному» Халяль; конина тушеная «Пряная» Халяль; конина тушеная «К празднику» Халяль. **Консервы мясные кусковые в желе:** говядина тушеная в желе Халяль; говядина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; говядина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; телятина тушеная в желе Халяль; телятина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; телятина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; баранина тушеная в желе Халяль; баранина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; баранина тушеная в желе «Ароматная» Халяль; конина тушеная в желе Халяль; конина тушеная в желе «Восточная традиция» Халяль; конина тушеная в желе «Ароматная» Халяль. **Консервы мясные кусковые в соусе:** говядина тушеная в белом соусе Халяль; говядина тушеная в красном соусе Халяль; говядина тушеная в грибном соусе Халяль; говядина тушеная в сметанном соусе Халяль; телятина тушеная в белом соусе Халяль; телятина тушеная в красном соусе Халяль; телятина тушеная в грибном соусе Халяль; телятина тушеная в сметанном соусе Халяль; баранина тушеная в белом соусе Халяль; баранина тушеная в красном соусе Халяль; баранина тушеная в грибном соусе Халяль; баранина тушеная в сметанном соусе Халяль; конина тушеная в белом соусе Халяль; конина тушеная в красном соусе Халяль; конина тушеная в грибном соусе Халяль; конина тушеная в сметанном соусе Халяль.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-1211-2025** **КОНСЕРВЫ ПАШТЕТНЫЕ МЯСНЫЕ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 13.08.2025 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы паштетные мясные «Халяль» стерилизованные, изготовленные из мяса говядины, телятины, баранины, конины (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) с добавлением или без добавления сырья растительного происхождения и вкусоароматических добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: паштет из говядины «Аппетитный» Халяль; паштет из говядины «Дагестанский» Халяль; паштет из говядины «Татарский» Халяль; паштет из говядины «Горский» Халяль; паштет из говядины «Казанский» Халяль; паштет из говядины «Турецкий» Халяль; паштет из говядины «Арабский» Халяль; паштет из говядины «Персидский» Халяль; паштет из говядины с грибами Халяль; паштет из говядины с сухофруктами Халяль; паштет из говядины со сливками Халяль; паштет из телятины «Аппетитный» Халяль; паштет из телятины с грибами Халяль; паштет из телятины с сухофруктами Халяль; паштет из телятины со сливками Халяль; паштет из баранины «Аппетитный» Халяль; паштет из баранины с грибами Халяль; паштет из баранины с сухофруктами Халяль; паштет из баранины со сливками Халяль; паштет из конины «Аппетитный» Халяль; паштет из конины с грибами Халяль; паштет из конины с сухофруктами Халяль; паштет из конины со сливками Халяль; паштет из говяжьей печени «Деликатесный» Халяль.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – **не более 3-х лет**, в реторт-упаковке – **не более 1 года.** Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С не более 24 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.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1202-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные сырокопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – сырокопченые. Сорт экстра: колбаса сырокопченая «Пеперони» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса сырокопченая «Царская» из мяса индейки [индюшат] с применением стартовых культур «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из индейки» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из мяса птицы» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Памирская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Копченый хлыст» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбасок сырокопченых «Перепелоси» из мяса перепела [перепелят] с применением стартовых культур «Халяль»; колбасок сырокопченых «Куриный Фуэт» из мяса кур [цыплят-бройлеров] с применением стартовых культур «Халяль». **Сорт первый:** колбаса сырокопченая «Любимая аппетитная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Унгун» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса сырокопченая «Суджук» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль».

До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных сырокопченые из мяса птицы: - охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95% до 98%, представлены в таблице

Изделия колбасные сырокопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	4 мес.
от минус 4 до минус 2			6 мес.
от минус 9 до минус 7			9 мес.
от 0 до 4		с использованием консервантов	10 мес.
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	20
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		10
от 12 до 15	Целыми батонами (батончиками)		1 мес.
от 2 до 6	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
от 2 до 6	Сервировочная нарезка		25
от 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)		2 мес.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1201-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варено-копченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – варено-копченые. Сорт экстра: колбаса варено-копченая «Губернская Балыковая» из мяса птицы «Халяль». **Сорт высший:** колбаса варено-копченая «Столовая пикантная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с черносливом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с ананасом» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с прованскими травами» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаски варено-копченый «Одесские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; «Сервелат из индейки Халяль» варено-копченый из мяса индейки [индюшат]. **Сорт первый:** колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с оливками» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая Индейка «Домашняя с сыром» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Чесночная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Тирольская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Барская с зернами горчицы» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Нежно-ветчинная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Ветчинно-рубленая» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Итальянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Янтарная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Мастер КуроFF» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Юбилейная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Куриное княжество» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Имперская люкс» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая куриная по-советски с чесноком» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Советная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Традиционные» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат варено-копченый «Куриный» из

мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт фирменный:** колбаса варено-копченая «Куриная с говядиной» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками говядины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с кусочками баранины» из мяса птицы «Халяль»; колбаса варено-копченая «Восточная с говядиной» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных варено-копченых из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; - замороженных при относительной влажности от 95% до 98 %, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,°С	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные варено-копченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		15
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1200-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.06.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные полукопченые из мяса птицы «Халяль», изготовленные из смеси бескостного мяса птицы, подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов, других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, пищевых добавок, пряностей или без них, подвергнутых технологической обработке, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт экстра: колбаса полукопченая «Македонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт высший:** колбаса полукопченая «Индейка «Охотничья» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Индейка «Ярмарочная» из мяса цыплят-бройлеров [курицы] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная по-советски» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая куриная советская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Четыре специи» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «XXL» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; сервелат полукопченый «Волжская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль». **Сорт первый:** колбаса полукопченая «Иссык-Куль» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Казанская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Жемчужная» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Домашняя куриная аппетитная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная с сыром» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Капустная» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Азовская» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная» из мяса курицы [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Боярская застольная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Околица» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская Филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Деревенская усадьба» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Орехово-мускатная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Дворянская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Уральская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Мексиканская» из мяса птицы«Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская филейная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукоп-

ченая «Фермерская вкусная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная домашняя» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Куриная изысканная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Йоркширская» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленная» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Филейная Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Домашние» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаски полукопченые «Ароматные Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт второй:** колбаса полукопченая «Крымская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Ассорти гусиное» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Ароматная Халяль» из мяса птицы; колбаса полукопченая «Ассорти» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Курочка» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хазарская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Персидская» из мяса цыплят-бройлеров [кур] «Халяль»; колбаса полукопченая «Крымская Балыковая» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная Балыковая» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Швейцарская с сыром Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **Сорт третий:** колбаса полукопченая «Мергез» из мяса индейки [индюшат] «Халяль»; колбаса полукопченая «Хуторская с чесноком и перцем» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Шашлычная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Восточная» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Уэльская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Лондонская» из мяса птицы «Халяль»; колбаса полукопченая «Сельская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль»; колбаса полукопченая «Баварская Халяль» из мяса кур [цыплят-бройлеров] «Халяль». **ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ВОДОПЛАВУЮЩЕЙ ПТИЦЫ: Группа – из мяса птицы. Вид – колбасы[колбаски]. Подвид – полукопченые. Сорт отборный:** колбаса полукопченая гусиная «Далила» «Халяль»; колбаса полукопченая из гусиного мяса по-домашнему «Халяль»; колбаса полукопченая «Чулман с мясом гуся» из гусиного [гусят] мяса «Халяль». **Сорт нежирный:** колбаса полукопченая «Истринская» из утиного мяса [уток, утят] «Халяль»; колбаса полукопченая «Особая» из мяса уток [утят] «Халяль». **Сорт полужирный:** колбаса полукопченая из гусиного мяса с говядиной «Халяль». **Сорт жирный:** колбаса полукопченая гусиная «Золотая орда» «Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко подда-

HACCP EXPERT

ющееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Изделия колбасные из мяса птицы «Халяль» [HALAL] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. Реализацию продукции осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения продуктов из мяса птицы «Халяль» [HALAL], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления продукты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы «Халяль» [HALAL] с момента окончания технологического процесса при различных температурах хранения и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности изделий колбасных полукопченых из мяса птицы: охлажденных при относительной влажности от 75 % ±5 %; замороженных при относительной влажности от 95% до 98%, представлены в таблице Таблица

Температура хранения,ºС	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки, не более**
Изделия колбасные полукопченые			
от 0 до 15	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
от 0 до 12			5
от 0 до 6			10
от 0 до 6		с использованием консервантов	20
от 2 до 6		В полиамидной барьерной оболочке	45
от 12 до 15	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	8
от 12 до 15	Сервировочная нарезка		6
от 5 до 8	Порционная нарезка		12
от 5 до 8	Сервировочная нарезка		10
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35
от минус 2 до плюс 2	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
минус 8			90

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1196-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными фаршами, изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Татарские»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие»; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Избаранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски).

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

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, 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.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1195-2025** **ШПИКАЧКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на шпикачки мясные «Халяль» (далее – шпикачки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Шпикачки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Шпикачки вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – шпикачки. Подвид – вареные. Категория А: шпикачки «Дербентские Халяль»; шпикачки«Ставропольские Халяль»; шпикачки «Адыгейские Халяль»; шпикачки «Сарай Халяль»; шпикачки «Горские Халяль»; шпикачки «Татарские Халяль»; шпикачки «Казанские Халяль»; шпикачки «Крымские Халяль»; шпикачки «Астраханские Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Ханские Халяль»; шпикачки «Казахские Халяль»; шпикачки «Дагестанские Халяль»; шпикачки «Мергез Халяль»; шпикачки «Эстонские шашлычные Халяль»; шпикачки «Спасские Халяль»; шпикачки «Турецкие» говяжьи Халяль»; шпикачки «Мусульманские говяжьи Халяль»; шпикачки «Натуральные Халяль»; шпикачки «Грузинские Халяль»; шпикачки «Албанские Халяль»; шпикачки «Анатолийские Халяль»; шпикачки «Синопские Халяль»; шпикачки «Из говядины Халяль»; шпикачки «Из говядины с молоком Халяль»; шпикачки «Из говядины со сливками Халяль»; шпикачки «Конские Халяль»; шпикачки «Конские с молоком Халяль»; шпикачки «Конские со сливками Халяль»; шпикачки «Телячьи Халяль»; шпикачки «Телячьи с солоком Халяль»; шпикачки «Телячьи со сливками Халяль». **Категория Б:** шпикачки «Шашлычные Халяль»; шпикачки «Загорские Халяль»; шпикачки «Гриль Халяль»; шпи-

качки «Для гурмана Халяль»; шпикачки «Тминные Халяль»; шпикачки «Чесночные» с говядиной Халяль»; шпикачки «Осбан с рисом Халяль»; шпикачки «Южные Халяль»; шпикачки «Пальчики» из говядины Халяль»; шпикачки «Пальчики» из баранины Халяль»; шпикачки «Шпикачки в маринаде Халяль»; шпикачки «Немецкие Халяль»; шпикачки «Кавказские с луком Халяль»; шпикачки «Шпикачки с карри Халяль»; шпикачки «Белые колбаски Халяль»; шпикачки «Кебабы» Халяль»; шпикачки «Кебабчета Халяль»; шпикачки «Семейные Халяль»; шпикачки «Алатау Халяль»; шпикачки «Колбаски Штутгартские Халяль»; шпикачки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; шпикачки «Белые Хальль» (без индекса Е); шпикачки «Баварские Халяль». **Категория В:** шпикачки «Пряные Халяль»; шпикачки «Уфимские Халяль»; шпикачки «Кроха Халяль»; шпикачки «Бараньи Халяль»; шпикачки «Айгыр Халяль» шпикачки «Ароматные с зеленью Халяль»; шпикачки «Нежирные Халяль»; шпикачки «Смак Халяль»; шпикачки «Острые Халяль»; шпикачки «Ливийские Халяль»; шпикачки «Пикник Халяль»; шпикачки «Медовые Халяль»; шпикачки «Аппетитные Халяль»; шпикачки «Фермерские Халяль»; шпикачки «Царские Халяль»; шпикачки «Филиппинские Халяль»; шпикачки «К ужину Халяль»; шпикачки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; шпикачки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; шпикачки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; шпикачки «Коровка Халяль»; шпикачки «С вялеными томатами Халяль»; шпикачки «Сочные с сыром Халяль».

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

Шпикачки мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Шпикачки мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Шпикачки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искус-

ственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности шпикачек мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных шпикачек мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности шпикачек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности шпикачек, 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. Срок годности шпикачек, 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 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1193-2025 САРДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сардельки мясные «Халяль» (далее – сардельки/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сардельки мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сардельки мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сардельки. Подвид – вареные. Категория А: сардельки «Из говядины Халяль»; сардельки «Из говядины с молоком Халяль»; сардельки «Из говядины со сливками Халяль»; сардельки «Конские Халяль»; сардельки «Конские с молоком Халяль»; сардельки «Конские со сливками Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Телячьи с солоком Халяль»; сардельки «Телячьи со сливками Халяль»; сардельки «Дербентские Халяль»; сардельки «Ставропольские Халяль»; сардельки «Адыгейские Халяль»; сардельки «Сарай Халяль»; сардельки «Горские Халяль»; сардельки «Татарские Халяль»; сардельки «Казанские Халяль»; сардельки «Крымские Халяль»; сардельки «Астраханские Халяль»; сардельки «Телячьи Халяль»; сардельки «Ханские Халяль»; сардельки «Казахские Халяль»; сардельки «Дагестанские Халяль»; сардельки «Мергез Халяль»; сардельки «Эстонские шашлычные Халяль»; сардельки «Спасские Халяль»; сардельки «Турецкие» говяжьи Халяль»; сардельки «Мусульманские говяжьи Халяль»; сардельки «Натуральные Халяль»; сардельки «Грузинские Халяль»; сардельки «Албанские Халяль»; сардельки «Анатолийские Халяль»; сардельки «Синопские Халяль». **Категория Б:** сардельки «Шашлычные Халяль»; сардельки «Загорские Халяль»; сардельки «Гриль Халяль»; сардельки «Для гурмана Халяль»; сардельки «Тминные Халяль»; сардельки «Чесночные» с говядиной Халяль»; сардельки «Осбан с рисом Халяль»; сардельки «Южные Халяль»; сардельки «Пальчики» из говядины Халяль»; сардельки «Пальчики» из баранины Халяль»; сардельки «Сардельки в маринаде Халяль»; сардельки «Немецкие Халяль»; сардельки «Кавказские с луком Халяль»; сардельки «Шпикачки с карри Халяль»; сардельки «Белые колбаски Халяль»; сардельки «Кебабы» Халяль»; сардельки «Кебабчета Халяль»; сардельки «Семейные Халяль»; сардельки «Алатау Халяль»; сардельки «Колбаски Штутгартские Халяль»; сардельки «Шпикачки «По-татарски Халяль»; сардельки «Белые Халльль» (без индекса Е); сардельки «Баварские Халяль». **Категория В:** сардельки «Пряные Халяль»; сардельки «Уфимские Халяль»; сардельки «Кроха Халяль»; сардельки «Бараньи Халяль»; сардельки «Айгыр Халяль» сардельки «Ароматные с зеленью Халяль»; сардельки «Нежирные Халяль»; сардельки «Смак Халяль»; сардельки «Острые Халяль»; сардельки «Ливийские Халяль»; сардельки «Пикник Халяль»; сардельки «Медовые Халяль»; сардельки «Аппетитные Халяль»; сардельки «Фермерские Халяль»; сардельки «Царские Халяль»; сардельки «Филиппинские Халяль»; сардельки «К ужину Халяль»; сардельки «Мусульманские с огурцом и укропом Халяль»; сардельки «Итальянские с сушеными овощами Халяль»; сардельки «Балканские с маслом и злаками Халяль»; сардельки «Коровка Халяль»; сардельки «С вялеными томатами Халяль»; сардельки «Сочные с сыром Халяль».

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

Сардельки мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сардельки мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сардельки транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сарделек вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сарделек вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сарделек при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сарделек, 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. Срок годности сарделек, 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 рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1192-2025** **СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сосиски мясные «Халяль» (далее – сосиски/продукция), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Сосиски мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Сосиски мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – сосиски. Подвид – вареные. Категория А:** сосиски «Кок жайык Халяль»; сосиски «Казанские Халяль»; сосиски «Татарские Халяль»; сосиски «Астраханские Халяль»; сосиски «Волжские Халяль»; сосиски «Крымские Халяль»; сосиски «Арабские Халяль»; сосиски «Аравийские Халяль»; сосиски «Дагестанские Халяль»; сосиски «Золотая Орда Халяль»; сосиски «Стамбул Халяль»; сосиски «Турецкие Халяль»; сосиски «Узбекские Халяль»; сосиски «Албанские Халяль»; сосиски «Венские Халяль»; сосиски «Говяжьи особые Халяль»; сосиски «Байрам Халяль»; сосиски «Телячьи Халяль»; сосиски «Телячьи с молоком Халяль»; сосиски «Кавказкие Халяль» сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Конские с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи оригинальные Халяль»; сосиски «Говяжьи с молоком Халяль»; сосиски «Говяжьи со сливками Халяль»; сосиски «Сочные с сыром и молоком Халяль»; сосиски «Мусульманские Халяль». **Категория Б:** сосиски «Конские Халяль»; сосиски «Обыкновенные Халяль»; сосиски «Франкфуртские Халяль»; сосиски «Колбаски «Мергез «Халяль» сосиски «Султанские Халяль»; сосиски «Из конины Халяль»; сосиски «С сыром Халяль»; сосиски «Сочные Халяль; сосиски «Темле Халяль»; сосиски «Гурман Халяль»; сосиски «Восточные говяжьи Халяль»; сосиски «Пражские пуговки Халяль»; сосиски «Кукольные Халяль»; сосисочки «Чесночные Хальль»; сосиски «Коротышки Халяль»; сосиски «С кетчупом Халяль». **Категория В:** сосиски «Элитные молочные Халяль»; сосиски «Сливочные особые Халяль»; сосиски «Мозговые Халяль»; сосиски «По-татарски Халяль»; сосиски «Окские Халяль»; сосиски «Южные Халяль»; сосиски «На здоровье Халяль»; сосиски «Дуслык Халяль»; сосиски «Баварские Халяль»; сосиски «Юбилейные Халяль; сосиски «Хрустящие с зеленью Халяль».

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

Сосиски мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Сосиски мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Сосиски транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %** составляют: **Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, целлофановой, искусственной белковой оболочках с применением регуляторов кислотности (Е262, Е325, Е326) - **не более 8 суток**; в полиамидной проницаемой оболочке - **не более 10 суток;** в полиамидной барьерной оболочке - **не более 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батончиками - **не более 30 суток**; целыми батончиками с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток; Рекомендуемые сроки годности сосисок вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженных сосисок вареных мясных «Халяль»** со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С - не более 240 суток; при температуре минус 25 °С – 12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности сосисок при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности сосисок, 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. Срок годности сосисок, 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 рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1191-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 26.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) вареные мясные «Халяль» (далее – колбасы/колбаски), изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащие канонически запрещенных ингредиентов. Колбасы вареные мясные «Халяль» выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Колбасы(колбаски) вареные мясные «Халяль»: Группа – мясная. Вид – колбасы. Подвид – вареные. Категория А: колбаса вареная «Казанская Халяль»; колбаса вареная «Итиль Халяль»; колбаса вареная «Волжская Халяль»; колбаса вареная «Татарская Халяль»; колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Башкирская Халяль»; колбаса вареная «Золотая Орда Халяль»; колбаса вареная «Халифат Халяль»; колбаса вареная «Говяжья со сливками Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с ряженкой Халяль»; колбаса вареная «Из говядины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины Халяль»; колбаса вареная «Из телятины со сливками Халяль»; колбаса вареная «Астраханская Халяль»; колбаса вареная «Булгария Халяль»; колбаса вареная «Турецкая Халяль»; колбаса вареная «Арабская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская Халяль»; колбаса вареная «Останкинская Халяль»; колбаса вареная «Мусульманская особая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с языком Халяль»; колбаса вареная «Татарская особая Халяль»; колбаса вареная «Восточная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья Халяль»; колбаса вареная «Говяжья с овощами Халяль»; колбаса вареная «Мозаичная Халяль»; колбаса вареная «Горская Халяль»; колбаса вареная «Еврейская Халяль»; колбаса вареная «Конская Халяль»; колбаса вареная «Баранья Халяль»; колбаса вареная «Султан баша Халяль» колбаса вареная «Туркестан Халяль»; колбаса вареная «Говяжья новая Халяль»; колбаса вареная «Говяжья экстра Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль» (без индекса Е). **Категория Б:** колбаса вареная «С молоком Халяль»; колбаса вареная «Рамазан Халяль» колбаса вареная «Памирская Халяль»; колбаса вареная «Раульская Халяль»; колбаса вареная «Нежная Халяль»; колбаса вареная

«Уфимская из говядины Халяль» колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Чесночная Халяль»; колбаса вареная «Тараз Халяль»; колбаса вареная «Шарфовская Халяль» колбаса вареная «Вареная с фисташками Халяль»; колбаса вареная «Егерьская Халяль»; колбаса вареная «Баранья особая Халяль»; колбаса вареная «Партнер Халяль» колбаса вареная «Баранья новая Халяль»; колбаса вареная «Тутырма Халяль»; колбаса вареная «Радужная Халяль»; колбаса вареная «Ветчинная говяжья «Люкс Халяль»; колбаса вареная «Ветчинно-рубленая «Оригинальная Халяль»; колбаса вареная «Деликатесная Халяль»; колбаса вареная «Прима Халяль»; колбаса вареная «Посольская Халяль»; колбаса вареная «Вкусная Халяль»; колбаса вареная «Фирменная Халяль»; колбаса вареная «Жайык Халяль»; колбаса вареная «Астана Халяль» колбаса вареная «Батырская Халяль»; колбаса вареная «Казан Утлары Халяль»; колбаса вареная «Сарыарка Халяль»; колбаса вареная «Алатауская Халяль»; колбаса вареная «Казахская Халяль»; колбаса вареная «Чабанская Халяль». **Категория В:** колбаса вареная «Сабантуй Халяль»; колбаса вареная «Астанинская Халяль»; колбаса вареная «Вареная пикантная Халяль»; колбаса вареная «Тминная Халяль» колбаса вареная «Крымская Халяль»; колбаса вареная «Алатау Халяль»; колбаса вареная с сыром «Королевская Халяль» колбаса вареная «Элитная молочная Халяль»; колбаса вареная «Феникс Халяль»; колбаса вареная «Докторская особая Халяль»; колбаса вареная «Байрам Халяль»; колбаса вареная «Деревенская из конины Халяль» (без индекса Е); колбаса вареная с печенью «Батыр Халяль».

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

Колбасы (колбаски) мясные вареные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5°С до плюс 6°С включительно. Колбасы (колбаски) мясные вареные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8°С Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса **при температуре от 0 °С до 6 °С и**

относительной влажности воздуха от (75±5) % составляют: **Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) мясных: без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой типа "Белкозин" оболочках - **не более 5 суток**; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) **– не более 10 суток;** в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - **не более 20 суток**; в полиамидной барьерной оболочке - **не более 75 суток**; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами - **не более 30 суток**; целыми батонами с применением регулятора кислотности Е325 – **не более 35 суток;** порционной нарезкой - **не более 30 суток**; сервировочной нарезкой - **не более 10 суток**. в полиамидной непроницаемой оболочке в вакууме и МГС целыми батонами - **до 80 суток. Рекомендуемые сроки годности колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» упакованных в реторт-пакеты и стерилизованных – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженны**х колбас (колбасок) вареных мясных «Халяль» со дня (часа) выработки: упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С **– не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы: при температуре минус 18 °С**: сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 240 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 25 °С – **12 месяцев**. Рекомендуемый срок годности колбас (колбасок) при температуре воздуха от 0 до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности колбас (колбасок), 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. Срок годности колбас (колбасок), 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1230-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) сырокопченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные сырокопченые мясные Халяль: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – сырокопченые. Тип колбасных изделий – сухие: Категория А: колбаса сырокопченая «Суджук из говядины Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук из баранины Халяль»; колбаса сырокопченая «Батырская Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие: Категория А:** колбаса сырокопченая «По-татарски Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская Халяль»; колбаса сырокопченая «Еврейская Халяль»; колбаски сырокопченые «Говяжьи с васаби Халяль»; колбаса сырокопченая «Говядина в горчице Халяль»; колбаса сырокопченая «Сервелат Халяль»; колбаса сырокопченая «Кнут сырокопченый Халяль»; колбаса сырокопченая «Фламенко Халяль»; колбаса сырокопченая «Царская особая Халяль»; колбаски сырокопченые «Егерские Халяль»; колбаса сырокопченая «Хозяйская Халяль»; колбаса сырокопченая «Изысканная Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Старорусская Халяль»; колбаски сырокопченые «Хворост Халяль»; колбаски сырокопченые «Сигары Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Боярская Халяль»; колбаса сырокопченая «Престижная Халяль»; колбаса сырокопченая «Пальмира Халяль»; колбаса сырокопченая «Олимпийская Халяль» колбаски сырокопченые «Снеки Халяль»; колбаса сырокопченая «Азовская Халяль»; колбаса сырокопченая «Салями Халяль»; колбаски сырокопченые «Посольские Халяль». **Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности: Категория А:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Тюркский Халяль»; колбаса сырокопченая «Любимая Халяль»; колбаса сырокопченая «Праздничная Халяль»; колбаса сырокопченая «Марочная Халяль»; колбаса сырокопченая «Мергез Халяль»; колбаса сырокопченая «Чоризо Халяль»; колбаса сырокопченая «Крымская Халяль»; колбаса сырокопченая «Качиаторе Халяль»; колбаса сырокопченая «Миланская Халяль»; колбаса сырокопченая «Сальчичон Халяль»; колбаса сырокопченая «Армянская Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук говяжий Халяль»; колбаса сырокопченая «Суджук Халяль»; колбаски сырокопченые «К празднику Халяль»; колбаски сырокопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски сырокопченые «Спагетти Халяль»; кол-

баски сырокопченые «Копченый хлыст Халяль»; колбаса сырокопченая «Экстра Халяль»; колбаса сырокопченая «Классическая Халяль». **Категория Б:** колбаса сырокопченая «Сервелат «Ханский Халяль».

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 2 мес.; - с использованием консервантов – не более 3 мес.; **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 6 мес.; - порционная нарезка – не более 30 суток; - сервировочная нарезка – не более 25 суток; - с использованием консервантов – не более 8 мес.; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; **Рекомендуемые сроки годности замороженных** колбас (колбасок) сырокопченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1187-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль», [далее по тексту – продукция, колбасы (колбаски)], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Колбасы (колбаски) варено-копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные варено-копченые мясные: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые. Категория А: колбаса варено-копченая «Кремлевская Халяль»; колбаса варено-копченая «Конская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный Халяль»; колбаса варено-копченая «Татарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Казанская Халяль»; колбаса варено-копченая «Итиль Халяль»; колбаса варено-копченая «Волжская Булгария Халяль»; колбаса варено-копченая «Астраханская Халяль»; колбаса варено-копченая «Крымская Халяль»; колбаса варено-копченая «Персидская Халяль»; колбаса варено-копченая «Аравийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Оманская Халяль»; колбаса варено-копченая «Узбекская Халяль»; колбаски варено-копченые «Дачные Халяль»; колбаса варено-копченая «Столовая пикантная Халяль»; колбаса варено-копченая «Балыковая Халяль»; колбаски варено-копченые «Пепперинос Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рамазан Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Брусничный Халяль»; колбаски варено-копченые «Мергез Халяль»; колбаски варено-копченые «Премиум Халяль»; колбаски варено-копченые «Ароматные Халяль»; колбаски варено-копченые «Мусульмаские с брусникой Халяль»; колбаски варено-копченые «Крохота Халяль». **Категория Б:** колбаса варено-копченая «Сервелат Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Мусульманский Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Классический Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Говяжий Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский папа Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Царский дым Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «По-фински Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Экстра Халяль»; колбаса варено-копченая «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Халяль»; колбаса варено-копченая «Калбатау Халяль»; колбаса варено-копченая «Чарская Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат по-татарски Халяль»; колбаса варено-копченая «Байрам Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат Семей Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя в череве Халяль»; колбаса варено-копченая «Элитная Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Домашняя Ха-

HACCP EXPERT

ляль»; колбаса варено-копченая «Салями «Классическая Халяль»; колбаса варено-копченая «Деликатесная салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Мини салями Халяль»; колбаски варено-копченые «Кнут Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Ореховый Халяль»; колбаса варено-копченая «Австрийская Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Зернистая Халяль»; колбаса варено-копченая «Рубленая Халяль»; колбаски варено-копченые «Острые Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с черносливом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с ананасом Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с оливками Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с прованскими травами Халяль»; колбаса варено-копченая «Домашняя с сыром Халяль»; колбаса варено-копченая «Сливочная Халяль»; колбаса варено-копченая «Столичная Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Рустикаль Халяль»; колбаса варено-копченая «Салями «Каминвурст Халяль»; колбаса варено-копченая «Сервелат «Финский с можжевельником Халяль»; колбаски варено-копченые «Классические Халяль»; колбаски варено-копченые «Венские Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикантные Халяль»; колбаски варено-копченые «Пикник Халяль»; колбаски варено-копченые «Элитные Халяль»; колбаски варено-копченые «По-венски Халяль»; колбаски варено-копченые «Одесские Халяль»; колбаски варено-копченые «Для пикника Халяль»; колбаски варено-копченые «Охотничьи говяжьи Халяль»; колбаски варено-копченые «Забава Халяль».

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

Изделия колбасные варено-копченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы: целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; с использованием консервантов – не более 20 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; с использованием консервантов – не более 35 суток; порционная нарезка – не более 15 суток; сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных варено-копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности варено-копченых колбасных изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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.

23 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1186-2025 КОЛБАСЫ (КОЛБАСКИ) ПОЛУКОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) (НДС 10%)

Дата введения в действие – 22.05.2025 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные копченые мясные «Халяль», в том числе колбасы [колбаски] полукопченые, [далее по тексту – продукция, изделия колбасные копченые], изготовленные из говядины, конины, баранины, мяса птицы, подготовленных в соответствии с ритуальными обычаями при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, не содержащих канонически запрещенных ингредиентов и с добавлением или без добавления немясных структурных компонентов (сухофруктов, орехов, сушеных овощей, соков и пр.), пищевых добавок, пряностей или без них. Изделия колбасные копченые мясные «Халяль» выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Говяжья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая «Казахская Халяль»; колбаса полукопченая «Казы Халяль»; колбаса полукопченая «Балыковая Халяль». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Татарская Халяль»; колбаса полукопченая «Фатиха Халяль»; колбаса полукопченая «Кавказкая Халяль»; колбаса полукопченая «Ханская Халяль»; колбаса полукопченая «Степная Халяль»; колбаса полукопченая «Казачья Халяль»; колбаса полукопченая «Баранья новая Халяль»; колбаса полукопченая «Астраханская Халяль»; колбаса полукопченая «Гатчинская Халяль»; колбаса полукопченая «Конская Халяль»; колбаса полукопченая «Сходненская Халяль»; колбаса полукопченая «Раменская Халяль»; колбаса полукопченая «Елисеевская Халяль»; колбаса полукопченая «Гуцульская острая Халяль»; колбаса полукопченая «Элитная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «Помодор Халяль»; колбаса полукопченая «Конская особая Халяль»; колбаса полукопченая «Алатауская Халяль»; колбаса полукопченая «Карагандинская Халяль»; колбаса полукопченая «Заилийская Халяль»; колбаса полукопченая «Чабайская Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Татарская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Натуральная Халяль»; колбаса полукопченая «Семейная Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское кольцо Халяль»; колбаса полукопченая «Таврийская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжкая Халяль»; колбаса полукопченая «Кировская Халяль»; колбаса полукопченая «Вятская Халяль»; колбаса полукопченая «Суздальская Халяль»; колбаса полукопченая «Новинка Халяль»; колбаса полукопченая «Особая Халяль»; колбаса полукопченая «Виноградная Халяль»; колбаса полукопченая «Аппетитная из говядины Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ананасом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с черносливом Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с ягодами можжевельника Халяль»; колбаса полукопченая «Царская с фисташками Халяль»; колбаса полукопченая «Фирменная с орехами Халяль»; колбаса полукопченая

«Донская Халяль». колбаски полукопченые «Песто с сыром Халяль»; колбаски полукопченые «С паприкой Халяль»; колбаски полукопченые «С маринованными огурцами и укропом Халяль»; колбаски полукопченые «Пикник Халяль»; колбаски полукопченые с ароматом брусники «Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские Халяль»; колбаски полукопченые «Охотничьи по-мусульмански Халяль»; колбаски полукопченые «Вологодские Халяль»; **Категория В:** колбаса полукопченая «Мусульманская Халяль»; колбаса полукопченая «Фермерская Халяль»; колбаса полукопченая «С сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Пикантная Халяль»; колбаса полукопченая «Салями Халяль»; колбаса полукопченая «Польская Халяль»; колбаса полукопченая «Горская Халяль»; колбаса полукопченая «Летняя Халяль»; колбаса полукопченая «Краньская Халяль»; колбаса полукопченая «Иртышская Халяль»; колбаса полукопченая «Казинская Халяль»; колбаса полукопченая «Брянская Халяль»; колбаса полукопченая «Южная Халяль»; колбаса полукопченая «Кельнская с черносливом Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси с сыром Халяль»; колбаса полукопченая «Итальянская Халяль»; колбаса полукопченая «Австралийская с тмином Халяль»; колбаса полукопченая «Снежная Халяль»; колбаса полукопченая «Чесночная Халяль»; колбаса полукопченая «Польская три перца Халяль»; колбаса полукопченая «Уфимская Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Престиж Халяль»; колбаса полукопченая «Кокчетавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманская из конины Халяль»; колбаса полукопченая «Золотой стандарт Халяль»; колбаса полукопченая «Николаевская Халяль»; колбаса полукопченая «Мусульманское трио Халяль»; колбаса полукопченая «Застольная Халяль»; колбаса полукопченая «Вкусная Халяль»; колбаса полукопченая «Конская салями Халяль»; колбаса полукопченая «Конская с дымком Халяль»; колбаса полукопченая «Батырская Халяль»; колбаса полукопченая «Южанка Халяль»; колбаса полукопченая «Станичная Халяль»; колбаса полукопченая с оливками «Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Монреаль Халяль»; колбаса полукопченая «Рублевская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья зернистая Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Деревенский Халяль»; колбаса полукопченая «Столичная Люкс Халяль»; колбаса полукопченая «Тихорецкая Халяль»; колбаски полукопченые «Берлинские Халяль»; колбаски полукопченые «Для барбекю Халяль»; колбаски полукопченые «Тюркские Халяль»; колбаски полукопченые «Болгарские Халяль»; колбаски полукопченые «Оригинальные Халяль»; колбаски полукопченые «Горчичные Халяль»; колбаски полукопченые «Восточные Халяль»; колбаски полукопченые «С вялеными томатами Халяль»; колбаски полукопченые «Кабаносси Халяль»; колбаски полукопченые «Вкусняшки Халяль»; колбаски полукопченые «Памирские Халяль». колбаски полукопченые «Ветчинные Халяль»; колбаски полукопченые «Егерьские Халяль». **Категория Г:** колбаски полукопченые «Загорские Халяль»; колбаса полукопченая «Кубанская Халяль»; колбаса полукопченая «Прима Халяль»; колбаса полукопченая «Городская Халяль»; колбаса полукопченая «Ливенская Халяль»; колбаса полукопченая «Пряная Халяль»; колбаса полукопченая «По-венгерски Халяль»; колбаса полукопченая «Пеперони Халяль»; колбаса полукопченая «Рубленая Халяль»; колбаса полукопченая «Греческая Халяль»; колбаса полукопченая «Старорусская с хреном Халяль»; колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком Халяль»; колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей Халяль»; колбаса полукопченая «Варшавская Халяль»; колбаса полукопченая «Мясной коктейль Халяль»; колбаса полукопченая «Дорожная Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Питерский Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Роскошь Халяль»; колбаса полукопченая «Сервелат «Любительский Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-французски Халяль»; колбаса полукопченая «Салями «По-королевски Халяль»; колбаса полукопченая «Алма-атинская Халяль»; колбаса полукопченая «Говяжья деликатесная Халяль»; колбаса полукопченая с печенью «Халяль»; колбаса полукопченая «Арбатская Халяль»; колбаса полукопченая «Волжская Халяль»; колбаса полукопченая «Золо-

HACCP EXPERT

тистая Халяль»; колбаски полукопченые «Чивапчичи Халяль»; колбаски полукопченые «Мусульманские с сыром Халяль». **Категория Д:** колбаса полукопченая «Олимпик Халяль»; колбаса полукопченая «Испанская Халяль».

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

Правила транспортирования и хранения Изделия колбасные копченые мясные охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5ºС до плюс 6ºС включительно. Изделия колбасные копченые мясные замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8ºС. Изделия колбасные копченые мясные транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается хранение, транспортирование продукции «Халяль» совместно с продукцией «Харам», наджасой и продукцией другого вида в случае, если это может привести к перекрестному загрязнению продукции «Халяль». До процесса транспортирования продукции «Халяль» во избежание перекрестного загрязнения транспортные средства и контейнеры необходимо подвергать санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности **охлажденных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые мясные «Халяль»: Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток; - с использованием консервантов – не более 20 суток; - в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** - целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток; - с использованием консервантов – не более 35 суток; - порционная нарезка – не более 15 суток; - сервировочная нарезка – не более 10 суток; С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** изделий колбасных копченых мясных «Халяль» при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки: **упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.; **упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** сервировочная нарезка – 180 суток; порционная нарезка – 200 суток; целыми батонами (батончиками) – 270 суток; целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – **12 месяцев**. После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности копченых колбасных

изделий мясных «Халяль» при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: не более 10 суток. Срок годности колбасных изделий, 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. Транспортирование и хранение колбасных изделий из мяса птицы, 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.

МУКА И КРУПА С НДС 10%

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.61.22-1206-2025** **МУКА ГРЕЧНЕВАЯ**

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку гречневую тонкого и грубого помола, термически необработанную, требующую варки, изготовленную из крупы гречихи целой и дроблёной, далее продукт, продукция. Мука гречневая из-за отсутствия глютена предназначена для использования в хлебопекарной промышленности для получения низкокалорийных хлебобулочных и кондитерских изделий, для приготовления готовых блюд, а также в качестве компонента при производстве продуктов питания для армии и флота и может быть реализована в оптовой и розничной торговле, предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гречневая тонкого помола; мука гречневая крупного помола; мука гречневая обойная.

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

Муку гороховую хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. **Рекомендуемый срок годности муки гороховой: – *не более 12 месяцев*.** Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-1159-2025 МУКА СОЕВАЯ

Дата введения в действие — 30.04.2025 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 продукт переработки зерна муку продовольственную соевую (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: соевая мука тонкого помола; соевая мука крупного помола; соевая мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями. Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. 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 10.61.22-1158-2025 МУКА РИСОВАЯ

Дата введения в действие — 30.04.2025 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 продукт переработки зерна муку продовольственную рисовую (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: рисовая мука тонкого помола; рисовая мука крупного помола; рисовая мука обойная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции фирменными или придуманными названиями. Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. 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 10.61.22-696-2025 МУКА ГОРОХОВАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гороховая.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для гороховой муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***Примечание*** *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* 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.

НАССР EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-695-2025 МУКА ОВСЯНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку овсяную (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука овсяная тонкого помола; мука овсяная крупного помола; мука овсяная обойная.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для овсяной муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***Примечание*** *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-694-2025 МУКА ЯЧМЕННАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную ячменную (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука ячменная тонкого помола; мука ячменная крупного помола; мука ячменная обойная.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для ячменной муки – не более 6 месяцев с момента производства. ***Примечание*** *Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.* 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 10.61.22-1031-2025 МУКА КУКУРУЗНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

АССОРТИМЕНТ: кукурузная мука тонкого помола; кукурузная мука крупного помола; кукурузная мука обойная.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%3 мес. со дня выработки. 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 10.61.21-1209-2025 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную ржано-пшеничную и пшенично-ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. ***Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.***

АССОРТИМЕНТ: мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60%– 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.61.22-1207-2025 МУКА РЖАНАЯ

Дата введения в действие — 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. ***Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.***

АССОРТИМЕНТ: ржаная мука сеяная; ржаная мука обдирная; ржаная мука обойная; ржаная мука особая.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Рекомендуемые сроки

НАССР EXPERT

годности продуктов при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 60% 6 мес. с дня выработки.

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.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НДС 10%

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1379-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 05.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные национальных кухонь с начинками из мяса птицы, изготавливаемые из тонких лепешек, тортильи, лавашей с начинками (фаршами) из мяса птицы [курицы, цыплёнка-бройлера, индейки и др.], с добавлением грибов, овощей свежих или консервированных, с добавлением соусов и других пищевых продуктов по рецептуре (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Изделия кулинарные национальных кухонь с начинками из мяса птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные национальных кухонь с начинками из мяса птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Изделия кулинарные из мяса птицы подразделяют: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** изделия кулинарные из мяса птицы; изделия кулинарные, содержащие мясо птицы. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготовляемую на птицеперерабатывающих предприятиях, в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения.

АССОРТИМЕНТ: ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ И ДР.]: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, шаурма: шаурма (шаверма) с курицей; шаурма (шаверма) с индейкой; шаурма (шаверма) с курицей и грибами; шаурма (шаверма) с индейкой и грибами; шаурма (шаверма) с курицей и морковью; шаурма (шаверма) с индейкой и морковью; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с индейкой, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с курицей и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с индейкой

и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с курицей и сладким перцем; шаурма (шаверма) с индейкой и сладким перцем; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с курицей, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с индейкой, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с курицей, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с индейкой, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей; шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей; шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) «По-домашнему»; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; шаурма (шаверма) «Дары Кавказа»; шаурма (шаверма) «Грибная корзина»; шаурма (шаверма) с курицей и грибами; шаурма (шаверма) с курицей «Ставропольская»; шаурма (шаверма) с курицей «Дагестанская»; шаурма (шаверма) с курицей «Минимум»; шаурма (шаверма) «Копченый Хит»; шаурма (шаверма) «Копченый пляж»; шаурма (шаверма) с курицей «Фреш»; шаурма (шаверма) с курицей чили; шаурма (шаверма) с курицей «Тейсти»; шаурма (шаверма) с курицей и овощами; шаурма (шаверма) с пикантной курочкой и чесночным соусом; шаурма (шаверма) с авокадо; шаурма (шаверма) со сметанным соусом; шаурма (шаверма) «По-грузински»; шаурма (шаверма) «Цезарь»; шаурма (шаверма) с курицей и соленым огурцом; шаурма (шаверма) с индейкой с соусом барбекю; шаурма (шаверма) с копченой курицей и ананасом; шаурма (шаверма) с курицей и картофелем «По-домашнему». **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, буррито:** буррито с курицей; буррито с индейкой; буррито с курицей и фасолью; буррито с индейкой и фасолью; буррито с курицей и баклажанами; буррито с индейкой и баклажанами; буррито с курицей и грибами; буррито с индейкой и грибами; буррито с курицей и авокадо; буррито с индейкой и авокадо; буррито с курицей и сыром; буррито с индейкой и сыром; буррито с курицей и сырным соусом; буррито с курицей и чесночным соусом; буррито «Пико-де-гайо» с копченой курицей; буррито с курицей «Классическое»; буррито с курицей и перцем; буррито с курицей, рисом и сыром; буррито с куриным филе, фасолью и помидорами; буррито с курицей и стручковой фасолью; буррито с курицей и белой фасолью; буррито с индейкой и огурцом; буррито с курицей и кукурузой; буррито с курицей и гуакамоле. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, энчилада:** энчилада с курицей; энчилада с индейкой; энчилада с курицей и фасолью; энчилада с индейкой и фасолью; энчилада с курицей и баклажанами; энчилада с индейкой и баклажанами; энчилада с курицей и грибами; энчилада с индейкой и грибами; энчилада с курицей и авокадо; энчилада с индейкой и авокадо; энчилада с курицей и сыром; энчилада с индейкой и сыром; энчилада с курицей и соусом сальса. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, фахитос:** фахитос с куриной грудкой; фахитос с индейкой; фахитос с курицей; фахитос с курицей, томатами и кукурузой; фахитос с куриной грудкой и болгарским перцем; фахитос с курицей «Классический»; фахитос с индейкой и соусом гуакамоле; **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, чимичанга:** чимичанга с курицей; чимичанга с курицей и овощами. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, кесадильи:** кесадилья с курицей; кесадилья с куриным филе; кисадилья с куриной грудкой и консервированной кукурузой.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯ-СО ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо уток, утят, гусей, гусят. Вид – кулинарные изделия, шаурма: шаурма (шаверма) с уткой и апельсиновым соусом.

Изменение №1 Дата введения в действие 27.07.2026 г. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ И ДР.]: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, шаурма:** шаурма (шаверма) с начинкой с куриным филе; шаурма (шаверма) с курицей острая; шаурма (шаверма) «По-домашнему» с курицей; шаурма (шаверма) «По-домашнему» с курицей острая; шаурма (шаверма) «По-домашнему» с курицей и овощами классическая; шаурма (шаверма) с курицей и овощами острая. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек и др. Вид – кулинарные изделия, лепешка с начинкой:** лепешка с курицей и грибным соусом; лепешка с индейкой и соусом. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – содержащие мясо уток, утят, гусей, гусят. Вид – кулинарные изделия, лепешка с начинкой:** лепешка с уткой и соусом. **Термины и определения** ***«кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы»*** продукция из мяса [субпродуктов] птицы, подвергнутая при изготовлении тепловой обработке до полной кулинарной готовности с последующим охлаждением или замораживанием. Кулинарные изделия из мяса (субпродуктов) птицы подразделяются на вареные, жареные и запеченные. ***«кулинарный продукт из мяса [субпродуктов] птицы»*** пищевая продукция из мяса [субпродуктов] птицы, представляющая собой кулинарный полуфабрикат из мяса [субпродуктов] птицы или кулинарное изделие из мяса [субпродуктов] птицы. Кулинарные продукты из мяса [субпродуктов] птицы могут быть кусковыми [в том числе в виде целых тушек] и рублеными, в оболочке, маринаде, соусе или без них, фаршированные, формованные. ***«группа однородной продукции»*** продукция переработки продуктов убоя птицы, объединенная в группу по критерию однородности. В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта продукцию подразделяют на следующие однородные группы: ***«кулинарный продукт [кулинарное изделие] из мяса [субпродуктов] птицы»*** кулинарный продукт, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70 % включительно и более. ***«кулинарный продукт [кулинарное изделие], содержащий мясо [субпродукты] птицы»*** кулинарный продукт, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35 % включительно до 70 %. ***«мясной ингредиент»*** составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы. ***«немясной ингредиент»*** составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. ***«кулинарная готовность (готовность)»*** совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу. ***«охлажденное кулинарное изделие»*** блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С. ***«шоковая заморозка продукции общественного питания»*** заморозка продукции общественного питания до температуры минус 18°С; минус 25°С в течение минимального времени. ***«холодной пастеризации (HPP)»*** обработки высоким давлением (*high pressure processing*) от 2000 до 6 000 тысяч бар в течение от 3 до 15 мин, что способствует деактивации патогенных микроорганизмов и бактерии. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до

плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной* продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной с применением консервантов*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды* (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)* при температуре плюс 0-4ºС: герметично упакованной не более 10 суток; упакованной в условиях вакуума не более 21 суток; упакованной с применением газомодифицированной среды не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной* ***с применением консерванта*** *и холодной пастеризации (HPP)* при температуре плюс 0-4ºС: герметично упакованной с применением консервантов не более 15 суток; упакованной в условиях вакуума с применением консервантов не более 30 суток; упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды не более 45 суток. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1378-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА (ШАУРМА, БУРРИТО, ФАХИТОС, ЭНЧИЛАДА, ЧИМИЧАНГА) (НДС 10%)

Дата введения в действие — 05.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные национальных кухонь с начинками, изготавливаемые из тонких лепешек, тортильи, лавашей с начинками (фаршами) из мяса свинины, говядины, баранины, с добавлением грибов, овощей свежих или консервированных, с добавлением соусов и других пищевых продуктов по рецептуре (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готовы к употреблению, замороженная после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, шаурма: шаурма (шаверма) с говядиной; шаурма (шаверма) со свининой; шаурма (шаверма) с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной и грибами; шаурма (шаверма) со свининой и грибами; шаурма (шаверма) с бараниной и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной и морковью; шаурма (шаверма) со свининой и морковью; шаурма (шаверма) с бараниной и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной и пекинской капустой; шаурма (шаверма) со свининой и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с бараниной и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной и сладким перцем; шаурма (шаверма) со свининой и сладким перцем; шаурма (шаверма) с бараниной и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) со свининой, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с бараниной, овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) со свининой, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с бараниной, грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с говядиной; шаурма (шаверма) «Арабская» со свининой; шаурма (шаверма) «Арабская» с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) со свининой, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) с бараниной, сыром и маслинами; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с говядиной; шаурма (шаверма) «Оригинальная» со свининой; шаурма (шаверма) «Оригинальная» с бараниной; шаурма (шаверма) «Под пиво» с говядиной; шаурма (шаверма) «Под пиво» со свининой; шаурма

(шаверма) «Под пиво» с бараниной; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с говядиной; шаурма (шаверма) «По-Уральски» со свининой; шаурма (шаверма) «По-Уральски» с бараниной; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) со свининой, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью по-корейски; шаурма (шаверма) с говядиной и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой и свежими овощами; шаурма (шаверма) с бараниной и свежими овощами; шаурма (шаверма) с говядиной, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) с бараниной, морковью по-корейски и свежими овощами; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с говядиной «Атлант»; шаурма (шаверма) с говядиной «Майкопская»; шаурма (шаверма) с говядиной «Минимум»; шаурма (шаверма) со свининой «Геракл»; шаурма (шаверма) со свининой «Минимум»; шаурма (шаверма) с томленой свининой; шаурма (шаверма) с шашлыком из свинины; шаурма (шаверма) с шашлыком из баранины; шаурма (шаверма) с говядиной по-кавказски; шаурма (шаверма) с бараниной по-кавказски; шаурма (шаверма) с говядиной и аджикой; шаурма (шаверма) со свининой и аджикой; шаурма (шаверма) с бараниной и аджикой; шаурма (шаверма) с говядиной и йогуртовым соус; шаурма (шаверма) со свининой и йогуртовым соус; шаурма (шаверма) с бараниной и йогуртовым соус. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, буррито:** буррито с говядиной; буррито со свининой; буррито с бараниной; буррито с говядиной и фасолью; буррито со свининой и фасолью; буррито с бараниной и фасолью; буррито с говядиной и баклажанами; буррито со свининой и баклажанами; буррито с бараниной и баклажанами; буррито с говядиной и грибами; буррито со свининой и грибами; буррито с бараниной и грибами; буррито с говядиной и авокадо; буррито со свининой и авокадо; буррито с бараниной и авокадо; буррито с говядиной и сыром; буррито со свининой и сыром; буррито с бараниной и сыром; буррито «Как в метро»; буррито острое; буррито с фаршем и рисом; буррито с кукурузой; буррито с говядиной и острым перцем; буррито с начинкой из риса, мяса и овощей; буррито «по-Уральски»; буррито с рисом и говядиной; буррито с говяжьим фаршем и рукколой. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, энчилада:** энчилада с говядиной; энчилада со свининой; энчилада с бараниной; энчилада с говядиной и фасолью; энчилада со свининой и фасолью; энчилада с бараниной и фасолью; энчилада с говядиной и баклажанами; энчилада со свининой и баклажанами; энчилада с бараниной и баклажанами; энчилада с говядиной и грибами; энчилада со свининой и грибами; энчилада с бараниной и грибами; энчилада с говядиной и авокадо; энчилада со свининой и авокадо; энчилада с бараниной и авокадо; энчилада с говядиной и сыром; энчилада со свининой и сыром; энчилада с бараниной и сыром; энчилада «по-сакатекански». **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, фахитос:** фахитос с говядиной; фахитос «Классический»; фахитос «Мексиканский»; фахитос из свинины; фахитос с говядиной и овощами; фахитос с говядиной «по-мексикански»; фахитос с говядиной и гуакамоле. **Кулинарные изделия национальных кухонь: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, чимичанга:** чимичанга с говяжьим фаршем; чимичанга со свиным фаршем; чимичанга с бараньим фаршем; чимичанга с говядиной и фасолью; чимичанга со свининой и фасолью; чимичанга с бараниной и фасолью. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной* продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной герметично упакованной с*

применением консервантов, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 7 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды* (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % **не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды*, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной* ***с применением холодной пастеризации (HPP)*** при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1327-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ. ВАРЕНИКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 13.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы в тесте вареники (далее – продукт или продукция) изготовленные из рыбы с добавлением различных ингредиентов – овощей, грибов, морепродуктов, специй, сахара, яиц, соли пищевой, растительного масла, масла сливочного, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из рыбы. Вид – в тесте. Подвид – фаршированные. вареники рыбные; вареники рыбные с картофелем; вареники рыбные с картофелем; вареники рыбные с картофелем и морской капустой; вареники рыбные с картофелем и черемшой; вареники рыбные с картофелем и спаржей; вареники рыбные с картофелем и грибами; вареники рыбные с картофелем и вяленными томатами; вареники рыбные с картофелем и яйцом; вареники рыбные с картофелем и осьминогами; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с картофелем и мидиями; вареники рыбные с картофелем и кальмарами; вареники рыбные с осьминогом; вареники рыбные с паприкой; вареники рыбные с грибами; вареники рыбные с рисом; вареники рыбные с рисом и грибами; вареники рыбные с пряными грибами; вареники рыбные с пряными овощами; вареники рыбные с овощами; вареники рыбные с баклажанами; вареники рыбные с маринованными огурцами; вареники рыбные «Дальневосточные»; вареники рыбные «Сахалинские»; вареники рыбные «Камчатские»; вареники рыбные «Японские»; вареники рыбные «Дары Охотского моря»; вареники рыбные «Курильские»; вареники рыбные «Мурманские»; вареники рыбные «Алеутские»; вареники рыбные «Байкальские»; вареники рыбные «Якутские»; вареники рыбные «Астраханские»; вареники рыбные «Волжские»; вареники рыбные «Азовские»; вареники рыбные «Байкальские»; вареники рыбные «Архангельские»; вареники рыбные «Чукотские»; вареники рыбные «Карельские»; вареники рыбные «Амурские»; вареники рыбные «Карельские»; вареники рыбные «Каспийские»; вареники рыбные «Балтийские»; вареники рыбные «Калининградские»; вареники рыбные «Советские»; вареники рыбные «Ленинградские»; вареники рыбные «Сталинградские»; вареники рыбные «Мичуринские»; вареники рыбные с морской капустой и творогом; вареники из гольца; вареники из гольца с оливками; вареники из гольца с кальмарами; вареники из гольца с морской капустой; вареники из гольца с паприкой; вареники из горбуши с картофелем; вареники из горбуши с картофелем и яйцом; вареники из горбуши с осьминогом; вареники из горбуши с грибами; вареники из горбуши пряными овощами; вареники из горбуши овощами; вареники из горбуши; вареники из горбуши с кальмарами; вареники из горбуши с креветками; вареники из горбуши с морской капустой; вареники из горбуши с оливками; вареники из горбуши с укропом; вареники из крабовых палочек; вареники «Камчатские» из горбуши и крабов; вареники «Камчатские» из кеты и крабов; вареники «Камчатские» из кижуча и крабов; вареники «Камчатские» из чавычи и крабов; вареники из кеты; вареники из кеты с

HACCP EXPERT

кальмарами; вареники из кеты с оливками; вареники из кеты с креветками; вареники из кеты с морской капустой; вареники из кеты с укропом; вареники из кеты с картофелем; вареники из кеты с картофелем и грибами; вареники из кеты с картофелем и яйцом; вареники из кеты с осьминогом; вареники из кеты с паприкой; вареники из кеты с грибами; вареники из кеты с пряными овощами; вареники из кеты с овощами; вареники из кижуча; вареники из кижуча с кальмарами; вареники из кижуча с оливками; вареники из кижуча с креветками; вареники из кижуча с картофелем; вареники из кижуча с картофелем и яйцом; вареники из кижуча с осьминогом; вареники из кижуча с паприкой; вареники из кижуча с грибами; вареники из кижуча с пряными овощами; вареники из кижуча с овощами; вареники из кижуча с морской капустой; вареники из кижуча с укропом; вареники из ледяной рыбы; вареники из ледяной рыбы с кальмарами; вареники из ледяной рыбы с морской капустой; вареники из ледяной рыбы с оливками; вареники из ледяной рыбы с укропом; вареники из ледяной рыбы с картофелем; вареники из ледяной рыбы с картофелем и грибами; вареники из ледяной рыбы с картофелем и яйцом; вареники из ледяной рыбы с осьминогом; вареники из ледяной рыбы с паприкой; вареники из ледяной рыбы с грибами; вареники из ледяной рыбы и пряными овощами; вареники из ледяной рыбы с овощами; вареники из минтая; вареники из минтая с кальмарами; вареники из минтая с морской капустой; вареники из минтая с укропом; вареники из минтая с оливками; вареники из минтая с картофелем; вареники из минтая с картофелем и грибами; вареники из минтая с картофелем и яйцом; вареники из минтая с осьминогом; вареники из минтая с паприкой; вареники из минтая с грибами; вареники из минтая и пряными овощами; вареники из минтая с овощами; вареники из наваги; вареники из наваги с кальмарами; вареники из наваги с морской капустой; вареники из наваги с оливками; вареники из наваги с укропом; вареники из наваги с картофелем; вареники из наваги с картофелем и грибами; вареники из наваги с картофелем и яйцом; вареники из наваги с осьминогом; вареники из наваги с паприкой; вареники из наваги с грибами; вареники из наваги и пряными овощами; вареники из наваги с овощами; вареники из окуня; вареники из окуня с кальмарами; вареники из окуня с морской капустой; вареники из окуня с оливками; вареники из окуня с укропом; вареники из окуня с картофелем; вареники из окуня с картофелем и грибами; вареники из окуня с картофелем и яйцом; вареники из окуня с осьминогом; вареники из окуня с паприкой; вареники из окуня с грибами; вареники из окуня и пряными овощами; вареники из окуня с овощами; вареники из путассу; вареники из путассу с кальмарами; вареники из путассу с оливками; вареники из путассу с морской капустой; вареники из путассу с укропом; вареники из путассу с картофелем; вареники из путассу с картофелем и грибами; вареники из путассу с картофелем и яйцом; вареники из путассу с осьминогом; вареники из путассу с паприкой; вареники из путассу с грибами; вареники из путассу и пряными овощами; вареники из путассу с овощами; вареники из судака; вареники из судака с кальмарами; вареники из судака с морской капустой; вареники из судака с оливками; вареники из судака с укропом; вареники из судака с картофелем; вареники из судака с картофелем и грибами; вареники из судака с картофелем и яйцом; вареники из судака с осьминогом; вареники из судака с паприкой; вареники из судака с грибами; вареники из судака и пряными овощами; вареники из судака с овощами; вареники из трески; вареники из трески с кальмарами; вареники из трески с морской капустой; вареники из трески с укропом; вареники из трески с оливками; вареники из трески с картофелем; вареники из трески с картофелем и грибами; вареники из трески с картофелем и яйцом; вареники из трески с осьминогом; вареники из трески с паприкой; вареники из трески с грибами; вареники из трески и пряными овощами; вареники из трески овощами; вареники из чавычи; вареники из чавычи с кальмарами; вареники из чавычи с креветками; вареники из чавычи с морской капустой; вареники из чавычи с укропом; вареники из чавычи с оливками; вареники из чавычи с картофелем; вареники из чавычи с картофелем и грибами; вареники из чавычи с картофелем и яйцом; вареники из чавычи с осьминогом; вареники из чавычи с паприкой; вареники из чавычи с грибами;

HACCP EXPERT

вареники из чавычи и пряными овощами; вареники из чавычи овощами; вареники из сома; вареники из сома с кальмарами; вареники из сома с морской капустой; вареники из сома с оливками; вареники из сома с укропом; вареники из сома с картофелем; вареники из сома с картофелем и грибами; вареники из сома с картофелем и яйцом; вареники из сома с осьминогом; вареники из сома с паприкой; вареники из сома с грибами; вареники из сома и пряными овощами; вареники из сома с овощами; вареники из щуки «Сочные». вареники из щуки; вареники из щуки с кальмарами; вареники из щуки с морской капустой; вареники из щуки с оливками; вареники из щуки с укропом; вареники из щуки с картофелем; вареники из щуки с картофелем и грибами; вареники из щуки с картофелем и яйцом; вареники из щуки с осьминогом; вареники из щуки с паприкой; вареники из щуки с грибами; вареники из щуки и пряными овощами; вареники из щуки с овощами.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной (HPP) пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1270-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ САЛАТЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 20.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, салаты с добавлением мяса [субпродуктов] птицы, вырабатываемые из мяса и субпродуктов [курицы, цыплёнка-бройлера, индейки, фазана, рябчика, куропатки серой, тетерева], свежих или термически обработанных, или консервированных овощей, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Заправленные салаты полностью готовы к употреблению, салаты незаправленные готовы к употреблению после заправки их майонезом, сметаной, растительным маслом или салатными заправками. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия салаты заправленные: Группа – содержащие мясо [субпродуктов] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты: салат «Робинзон» с мясом курицы; салат «Сухарик» с мясом курицы; салат «Мечта поэта» с мясом курицы; салат «Богема» с мясом курицы; салат «Монблан» с мясом курицы; салат «Дамский каприз» с мясом курицы; салат «Сливки общества» с мясом курицы; салат «Анталия» с мясом курицы; салат «Печень в малиновом соусе» с куриной печенью; салат из копченого филе цыпленка; салат «Оригинальный» с мясом курицы. **Кулинарные изделия салаты заправленные: Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты:** салат «Столичный» с мясом курицы; салат «Столичный» с мясом индейки; салат «Столичный» с мясом фазана; салат «Столичный» с мясом рябчиком; салат «Столичный» с мясом куропатки серой; салат «Столичный» с мясом тетерева; салат «Увертюра» с мясом курицы; салат «Оливье» с мясом курицы; салат с мясом курицы и сыром; салат «Театральный» с мясом курицы; салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы; салат с мясом курицы и папоротником; салат «Золотой петушок» с мясом курицы; салат «Куриный» с мясом курицы; салат «Гнездо глухаря» с мясом курицы; салат «Вечерний» с мясом курицы; салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы; салат «Фирменный» с мясом курицы; салат «Банкет» с мясом курицы; салат «Престиж» с мясом курицы; салат «Гавайский» с мясом курицы; салат «Гранатовый браслет» с мясом курицы; салат «Бельгийский» с мясом курицы; салат «Золотое руно» с мясом курицы; салат «Городской» с мясом курицы; салат «Для мужчин» с мясом курицы; салат «Черепаха Тортилла» с мясом курицы; салат «Эквадор» с мясом курицы; салат «Кура» с мясом курицы; салат «Фантазия» с куриной печенью; салат «Тайсон» с мясом курицы; салат «Эльдорф» с мясом курицы; салат «Индийский» с мясом курицы; салат «Ташкент» с мясом курицы; салат «Восторг» с мясом курицы; салат «Дубок» с мясом курицы; салат «Курочка ряба» с мясом курицы; салат (торт) «Курочка Ряба» с мясом курицы; салат «Рыжик» с мясом курицы; салат «Цесарка» с мясом курицы; салат «Рондо» с мясом курицы; салат «Восточная сказка» с мясом курицы; салат «Куриное царство» с мясом курицы; салат «Прелесть» с мясом курицы; салат «Деликатесный с крабами» с мясом курицы; салат «Русь» с куриными сердечками и печенью; салат «Пражский» с мясом курицы; салат «Соломон» с мясом курицы; салат «Вива, Италия!» с мясом индейки; салат «Цезарь» с мясом курицы; салат «Цезарь» с мясом цыпленка; салат с клюквой с мясом курицы; салат «Милый

гурман» с мясом курицы; салат «Неженка» с мясом курицы; салат «Английский» с мясом курицы; салат «Лакомка» с мясом курицы; салат «Американская мечта» с мясом курицы; салат «Шапка Мономаха» с мясом курицы; салат «Мечта» с мясом курицы; салат из курицы с грибами; салат «Консул» с мясом курицы; салат «Нежность» с мясом курицы; салат «Восток» с мясом курицы; салат «По-деревенски» с мясом курицы; салат «Арарат» с мясом курицы; салат с мясом курицы и овощами; салат с мясом курицы и фасолью; салат с мясом курицы и черносливом; салат с мясом курицы и омлетом; салат с мясом копченой курицы и корейской морковью; салат «Гурман» с мясом курицы; салат «Шанхай» с мясом курицы; салат «Гречанка» с мясом курицы; салат «Шанель» с мясом курицы; салат с мясом курицы; салат с мясом индейки; салат с мясом рябчика; салат с мясом куропатки серой; салат с мясом тетерева; салат с мясом курицы и орехами; салат-коктейль с мясом курицы; салат-коктейль с мясом курицы и фруктами; салат-коктейль «Имбирный» с мясом курицы. **Кулинарные изделия салаты незаправленные: Группа – растительные с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты:** салат «Цезарь» с мясом цыпленка-бройлера; салат «Цезарь» с мясом курицы; салат «Красный восток» с мясом курицы; салат «Столичный» с мясом курицы; салат «Оливье» с мясом курицы; салат «Театральный» с шампиньонами и мясом курицы; салат «Золотой петушок» с мясом курицы; салат «Гнездо глухаря) с мясом курицы; салат «Перепелиное гнездо» с мясом курицы; салат «Увертюра» с мясом курицы; салат «Курица с сыром» с мясом курицы; салат «Фирменный» с мясом курицы; салат «Летний» с мясом курицы; салат «Нежность» с мясом курицы и ананасом; салат «Восточный» с мясом курицы; салат «Сицилия» с мясом курицы; салат «Атика» с мясом курицы; салат с мясом курицы и сыром; салат с мясом курицы и папоротником; салат с куриным филе и овощами.

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

Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продукции, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: охлажденные [от 0 °С до 6 °С]. Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Рекомендуемые сроки годности** *весовой продукции* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов незаправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *герметично фасованной продукции* с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов незаправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности** *весовой продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с добавлением консервантов* бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с применением газомодифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 7 суток; салатов незаправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции с консервантами с применением газо-модифицированной среды* при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных– не более 15 суток; салатов незаправленных– не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции упакованная в вакуумную упаковку, скин-упаковку* при температуре от

плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток; салатов незаправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** *пастеризованных продукции* при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP)* при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает **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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1313-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ ХАЛЯЛЬ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 20.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих, изготовленных с соблюдением традиций Ислама и стандартов «Халяль» (далее продукт или продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики с начинками: блинчики с говядиной «Халяль»; блинчики с кониной «Халяль»; блинчики с бараниной «Халяль»; блинчики с олениной «Халяль»; блинчики с козлятиной «Халяль»; блинчики «Татарские» «Халяль»; блинчики « Булгарские» «Халяль»; блинчики «Итиль» «Халяль»; блинчики «Золотая Орда» «Халяль»; блинчики «Крымские» «Халяль»; блинчики «Турецкие» «Халяль»; блинчики «Сибирские» «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью «Халяль»; блинчики с говяжьей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с говядиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и капустой «Халяль»; блинчики с говядиной и картофелем «Халяль»; блинчики с говядиной и папоротником «Халяль»; блинчики с говядиной и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и сыром «Халяль»; блинчики с говядиной и луком «Халяль»; блинчики с говяжьим сердцем «Халяль»; блинчики с бараньей печенью «Халяль»; блинчики с бараньей печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с бараниной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и капустой «Халяль»; блинчики с бараниной и картофелем «Халяль»; блинчики с бараниной и папоротником «Халяль»; блинчики с бараниной и рисом «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с бараниной и луком «Халяль»; блинчики с бараньим сердцем «Халяль»; блинчики с конской печенью «Халяль»; блинчики с конской печенью и гречкой «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с кониной и капустой «Халяль»; блинчики с кониной и картофелем «Халяль»; блинчики с кониной и

папоротником «Халяль»; блинчики с кониной и рисом «Халяль»; блинчики с кониной и сыром «Халяль»; блинчики с кониной и луком «Халяль»; блинчики с конским сердцем «Халяль»; блинчики с кониной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной и кониной «Халяль»; блинчики с мясным ассорти «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и рисом «Халяль»; блинчики с мясным ассорти и гречкой «Халяль»; блинчики с верблюжатиной «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и курицей «Халяль»; блинчики с говядиной, кониной и курицей «Халяль»; блинчики с бараниной и сыром «Халяль»; блинчики с верблюжатиной и сыром «Халяль»; блинчики с ливером и рисом «Халяль»; блинчики с говядиной и оливками «Халяль»; блинчики с бараниной и оливками «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и картофелем «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и капустой «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и рисом «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и овощным ассорти (шпинат, сельдерей, зеленый лук, петрушка, щавель, чеснок в любом сочетании) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и сухофруктами (изюм, курага, чернослив) «Халяль»; блинчики с мясным фаршем (конина, баранина, говядина) и экзотическими фруктами (ананас/гуава/папайя/манго/авокадо/кумкват (в любом соотношении).

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности** охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов ***(в том числе Униконс XXL)*** и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных кулинарных изделий, герметично упакованных** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично

упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **с применением консервантов *(в том числе Униконс XXL)*** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* (HPP) при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324)

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1282-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 02.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы вареные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке [гриль] или вертеле, во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению, с гарниром или без. [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют: в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:** изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы; изделия кулинарные, содержащие мясо [субпродукты] птицы. **в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:** изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); изделия кулинарные из мяса [субпродуктов]

водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят). **в зависимости от технологии изготовления:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке]. **в зависимости от тепловой обработки:** вареные; запеченные; жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре. **в зависимости от особенностей тепловой обработки:** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные [для увеличения срока годности]. **в зависимости от термического состояния:** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготовляемую на птицеперерабатывающих предприятиях, в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]:** Г**руппа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; полугрудка куриная; полугрудка цыпленка-бройлера; полугрудка индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** филе куриное; филе цыпленка-бройлера; филе индейки; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» индейки; рулет «Сельский» из мяса кур; рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сельский» из мяса индейки. **Сорт первый:** филе куриное; филе цыпленка-бройлера; филе индейки; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» цыпленка-бройлера; рулет «Городской» ин-

дейки; рулет куриный; рулет из мяса цыплят-бройлеров; рулет из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом; рулет из мяса индейки с орехом. **Сорт первый:** рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой; рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом; рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью; рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским; рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом; рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром; рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком; рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет из мяса индейки с грибами; рулет из мяса индейки с курагой; рулет из мяса индейки с черносливом; рулет из мяса индейки с морковью; рулет из мяса индейки с перцем болгарским; рулет из мяса индейки с омлетом; рулет из мяса индейки с маслинами и сыром; рулет из мяса индейки с чесноком; рулет «Петровский» из мяса индейки; рулет «Перечный» из мяса индейки; рулет «Шик» из мяса индейки; рулет «Мраморный» из мяса индейки; галантин «К обеду» из мяса кур; галантин «К обеду» из мяса цыплят-бройлеров; галантин «К обеду» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** тушка индейки; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера; шашлык из грудки без кожи индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; цыпленок запеченный; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; жаркое из курочки; жаркое из цыпленка-бройлера; жаркое из индейки; шашлык «По-абхазски» из курочки; шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; шашлык «По-абхазски» из индейки; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; крылья куриные запеченные; крылья цыпленка-бройлера запеченные; крылья куриные глазированные; крылья цыпленка-бройлера глазированные. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка куриная; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; грудка «Пряная» куриная; грудка «Пряная» цыпленка-бройлера; грудка «Пряная» индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; окорочок «Фирменный» куриный; окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера; окорочок «Фирменный» индейки; окорочок «Пряная» куриный; окорочок «Пряная» цыпленка-бройлера; окорочок «Пряная» индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; голень «Пряная» куриная; голень «Пряная» цыпленка-бройлера; голень «Пряная» индейки; крыло куриное; крыло цыпленка-бройлера; крыло индейки; крылышко цыплят-бройлеров; крылышко индейки; крылья куриные глазированные; крылья цыпленка-бройлера глазированные. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами; азу из мяса индейки с овощами; фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами; фрикасе из мяса индейки с овощами; филе большое куриное; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе малое куриное; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; рулет куриный; рулет из мяса цыплят-

HACCP EXPERT

бройлеров; рулет из мяса индейки. **Сорт высший:** шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе; шашлык из мяса индейки в горчичном соусе; орех «Домашний» куриный; орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; орех «Домашний» из мяса индейки; рулет «Городской» куриный; рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Городской» из мяса индейки; полоски куриные в глазури; полоски цыпленка-бройлера в глазури; полоски индейки в глазури. **Сорт первый:** рулет куриный деликатесный; рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный; рулет из мяса индейки деликатесный; орех из мяса кур; орех из мяса цыплят-бройлеров; орех из мяса индейки; фонарик из мяса кур; фонарик из мяса цыплят-бройлеров; фонарик из мяса индейки. цыпленок с розмарином прессованный; индейка с розмарином прессованная; рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Инди» из мяса индейки; грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров; грудка «Праздничная» из мяса индейки; грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров; грудка «Карри» из мяса индейки; мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера; филе «К обеду» куриное; филе «К обеду» цыплят-бройлеров; филе «К обеду» индейки; мясо бедра «К обеду» куриное; мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров; мясо бедра «К обеду» индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Домашний» из мяса индейки; рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Легкий» из мяса индейки; рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Особый» из мяса индейки; рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Фермерский» из мяса индейки; рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Гурман» из мяса индейки; рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-баварски» из мяса индейки; рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Праздничный» из мяса индейки; рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Оригинальный» из мяса индейки; рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Нежный» из мяса индейки; рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Северный» из мяса индейки; рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пикантный» из мяса индейки; рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Классический» из мяса индейки; рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Балтийский» из мяса индейки; рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пряный» из мяса индейки; рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сочный» из мяса индейки; рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Прованс» из мяса индейки; рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Фирменный» из мяса индейки; рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Любимый» из мяса индейки; рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «С сыром» из мяса индейки; рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Каприз» из мяса индейки; рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Шато» из мяса индейки; рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки; рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Люкс» из мяса индейки; рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сицилия» из мяса индейки; рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «По-итальянски» из мяса индейки; рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Сытный» из мяса индейки; рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Изысканный» из мяса индейки; баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с орехами из мяса индейки; баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с сухофруктами из мяса индейки; баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с оливками из мяса индейки; баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень куриная; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные куриные; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца куриные; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса**

HACCP EXPERT

кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра: тушка индейки; полутушка индейки; грудка н/к куриная; грудка н/к цыпленка-бройлера; грудка н/к индейки. **Сорт высший:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; грудка н/к куриная; грудка н/к цыпленка-бройлера; грудка н/к индейки; крыло [целое] куриное; крыло [целое] цыпленка-бройлера; крыло [целое] индейки; окорочок куриный; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт высший:** тушка цыплят–бройлеров – гриль; цыпленок-табака-гриль; цыпленок-табака «По-грузински» гриль; цыпленок-бройлер на вертеле; цыпленок «По-особому» гриль; голень куриная гриль; голень цыпленка-бройлера гриль; голень куриная для барбекю; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень индейки для барбекю; бедро куриное гриль; бедро цыпленка-бройлера гриль; крылышки «Баффало» куриные; крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; крылышки «Баффало» индейки; шашлык из бедра цыплят–бройлеров гриль. **Сорт первый:** цыпленок-бройлер гриль; полутушка цыпленка-бройлера гриль; голень цыплят-бройлеров для барбекю; голень цыплят-бройлеров гриль в остром маринаде; бедро цыпленка-бройлера гриль; крылышки цыплят-бройлеров гриль; крыло куриное гриль; крыло цыпленка-бройлера гриль; крылышки цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** окорочок куриный в панировке; окорочок цыпленка-бройлера в панировке; бедро куриное в панировке; бедро цыпленка-бройлера в панировке; голень куриная в панировке; голень цыпленка-бройлера в панировке; крылышко куриное жареное во фритюре; крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре. крылья куриные в панировке; крылья цыпленка-бройлера в панировке. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом; курица, фаршированная морковью и орехами; цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами; индейка, фаршированная морковью и орехами; курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью; индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; курица, фаршированная печенью с жареным луком; цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком; индейка, фаршированная печенью с жареным луком; курица, фаршированная апельсином и ананасом; цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом; индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом; курица, фаршированная черносливом и яблоками; цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками; индейка, фаршированная черносливом и яблоками. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** стрипсы в панировке куриные; стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы в панировке из мяса индейки; филе большое

HACCP EXPERT

куриное в панировке; филе большое цыпленка-бройлера в панировке; филе большое индейки в панировке; филе малое куриное в панировке; филе малое цыпленка-бройлера в панировке; филе малое индейки в панировке. **Сорт высший:** шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки. **Сорт первый:** ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков куриных; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков индейки; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» из мяса цыпленка-бройлера; шницель «Советский» из мяса индейки; наггетсы из мяса кур; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; наггетсы из мяса индейки; стрипсы куриные; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** шашлык куриный. **Сорт первый:** филе большое цыпленка-бройлера в панировке; филе малое цыпленка-бройлера в панировке; шницель «Советский» куриный; шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров; шницель «Советский» из мяса индейки; стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; стрипсы «Куриные»; мясо бедра цыплят-бройлеров в панировке; мясо бедра индейки в панировке. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; шашлык «Закусочный» из мяса индейки; филе грудки цыпленка-бройлера гриль. **Сорт высший:** барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле; барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле; барбекю «По-восточному» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «По-восточному» из мяса индейки; барбекю «Южное царство» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «Южное царство» из мяса индейки; барбекю «По-русски» из мяса кур; барбекю «По-русски» из мяса цыплят-бройлеров; барбекю «По-русски» из мяса индейки; шашлык куриный; шашлык из мяса цыплят-бройлеров; шашлык из мяса индейки; шницель «Советский» из мяса кур на гриле; шницель «Советский» из мяса цыплят-бройлеров на гриле; шницель «Советский» из мяса индейки на гриле. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** котлеты из мяса цыплят-бройлеров; котлеты из мяса индейки. **Сорт первый:** филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; рулет «Деликатесный» из мяса кур; рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт второй:** печень кур; печень цыплят-бройлеров; печень индейки; желудки мышечные кур; желудки мышечные цыплят-бройлеров; желудки мышечные индейки; сердца кур; сердца цыплят-бройлеров; сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Неженский» из мяса индейки; рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Лиманский» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** котлета куриная с зеленью; котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью. **Сорт первый:** кебаб из мяса кур; кебаб из мяса к цыплят-бройлеров; биточки с сыром из мяса кур; биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров; биточки с сыром из мяса индейки. **Группа:**

HACCP EXPERT

изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый: котлета в беконе, фаршированная филе куриным. котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера; котлета в беконе, фаршированная филе индейки; шарики ассорти с овощами из мяса кур; шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров; шарики ассорти с овощами из мяса индейки; котлеты куриные с индейкой и брокколи; котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи; котлетки куриные с моцареллой и зеленью; котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью; фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом. **Сорт второй:** галантин из мяса цыплят-бройлеров; галантин из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** купаты «Дачные». **Сорт первый:** колбаски «Элитные»; колбаски «Куриные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** котлета куриная на гриле; котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле; люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров; люля-кебаб на гриле из мяса кур; колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; колбаски куриные чевапчичи. **Сорт второй:** люля-кебаб куриный; люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** люля-кебаб с мясом курицы и говядиной; люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной; люля-кебаб с мясом курицы и бараниной; люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** митболы с томатами и орегано из мяса кур; митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров; митболы с томатами и орегано из мяса индейки; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса цыплят-бройлеров; котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** колбаски «Гриль» из мяса кур; колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; купаты «Гриль» из мяса кур; купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; купаты «Дачные» из мяса кур; купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой. **Сорт первый:** колбаски для барбекю из мяса кур; колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; колбаски домашние гриль из мяса кур; колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль; купаты из мяса цыплят-бройлеров; купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур,**

HACCP EXPERT

цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые фаршированные. Сорт первый: биточки с сыром из мяса кур; биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** котлеты, содержащие мясо кур со свининой; котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; биточки с сыром, содержащие мясо кур; биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, формованные. Сорт первый:** наггетсы, содержащие мясо кур; наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров; котлеты, содержащие мясо кур со свининой; котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: кусковые бескостные с кожей или без нее, в т. ч. с начинкой или без нее, в панировке или без нее:** наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски»; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощами; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с овощами запеченными; наггетсы куриные с картофельным пюре; наггетсы куриные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски»; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с гречневым гарниром; наггетсы куриные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с рисом с овощами; наггетсы куриные с рисом; наггетсы куриные с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы куриные с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы куриные с овощами запеченными. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: жареные (основным способом, во фритюре, гриль): Подвид: рубленые, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** котлета рубленая из кур с картофельным пюре; котлета рубленая из кур с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски»; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с рисом; котлета рубленая из кур с рисом с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета рубленая из кур с рисом с овощами; котлета рубленая из кур с макаронами; котлета рубленая из кур с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета рубленая из кур с макаронами со сметанно-томат-

HACCP EXPERT

ным соусом; котлета куриная с картофельным пюре; котлета куриная с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета куриная с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с картофелем «По-деревенски»; котлета куриная с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета куриная с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с гречневым гарниром; котлета куриная с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета куриная с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с рисом; котлета куриная с рисом с овощным соусом с томатом; котлета куриная с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета куриная с рисом с овощами; котлета куриная с макаронами; котлета куриная с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета куриная с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски»; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с гречневым гарниром; котлета из курицы и свинины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с рисом; котлета из курицы и свинины с рисом с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с рисом со сметанно-томатным соусом; котлета из курицы и свинины с рисом с овощами; котлета из курицы и свинины с макаронами; котлета из курицы и свинины с макаронами с овощным соусом с томатом; котлета из курицы и свинины с макаронами со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски»; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощами; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом с овощным соусом с томатом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с рисом со сметанно-томатным соусом; наггетсы из мяса цыплят-бройлеров с овощами запеченными. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур [цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.] с гарнирами. Вид: запеченные: Подвид: рубленные, формованные, панированные, не панированные, в т. ч. с начинкой, с кожей или без нее:** фрикадельки куриные с картофельным пюре; фрикадельки куриные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски»; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с картофелем «По-деревенски» с сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с гречневым гарниром; фрикадельки куриные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с кабачками с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с рисом; фрикадельки куриные с рисом с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с рисом со сметанно-томатным соусом; фрикадельки куриные с макаронами с овощным соусом с томатом; фрикадельки куриные с макаронами со сметанно-томатным соусом. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт**

HACCP EXPERT

отборный: грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт полужирный:** рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** печень уток; печень утят; печень гусей; печень гусят; желудки мышечные уток; желудки мышечные утят; желудки мышечные гусей; желудки мышечные гусят; сердца уток; сердца утят; сердца гусей; сердца гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт нежирный:** мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят; мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** филе уток, фаршированное печенью; филе утят, фаршированное печенью; филе гусей, фаршированное печенью; филе гусят, фаршированное печенью; рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** грудка на

HACCP EXPERT

кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят. **Сорт полужирный:** тушка уток; тушка утят; тушка гусей; тушка гусят; полутушка уток; полутушка утят; полутушка гусей; полутушка гусят; бедро уток; бедро утят; бедро гусей; бедро гусят; окорочок уток; окорочок утят; окорочок гусей; окорочок гусят; голень уток; голень утят; голень гусей; голень гусят; крыло уток; крыло утят; крыло гусей; крыло гусят; грудка на кости уток; грудка на кости утят; грудка на кости гусей; грудка на кости гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт: полужирный:** бедро-гриль утки; бедро-гриль утят; бедро-гриль гуся; бедро-гриль гусят; окорочок-гриль утки; окорочок-гриль утят; окорочок-гриль гуся; окорочок-гриль гусят; голень-гриль утки; голень-гриль утят; голень-гриль гуся; голень-гриль гусят; крыло-гриль утки; крыло-гриль утят; крыло-гриль гуся; крыло-гриль гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. **Сорт: полужирный:** филе уток; филе утят; филе гусей; филе гусят. мясо бедра без кожи уток; мясо бедра без кожи утят; мясо бедра без кожи гусей; мясо бедра без кожи гусят; мясо окорочков без кожи уток; мясо окорочков без кожи утят; мясо окорочков без кожи гусей; мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** рулет из филе уток с сулугуни; рулет из филе утят с сулугуни; рулет из филе гусей с сулугуни; рулет из филе гусят с сулугуни; рулет из филе уток с черносливом и курагой; рулет из филе утят с черносливом и курагой; рулет из филе гусей с черносливом и курагой; рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из пищевых субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** печень уток; печень утят; печень гусей; печень гусят; желудки мышечные уток; желудки мышечные утят; желудки мышечные гусей; желудки мышечные гусят; сердца уток; сердца утят; сердца гусей; сердца гусят; **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** котлета в беконе, фаршированная филе утки; котлета в беконе, фаршированная филе гуся. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт полужирный:** колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком; колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком; колбаски гриль из мяса утки с бренди; колбаски гриль из мяса гуся с бренди; колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди; колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди. Допускается вырабатывать продукцию в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

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

Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных — от 0 °С до плюс 6 °С включительно; для замороженных — не выше минус 8 °С. Реа-

HACCP EXPERT

лизацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Сроки годности охлажденной продукции** упакованной в соответствии с СанПин 2.3.2.1324 при температуре +2-6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: из мяса птицы жареные, отварные, тушеные – не более 48 часов; из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром – не более 12 часов; пельмени из мяса птицы – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий** кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией):** вареные, запеченные и жареные [тушки или части тушек птицы] — не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные — не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток; изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток]; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями — не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные — не более 15 суток; рубленые, формованные — не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре +2-6 ºС и относительной влажности воздуха (для негерметично упакованной) не более 75%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: не выше минус 8°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев; изделия,

HACCP EXPERT

упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев; порционная нарезка — 70 суток. **не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев; порционная нарезка — 120 суток. **не выше минус 25 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%:** изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев; порционная нарезка — 200 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной** продукции упакованной с применением холодной пастеризации (**HPP)** при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий** кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации (HPP)** при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1285-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных мясосодержащих, вырабатываемых из различных видов теста с мясосодержащими начинками с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными мясосодержащими начинками из разных видов продуктивных животных. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия с начинками с добавлением мясной продукции: беляш жареный с мясом; беляш жареный с мясом (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 3); беляш жареный с мясом (вариант 4) беляш жареный с мясом (говядина); беляш жареный с мясом (свинина); беляш с мясом (баранина); беляш «Покурский» с говядиной; беляш «Покурский» со свининой; беляш жареный «Домашний»; беляш жареный с ливером; беляш жареный с ливером (вариант 2); беляш жареный с ливером (вариант 3); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с говядиной); беляш жареный с мясом и зеленым луком (со свининой); беляш жареный с мясом и зеленым луком (с бараниной); беляш жареный с мясом, сыром и грибами; беляш жареный с мясом и овощами (с говядиной); беляш жареный с мясом и овощами (со свининой); беляш жареный с мясом и овощами (с бараниной); беляш жареный с мясом и фруктами; беляш жареный с мясом и чесноком; беляш жареный с бараниной, рисом и зеленью; беляш жареный с говядиной и овощами; беляш жареный с ветчиной и сыром; беляш жареный с печенью; беляш жареный с печенью (вариант 2); беляш жареный с мясом (вариант 5); беляш с мясом (вариант 6); булочка с сосиской; котлета в тесте; котлета в тесте (вариант 2); котлета в тесте (вариант 3); котлета в слоеном тесте; котлета в тесте жареная; котлета в слойке; кулебяка с мясом и луком; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с мясом и грибами. **Пирожки паровые:** пирожок «Домашний» с мясом; пирожок с мясом и луком; пирожок с мясом и рисом; пирожок с мясом и грибами; пирожок с мясом и капустой; пирожок с печенью; пирожок с печенью (говяжьей) и овощами; пирожок с печенью (свиной) и овощами; пирожок с печенью и рисом; пирожок с печенью и грибами; пирожок с сердцем и грибами; пирожок с ливером; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с ветчиной и капустой; пирожок с картофелем и шкварками; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и грибами»; пирожок сдобный «Для пикника с ветчиной и грибами»; пирожок сдобный «Для пикника с колбасой и сыром»; пирожок «Домашний с мясом и луком»; пирожок «Домашний» с печенью; пирожок слоеный с говядиной; пирожок слоеный с бараниной; пирожок слоеный с мясом и луком; пирожок слоеный с ливером; пирожок слоеный с ветчиной и сыром; пирожок слоеный с ветчиной и сыром (вариант 2); пирожок слоеный с картофелем и мясом; пирожок слоеный с ветчиной; пирожок «Лапоток» (с сосиской, капустой, картофелем и луком); пирожок с капустой и мясом; пирожок с капустой и мясом (вариант 2); пирожок с капустой и мясом (вариант 3); пирожок с картофелем и мясом; – пирожок с мясом (говядина, свинина); пирожок печеный с картофелем и печенью; пирожок печеный с рисом и ветчиной; пирожок печеный с рисом и ветчиной (вариант 2); пирожок печеный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок со

свининой «По-царски»; пирожок со свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок со свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с рубленой свининой «По-царски»; пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 2); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 3); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 4); пирожок с рубленой свининой «По-царски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски»; пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 2); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 3); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 4); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 5); пирожок с говядиной и ананасом «По-гавайски» (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 4); пирожок с капустой и мясом (вариант 5); пирожок с капустой и мясом (вариант 6); пирожок с капустой и мясом (вариант 7); пирожок с капустой и мясом (вариант 8); пирожок с капустой и мясом (вариант 9); пирожок с мясом (вариант 3); пирожок «Домашний» с печенью; пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант). **Пирожки жареные:** пирожок «Домашний» жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и луком; пирожок жареный с мясом и рисом; пирожок жареный с мясом и грибами; пирожок жареный с мясом и капустой; пирожок жареный с печенью и овощами; пирожок жареный с печенью и рисом; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с сердцем и грибами; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с ливером (вариант 2); пирожок жареный с ливером (вариант 3); пирожок жареный с ливером (вариант 4) пирожок жареный с ливером (вариант 5); пирожок жареный с ливером и рисом; пирожок жареный с ливером и гречневой кашей; пирожок жареный с ливером и пшеничной кашей; пирожок жареный с ливером и пшенной кашей; пирожок жареный с ливером и перловой кашей; пирожок жареный с печенью; пирожок жареный с печенью и грибами; пирожок жареный с мясом (говядиной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (свининой) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом (бараниной) и луком (вариант 2); пирожок жареный с мясом и яйцом; пирожок жареный с мясом (говядиной) и рисом; пирожок жареный с мясом (свининой) и рисом; пирожок жареный с мясом (бараниной) и рисом; пирожок жареный с мясом; пирожок жареный с ветчиной и сыром; пирожок жареный с картофелем и шкварками; пирожок жареный с картофелем и сосиской; пирожок жареный с картофелем и печенью; пирожок жареный с картофелем и печенью (вариант 2); пирожок паровой с мясом и капустой; пирожок паровой «По-восточному»; пирожок жареный со свининой «По-Царски»; пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный со свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски»; пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленой свининой «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски; пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 2); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 3); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 4); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 5); пирожок жареный с говядиной и ананасом «По-гавайски (вариант 6); пирожок жареный с мясом (вариант 3); пирожок жареный с капустой и мясом «По-деревенски»; пирожок жареный с сосиской; пирожок жареный с сарделькой; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» со свининой и капустой; пирог «Югорский» со свининой и капустой (вариант 2); пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Югорский» с капустой и мясом; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с сердечками, черносливом и

HACCP EXPERT

грецким орехом; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с печенью и овощами; пирог с капустой и мясом (вариант 2); пирог с ветчиной и луком-пореем; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с луком; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса и риса; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с грибами; пирог слоёный из пресного теста с фаршем из мяса с капустой; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоёный с капустой и свининой; пирог слоеный с мясом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с мясом и луком из дрожжевого теста; пирог с мясом и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом и грибами из дрожжевого теста; пирог открытый с мясом, сыром и грибами; пирог с мясом и картофелем; пирог «Чизбургер; расстегай с мясом и луком; расстегай с мясом и рисом; расстегай с мясом и грибами; расстегай с мясом; рулетик с мясом; сосиска в тесте; сосиска в тесте (вариант 2); сосиска в тесте (вариант 3); сосиска в тесте (вариант 4); сосиска в тесте (вариант 5); сосиска в тесте (вариант 6); сосиска в слоеном тесте; сосиска, запеченная в тесте; сосиска в тесте жареная; сосиска в слойке; слойка с мясом и луком; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с мясом; слойка с мясом (вариант 2); слойка бездрожжевая с мясом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком – пореем; слойка французская с мясом; смаженка с колбасой; штрудель с брокколи и беконом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые**

HACCP EXPERT

емые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – 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.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1286-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ ПТИЦЫ В ТЕСТЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных из мяса птицы, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее по тексту продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из мяса птицы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия с начинками с добавлением мяса птицы беляш жареный с мясом птицы; беляш жареный с капустой и мясом курицы; беляш жареный с мясом курицы и грибами; беляш жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); беляш жареный с мясом курицы и сыром; беляш жареный с мясом утки; конверт слоеный с мясом курицы и сыром; курник; курник «По-Югорски»; курник «Сытный»; курник с мясом курицы; курник с мясом курицы (вариант 2); кулебяка с мясом курицы и грибами; кулебяка с мясом курицы и капустой; пирожок с мясом птицы; пирожок с мясом курицы и луком; пирожок с мясом курицы и рисом; пирожок с мясом курицы и грибами; пирожок с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок с мясом курицы (вариант 2); пирожок с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и рисом; пирожок слоеный с мясом курицы и сыром; пирожок слоеный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок слоеный с мясом курицы и капустой; пирожок слоеный с мясом курицы, сыром и оливками; пирожок сдобный «Для пикника» с мясом курицы и грибами; пирожок слоеный с мясом курицы и луком; пирожок с филе индейки «По-Царски»; пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок с куриным филе «По-Царски»; пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 3); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок с мясом курицы и ананасом; пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом курицы и ананасом

(вариант 4); пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 5) пирожок с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом индейки и ананасом; пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирожок с мясом птицы (вариант 2). ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с мясом курицы; пирожок жареный с мясом курицы и луком; пирожок жареный с мясом курицы и рисом; пирожок жареный с мясом курицы и грибами; пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и грибами (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и сыром; пирожок жареный с мясом курицы и сыром (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и капустой; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски»; пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с филе индейки «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски»; пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 3) пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с куриным филе «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски»; пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 2); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 3); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 4); пирожок жареный с рубленым филе курицы «По-Царски» (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом; пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом курицы и ананасом (вариант 6); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом; пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 2); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 3); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 4); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 5); пирожок жареный с мясом индейки и ананасом (вариант 6); пирог с мясом цыплёнка, грибами и капустой; пирог с мясом цыплёнка и грибами; пирог «Югорский» с капустой и мясом цыплят; пирог «Югорский» с мясом цыплят и картофелем»; пирог курник «Сытный» пирог «Сытный» с мясом курицы под грибами; пирог с мясом курицы и грибами; пирог с мясом курицы и грибами (вариант 2); пирог с мясом курицы и грибами (вариант 3); пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и луком; пирог слоёный из пресного теста с мясом курицы и грибами; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и капустой; пирог слоёный из пресного теста с мясом цыплят и картофелем; пирог с мясом курицы и рисом из дрожжевого теста; пирог с мясом курицы и грибами; пирог-курник с мясом курицы, картофелем, луком и салом; пирог с курицей и картофелем; расстегай с мясом курицы и луком; расстегай с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы; слойка с мясом курицы и грибами; слойка с мясом курицы и грибами (вариант 2); слойка с мясом курицы и сыром; слойка бездрожжевая с мясом курицы; слойка бездрожжевая с мясом курицы (вариант 2).

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перево-

HACCP EXPERT

зимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1284-2026 РЫБНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МУЧНЫМ КОМПОНЕНТОМ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 29.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство изделий кулинарных рыбных, вырабатываемых из различных видов теста с начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов (далее продукт, продукция). Продукцию выпускают с различными начинками из рыбы с добавлением или без добавления овощей, специй и других ингредиентов. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Изделия с начинками с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов:*** беляш с рыбой (горбушей); беляш с рыбой (судаком); кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с рыбой (горбуша, треска); пирожок печеный с горбушей и рисом; пирожок печеный с горбушей и луком; пирожок печеный с горбушей и яйцом; ***Пирожки жареные:*** пирожок жареный с горбушей и луком; пирожок жареный с горбушей и яйцом; пирожок жареный с судаком, картофелем и луком; пирожок жареный с рыбой (судак); пирожок жареный с рыбой (морской окунь); пирожок жареный с рыбой (ставрида); пирожок жареный с рыбой (хек); пирожок жареный с рыбой (треска); пирожок жареный с рыбой (сазан); пирожок жареный с рыбой (сом); пирожок жареный с рыбой и рисом; пирожок жареный с рыбой и гречневой кашей; пирожок жареный с рыбой и пшеничной кашей; пирожок жареный с рыбой и пшенной кашей; пирожок жареный с рыбой и перловой кашей; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с судаком, картофелем и луком; пирог с рыбой и картофелем; пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровских; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровских пирог слоеный с рыбой (горбуша) и рисом; пирог слоеный с рыбой (кижуч) и рисом; пирог слоеный с рыбой (нерка) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) и рисом; пирог слоеный с рыбой (лосось) (вариант 2); пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (горбуша) (вариант 2); пирог с рыбой (кижуч) (вариант 2); пирог с рыбой (палтус); пирог с рыбой (семга); пирог с рыбой (сом); пирог с рыбным фаршем (сом); пирог с рыбой сом и рисом; пирог с рыбой (судак); пирог с рыбой (треска); пирог с рыбой (хек); пирог «Югорский» с рыбой (лосось) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (горбуша) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (кижуч) и рисом; пирог «Югорский» с рыбой (нерка) и рисом; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с лососем (вариант 2); пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с горбушей (вариант 2); пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с кижучем (вариант 2); пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Рыбка» с неркой (вариант 2); пирог «Сытный» с сёмгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с сёмгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбными консервами (вариант 2); пирог «Золотая рыбка»; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; ракушка с лососем и рисом; рыба в слоеном тесте (лосось-горбуша); рыба в слоеном тесте (семга); расстегай с

ГОСТ ЭКСПЕРТ

горбушей и луком; расстегай с рыбой и рисом; расстегай с рыбой и рисом (вариант 2); расстегай с горбушей и яйцом; слойка с горбушей и луком; слойка с горбушей и яйцом.

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

Правила транспортирования и хранения. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности: замороженной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **замороженной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – не более 180 суток; негерметично упакованной – не более 120 суток; негерметично упакованная весовая не более 60 суток. **охлажденной продукции (без консервантов) с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** · охлажденных изделий с момента изготовления не более 96 часов; **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением консервантов при температуре плюс 2 плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 17 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 14 суток; негерметично упакованная – не более 96 часов; негерметично упакованная весовая – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре от плюс 12 до плюс 23 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: герметично упакованной упаковке – не более 24 часов; негерметично упакованная – не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с применением холодной пастеризации при температуре +2+4 ºС и относительной влажности воздуха не более 75-80%:** герметично упакованной – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации при температуре не выше минус 18 °С:** герметично упакованной – 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.

HACCP EXPERT

19 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1275-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных животных вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре (далее – продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного и/или мясокостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутых посолу и термической обработке и доведённых до готовности к употреблению, с гарниром или без. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускаются в охлажденном и замороженном виде и/или предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Изделия кулинарные из мяса и мясных субпродуктов в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:*** **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** антрекот; баранина барбекю; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; грудинка, жаренная во фритюре; котлеты натуральные (баранина); котлеты отбивные (баранины); поджарка из говядины; ромштекс; шашлык из баранины/козлятины; шашлык из баранины; шашлык из говядины; шницель (баранина); шницель «По-европейски» жаренный; шницель из свинины с кунжутом; эскалоп; стейк из свинины; мясо жареное мелким куском; отбивная из мяса (говядина, оленина, баранина, свинина); свинина барбекю. **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина барбекю; свинина в сыре; стейк из шейки; шашлык из свинины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины «Престиж»; шашлык из свинины на углях; шашлык свиной с перцем и луком; шашлык «Пикантного»; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель жаренный; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «По-домашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свиные пикаты; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре; шашлык "Охотничий" с грибами. **Группа – мясные.** Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: **Категория Б:** бифштекс; колбаски по-украински; колбаски «Кавказские»; колбаски «Итальянские»; колбаса «Домашняя» жареная; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люля-кебаб; люля-кебаб из говядины, свинины и баранины; люля-кебаб из говядины и баранины; шашлык рубленый (говядина); шашлык рубленый (баранина); купаты из говядины; купаты из свинины и говядины; купаты «Чесночные»; чевапчичи. **Категория В:** биточки

«По-кишиневски»; биточки по-селянски; биточки по-домашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «По-селянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «По-казачьи»; колбаски аппетитные; колбаски по-кубански; колбаски «Немецкие»; колбаски «Австрийские»; колбаски «Венгерские»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты по-домашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люля-кебаб из говядины и свинины; купаты из свинины; купаты из свинины с говядиной; люля-кебаб. **Категория Г:** биточки «Домашние»; колбаски свиные по-украински; купаты «Нежные»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина жареная в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория Б:** говядина «Пикантная»; гуляш «Пряный»; гуляш из говядины. **Категория В:** мясо «По-строгановски»; поджарки из свинины. **Категория Г:** бифшенка; свинина «По-строгановски». **Группа – мясные. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** мясо праздничное. **Категория В:** мясные рулетики, фаршированные фруктами. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** мясо запеченное (оленина, баранина). **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория А:** говядина отварная; мясо отварное (говядина, оленина, баранина, свинина); «Рваная» говядина. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** начинка мясная ТРИ мяса. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Б:** ноги бараньи с травами. **Категория В:** рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной с курагой. **Группа – мясные. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория Б:** ушки с мясным фаршем; ушки с говядиной. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины. **Категория Г:** равиоли по-провански; пельмени «Крестьянские». **Категория Д:** ушки с ливером и печенью. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория Б:** биточки паровые из говядины. **Категория В:** кнели из говядины. **Группа – мясные. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты с бараниной; манты с говядиной и бараниной; манты из говядины. **Категория Г:** манты (говядина/курица). **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** печень жаренная; печень жареная с луком; оладьи из печени жареные. **Группа – мясные. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** печень в сметанном соусе. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** котлеты московские; котлеты «Домашние» жареные; котлеты «Московские» жареные. **Категория Г:** битки свиные; люля жареное; шницель «Рижский»; колбаски «Сытные»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Категория Д:** колбаски мясо-крупяные. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка,

HACCP EXPERT

фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная жаренная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – кусковые: Категория В:** гуляш «Пикантный»; гуляш из говядины; гуляш «Венгерский»; грудинки в соусе (баранина); бефстроганов (говядина). **Категория Г:** бефстроганов; говядина тушеная с черносливом; говядина в красном кисло-сладком соусе; грудинка в соусе (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – вареные кулинарные изделия. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** пельмени с говядиной и свининой (С томатным соусом, Со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом, Со сметанно-томатным соусом); пельмени «Классических» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени из говядины со сметанно-томатным соусом; пельмени из говядины с майонезом. **Категория Г:** пельмени «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Категория Д:** хинкали «Любительских» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом); пельмени «Гёдза» (С томатным соусом, со сметанным соусом, С уксусным соусом, С соевым соусом, С маслом, С кетчупом, С майонезом). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые: Категория В:** долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом (паровых). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные изделия. Подвид – рубленые в тестовой оболочке: Категория В:** манты с говядиной; манты со свининой и говядиной. **Категория Г:** манты (говядина/свинина); манты с бараниной; манты с говядиной и свининой. **Категория Д:** манты с тыквой и бараниной. **Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – жаренные:** торт печеночный; оладьи из печени. Г**руппа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия из субпродуктов. Подвид – запечённые:** оладьи из говяжьей печени; печень запеченная с сыром; котлеты печеночные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запечённые кулинарные изделия с гарниром. Подвид – рубленые:** бифштекс с картофельным пюре; бифштекс с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс с картофельным пюре в томатном соусе; бифштекс с картофельным пюре в сливочном соусе; бифштекс с картофелем отварным; бифштекс с картофелем «По-деревенски»; бифштекс с гречкой отварной; бифштекс с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс с гречкой отварной в томатном соусе; бифштекс с гречкой отварной в сливочном соусе; бифштекс с рисом с овощами; бифштекс с рисом;

HACCP EXPERT

бифштекс с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс с рисом в томатном соусе; бифштекс с рисом в сливочном соусе; бифштекс с овощами запеченными; бифштекс с макаронами; бифштекс с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс с макаронами в томатном соусе; бифштекс с макаронами в сливочном соусе; бифштекс рубленый с картофельным пюре; бифштекс рубленый с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс рубленый с картофелем отварным; бифштекс рубленый с картофелем «По-деревенски»; бифштекс рубленый с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс рубленый с рисом с овощами; бифштекс рубленый с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс рубленый с овощами запеченными; бифштекс рубленый с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс рубленый с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с картофельным пюре; бифштекс из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с картофельным пюре со сметано-томатным соусом; бифштекс из говядины с картофелем отварным; бифштекс из говядины с картофелем «По-деревенски»; бифштекс из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с рисом с овощами; бифштекс из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины с овощами запеченными; бифштекс из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с картофелем отварным; бифштекс из говядины и свинины с картофелем «По-деревенски»; бифштекс из говядины и свинины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с рисом с овощами; бифштекс из говядины и свинины с рисом с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с рисом со сметанно-томатным соусом; бифштекс из говядины и свинины с овощами запеченными; бифштекс из говядины и свинины с макаронами с овощным соусом с томатом; бифштекс из говядины и свинины с макаронами со сметанно-томатным соусом; крокеты из говядины с кабачком с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком под соусом сметанно-томатным с картофельным пюре; крокеты из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком под соусом сметанно-томатным с картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и картофелем «По-деревенски»; крокеты из говядины с кабачком с гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком под сметанно-томатным соусом с гречневым гарниром; крокеты из говядины с кабачком с рисом отварным; крокеты из говядины с кабачком под соусом овощным с томатом и рисом отварным; крокеты из говядины с кабачком под сметанно-томатным соусом с рисом отварным; биточки с картофельным пюре; биточки с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки с картофелем «По-деревенски»; биточки с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки с гречневым гарниром; биточки с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки с рисом; биточки с рисом с овощами; биточки с рисом с овощным соусом с томатом; биточки

с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски»; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с рисом; биточки «По-домашнему» с рисом с овощами; биточки «По-домашнему» с рисом с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки «По-домашнему» с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки «По-домашнему» с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски»; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с рисом; биточки из говядины с кабачком с рисом с овощами; биточки из говядины с кабачком с рисом с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с кабачком с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с кабачком с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски»; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом с овощами; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с рисом со сметанно-томатным соусом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с макаронами с овощным соусом с томатом; биточки из говядины с гречкой с кабачком с макаронами со сметанно-томатным соусом; биточки с кабачком с картофельным пюре; биточки с кабачком с картофельным пюре в томатном соусе; биточки с кабачком с картофельным пюре в сливочном соусе; биточки с кабачком с гречкой отварной; биточки с кабачком с гречкой отварной в томатном соусе; биточки с кабачком с гречкой отварной в сливочном соусе; биточки с кабачком с рисом; биточки с кабачком с рисом в томатном соусе; биточки с кабачком с рисом в сливочном соусе; биточки с кабачком с макаронами; биточки с кабачком с макаронами в томатном соусе; биточки с кабачком с макаронами в сливочном соусе; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-

HACCP EXPERT

деревенски»; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с рисом; котлеты натуральные рубленые с рисом с овощами; котлеты натуральные рубленые с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты натуральные рубленые с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты натуральные рубленые с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с картофельным пюре; котлеты мясные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски»; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с гречневым гарниром; котлеты мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с рисом; котлеты мясные с рисом с овощами; котлеты мясные с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты мясные с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с картофельным пюре; котлеты из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски»; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с гречневым гарниром; котлеты из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с рисом; котлеты из говядины с рисом с овощами; котлеты из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; котлеты из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; котлеты из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; котлета с картофельным пюре; котлета с картофельным пюре в сливочном соусе; котлета с картофельным пюре в томатном соусе; котлета с гречкой отварной; котлета с гречкой отварной в сливочном соусе; котлета с гречкой отварной в томатном соусе; котлета с рисом; котлета с рисом в сливочном соусе; котлета с рисом в томатном соусе; котлета с макаронами; котлета с макаронами в сливочном соусе; котлета с макаронами в томатном соусе; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски»; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с рисом; шницель натуральный рубленый с рисом с овощами; шницель натуральный рубленый с рисом с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с рисом со сметанно-томатным соусом; шницель натуральный рубленый с макаронами с овощным соусом с томатом; шницель натуральный рубленый с макаронами со сметанно-томатным соусом; шницель с картофельным пюре; шницель с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; шницель с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; шницель с картофелем «По-деревенски»; шницель с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; шницель с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом;

HACCP EXPERT

шницель с гречневым гарниром; шницель с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; шницель с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; шницель с рисом; шницель с рисом с овощами; шницель с рисом с овощным соусом с томатом; шницель с рисом со сметанно-томатным соусом; шницель с макаронами с овощным соусом с томатом; шницель с макаронами со сметанно-томатным соусом. **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром. Подвид – кусковые:** гуляш из говядины с картофельным пюре; гуляш из говядины с гречневым гарниром; гуляш из говядины с рисом; гуляш из говядины с рисом с овощами; гуляш из говядины с макаронами; бефстроганов из говядины с картофельным пюре; бефстроганов из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски»; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с рисом; бефстроганов из говядины с рисом с овощами; бефстроганов из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; бефстроганов из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; бефстроганов из говядины с макаронами со сметанно-томатным соусом; плов с говядиной; **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные изделия с гарниром. Подвид – рубленые:** фрикадельки с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; фрикадельки с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; фрикадельки с картофелем «По-деревенски» с сметанно-томатным соусом; фрикадельки с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; фрикадельки с кабачками с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с рисом с овощным соусом с томатом; фрикадельки с рисом со сметанно-томатным соусом; фрикадельки с макаронами с овощным соусом с томатом; фрикадельки с макаронами со сметанно-томатным соусом; тефтели с картофельным пюре; тефтели с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели с картофельным пюре в томатном соусе; тефтели с картофельным пюре в сливочном соусе; тефтели с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели с гречкой отварной; тефтели с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели с гречкой отварной в томатном соусе; тефтели с гречкой отварной в сливочном соусе; тефтели с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели с рисом; тефтели с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели с рисом в томатном соусе; тефтели с рисом в сливочном соусе; тефтели с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели с макаронами тефтели с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели с макаронами со сметанно-томатным соусом; тефтели с макаронами в томатном соусе тефтели с макаронами в сливочном соусе тефтели из говядины с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели из говядины с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели из говядины с макаронами со сметанно-томатным

HACCP EXPERT

соусом; тефтели мясные с картофельным пюре с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с картофельным пюре со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с картофелем «По-деревенски» со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с гречневым гарниром с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с гречневым гарниром со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с рисом с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с рисом со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с рисом с овощами со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с овощами, запеченными со сметанно-томатным соусом; тефтели мясные с макаронами с овощным соусом с томатом; тефтели мясные с макаронами со сметанно-томатным соусом; паста «Болоньезе».

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха (75±5) %. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. **Температура в любой точке измерения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** охлажденные [от 0 °С до 6 °С]; замороженные [не выше минус 8 °С]; быстрозамороженные [не выше минус 18 °С]; глубокозамороженные [не выше минус 25 °С]. Реализацию изделий кулинарных из мяса и субпродуктов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса и субпродуктов**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает и подтверждает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. Транспортирование и хранение продукции, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Сроки годности** *охлажденной продукции* упакованной в соответствии с СанПин 2.3.2.1324 при температуре плюс 2-6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; пловы, пельмени, манты – не более 24 часов; субпродукты мясные отварные, жареные – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов, со дня выработки при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): вареные, запеченные и жареные— не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные — не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые — не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке — не более 5 суток; целыми изделиями в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками — не более 5 суток; изделия кулинарные в лотках и подложках, пакетах и пленках для сервировочной и порционной нарезки — не более 72 часов [3 суток]; все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке — не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные — не более 17 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке — не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 15 суток; запеченные и жареные рубленые в

оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку — не более 10 суток. рубленые, формованные — не более 10 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса с применением регуляторов кислотности — не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции с применением консервантов* при температуре плюс 2-6 ºС и относительной влажности воздуха (для негерметично упакованной) не более 75%: герметично упакованная – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 20 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 25 суток; негерметично упакованная – не более 7 суток; негерметично упакованная весовая – не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 3 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 3 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 3 месяцев; порционная нарезка — 70 суток; **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 6 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 6 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 6 месяцев; порционная нарезка — 120 суток; **не выше минус 25 °С** и относительной влажности воздуха от 85% до 98%: изделия негерметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные — не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке — не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды — не более 12 месяцев. порционная нарезка — 200 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации* при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности *замороженной продукции с применением технологии холодной пастеризации* при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 98%:** герметично упакованной – не более 12 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1274-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МЯСОМ [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродуктов] птицы и с мясом [субпродуктами] птицы, салаты и винегреты с добавлением мяса птицы, свежих и консервированных овощей, с добавлением заправки или без, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – содержащие мясо [субпродуктов] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты и винегреты: салат «Робинзон» (филе куриное, говядина); салат «Сухарик» (филе куриное); салат «Мечта поэта» (курица); салат «Богема» (курица); салат «Монблан» (курица); салат «Дамский каприз» (курица); салат «Сливки общества» (курица); салат «Анталия» (курица); салат «Печень в малиновом соусе» (куриная печень); салат из копченого филе цыпленка (филе куриное); салат «Оригинальный» (курица). **Группа – с мясом [субпродуктами] птицы. Вид – кулинарные изделия, салаты и винегреты:** салат «Столичный» (курица); салат «Увертюра» (курица); салат «Оливье» (курица); салат с курицей и сыром (курица); салат «Театральный» с шампиньонами (курица); салат из курицы с папоротником (курица); салат «Золотой петушок» (курица); салат «Куриный» (курица); салат «Гнездо глухаря» (курица); салат «Вечерний» (курица); салат «Перепелиное гнездо» (курица); салат «Фирменный» (курица); салат «Банкет» (курица); салат «Престиж» (курица); салат «Гавайский» (курица); салат «Гранатовый браслет» (курица); салат «Бельгийский» (курица); салат «Золотое руно» (курица); салат «Городской» (курица); салат из курицы с омлетом (курица); салат из копченой курицы с корейской морковью (курица); салат «Для мужчин» (курица); салат «Черепаха Тортилла» (курица); салат «Эквадор» (курица); салат «Кура» (курица); салат «Фантазия» (печень куриная); салат «Театральный» (куриное филе); салат «Тайсон» (курица); салат «Эльдорф» (курица); салат «Индийский» (курица); салат «Ташкент» (курица); салат «Восторг» (курица); салат «Дубок» (курица); салат (торт) «Курочка Ряба» (курица); салат «Рыжик» (филе куриное); салат «Цесарка» (филе куриное); салат «Рондо» (филе куриное); салат «Восточная сказка» (филе куриное); салат «Куриное царство» (филе куриное); салат «Прелесть» (филе куриное); салат «Деликатесный с крабами» (курица); салат «Русь» (куриные сердечки, печень куриная); салат «Пражский» (филе куриное); салат «Соломон» (филе куриное); салат «Вива, Италия!» (индейка); салат «Цезарь» (курица); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (филе куриное); салат с клюквой (курица); салат «Милый гурман» (курица); салат «Неженка» (курица); салат «Английский» (курица); салат «Курочка ряба» (курица); салат «Лакомка» (курица); салат «Американская мечта» (курица); салат «Шапка Мономаха» (курица); салат «Мечта» (курица); салат из курицы с грибами (курица); салат «Консул» (курица); салат «Нежность» (курица); салат «Восток» (курица); салат «Столичный» (курица; или индейка; или фазан; или рябчик; или куропатка серая; или тетерев); салат из курицы с овощами (филе куриное); салат из курицы с фасолью (филе куриное); салат из курицы с черносливом (филе куриное); салат «Гурман» (курица); салат «Шанхай» (курица); салат «Гречанка» (курица); салат «Шанель» (курица); салат с птицей или дичью (курица; или индейка; или

рябчик; или куропатка серая; или тетерев); салат из птицы с орехами (филе куриное); салат-коктейль с курицей (филе куриное); салат-коктейль из курицы и фруктов (филе куриное); салат-коктейль «Имбирный» (филе куриное).

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

Правила транспортирования и хранения Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. ля перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, которые поддерживают температурный режимов продукции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. **С**роки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением мяса птицы – не более 36 часов. **Рекомендуемые сроки годности** без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток; герметично упакованная – не более 20 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 30 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 35 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель устанавливает **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями ПНСТ 826, МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1267-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С МЯСОМ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 13.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, салаты и винегреты с мясными компонентами, свежих и консервированных овощей, с добавлением заправки или без, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясосодержащие. Вид – кулинарные изделия, салаты и винегреты: салат «Консул» (говядина); салат «Шапка Мономаха» (говядина); салат «Острый» с папоротником (говядина); салат «Радужный» (говядина); салат «Каприз» (говядина); салат «Таежный» (говядина); салат «Новониколаевский» (говядина); салат «Черепаха» (говядина); салат «Императорский» (говядина); салат «Сырная фантазия» (говядина); салат «Пикантный» (говядина); салат «Острый» (говядина); салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский» (говядина); салат «Гранатовые брызги» (говядина); салат «Домашний» (говядина); салат «Соломка» (говядина); салат «Мясной» (говядина, или баранина, или свинина, или телятина, или говяжий язык); салат «Мясной» с кукурузой (говядина); салат «Мясной» с черносливом(говядина); салат «Мясной» с грибами(говядина); салат «Мясной Деревенский» (говядина); салат «Розовый» с черносливом (говядина); салат «Министерский» (говядина); салат «Муравейник» (говядина); салат «Дипломат» (говядина); салат «Маяк» (говядина); салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия» (говядина); салат «Гранатовый браслет» (говядина); салат «Тет-а-тет» (говядина); салат «Мозаика» (говядина); салат «Богатырь» (свинина); салат из говяжьей вырезки с фасолью.

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

Правила транспортирования и хранения Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, которые поддерживают температурный режимов продукции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салаты с добавлением мяса – не более 36 часов.

Рекомендуемые сроки годности без применения консервантов при температуре +2-6°С: салаты весовые – не более 24 часов; салаты фасованные – не более 48 часов; герметично упакованная – не более 7 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 20 суток; упакованные в

вакуумную упаковку – не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: салатов весовые – не более 5 суток; остальных фасованные – не более 14 суток; герметично упакованная – не более 20 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 35 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 30 суток. **Срок годности весовой продукции** после вскрытия упаковки не более 12 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель устанавливает **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями ПНСТ 826, МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.20.25-1266-2026 КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С РЫБОЙ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 13.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, салаты и винегреты с рыбой, вырабатываемые из рыбы, свежих и консервированных овощей, с добавлением или без добавления морепродуктов, с добавлением или без добавления заправки, с добавлением или без добавления консервантов и других продуктов (далее продукция). Салаты выпускаются в заправленном и незаправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Кулинарные изделия салаты с рыбой заправленные:*** салат «Экзотик» (филе минтая; или филе судака); салат «Рыбный» (филе трески; или филе морского окуня; или филе сома; или филе ледяной рыбы; или филе мерланга); салат «Северный» (филе трески); салат «Оригинальный» (филе минтай; или филе морского окуня; или филе трески); салат «Русский букет» (филе горбуши); салат «Посейдон» (филе минтай; или филе морского окуня; или филе трески); салат «Деликатесный» (филе морского окуня); салат «Невский» (филе лосося); салат «Стрела Амура» (филе форели с/с); салат «Копенгаген» (филе трески); салат «Экзотика» (филе минтай); салат «Морской бриз» (форель х/к; или лосось с/с; или горбуша); салат «Морской бриз» (лосось с/с, филе кальмара); салат «Фантазия» (горбуша); салат «Поморский» (горбуша); салат из семги; салат «Филадельфия» (лосось с/с); салат «Чезаре» (лосось с/с); салат «Ассорти» из рыбы (лосось с/с, кальмар, масляная рыба); салат «Мимоза» (сайра); салат «Золотая рыбка» (горбуша х/к); салат «Барракуда» (лосось); салат «Экзотическое рандеву» (тунец); салат «Карибский» (сардина); салат «Балтика» (шпроты); салат «Осло» (печень трески); салат «Рыбный» с морской капустой (окунь морской; или мерланг); салат из рыбы со спаржей, овощами (лосось); салат «Рыбный» деликатесного (осетр; или севрюга; или окунь морской); салат «Любительский» (печень трески); салат из тунца консервированного; салат с рыбой горячего

копчения (треска г/к; или окунь морской; или сом; или севрюга; или осетр); салат «Картофельный» с сельдью; салат с сельдью; салат из яиц, фаршированных сельдью и луком; салат «Рыбка» (сельдь соленая); салат «Кантри» (сельдь соленая); салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский» (сельдь соленая); салат «Камчатский» (сельдь соленая); салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Тихий омут» (сельдь соленая); салат «По-голландски» (сельдь соленая); салат «По-итальянски» (сельдь соленая); салат «Морской» (тунец; или сельдь соленая); салат «Балканский» (сельдь х/к); салат «Фудзияма» (сельдь х/к); салат «Новинка» (сельдь); салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Каспийский» (лосось х/к); салат из копченой рыбы (горбуша х/к); салат «Шпротный» (шпроты); салат «Люция» (шпроты); салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман» (тунец); салат «Мечта» (лосось); салат-коктейль рыбный (филе судака; или филе трески; или филе окуня морского); салат-коктейль рыбный с грибами (филе судака); салат-коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехом. ***Кулинарные изделия винегреты с рыбой заправленные:*** винегрет рыбный (осетр; или севрюга; или ледяная рыба); винегрет с рыбой горячего копчения (треска г/к; или окунь морской г/к; или сом г/к); винегрет с сельдью. ***Кулинарные изделия салаты с рыбой незаправленные:*** сельди под шубой; сельди под шубой с яблоком; салат из копченой горбуши; салат Марино (лосось); салат рыбного Мимоза (сайра); салат «Несвижский» (сельдь); салат с тунцом. ***Кулинарные изделия винегреты с рыбой незаправленные:*** винегрет рыбный (осетр; или севрюга; или ледяная рыба); винегрет с рыбой горячего копчения (треска г/к; или окунь морской г/к; или сом г/к); винегрет с сельдью.

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

Термины и определения Кулинарная продукция: Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд. **Кулинарное изделие:** Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. **Рыбное кулинарное изделие:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее **Соус:** компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета). **Охлажденное кулинарное изделие:** Блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С. **Пастеризация:** Тепловая обработка продукции при температуре от 60°С до 100°С, обеспечивающая ее безопасность и микробиологическую стабильность при определенной температуре хранения в течение ограниченного срока годности. **Холодной пастеризации (HPP):** Обработки высоким давлением (high pressure processing) от 2000 до 6 000 тысяч бар в течение от 3 до 15 мин, что способствует деактивации патогенных микроорганизмов и бактерии. **Пастеризованная пищевая рыбная продукция:** Пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления гарниров, соусов, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая пастеризации. **Правила транспортирования и хранения** Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Транспорт-

ные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения, в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем. Температура в любой точке измерения продукции, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: охлажденные [от 0 °С до 6 °С]. Реализацию продукции осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: салаты с добавлением рыбы без заправки – не более 12 часов. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5) %: салатов заправленных – не более 24 часов; салатов незаправленных – не более 48 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично фасованной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 36 часов; салатов незаправленных – не более 72 часа. **Рекомендуемые сроки годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 3 суток; салатов незаправленных – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия или сорбата калия, или сорбиновой кислоты, или бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 5 суток; салатов незаправленных – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с применением газомодифицированной среды при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 7 суток; салатов незаправленных – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** с консервантами с применением газо-модифицированной среды при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных– не более 15 суток; салатов незаправленных– не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции** упакованная в вакуумную упаковку, скин-упаковку при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С: салатов заправленных – не более 10 суток; салатов незаправленных – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных продукции** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 60 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции упакованной с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре плюс 2-4ºС – не более 45 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 48 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель устанавливает 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

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1252-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ. СУПЫ ГОТОВЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 27.01.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясосодержащие супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульонах мясном и мясокостном с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных мясных пищевых продуктов с добавлением и без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группамясосодержащие. Видизделия кулинарные мясосодержащие (супы). Подвид-заправочные супы (борщи, щи, рассольники, супы с овощами, крупами, макаронными изделиями, солянки, похлёбки, супы холодные), супы пюреобразные. ***Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщок с гренками; борщ с мясом кролика; борщ с растительным филе и говядиной; борщ с говядиной (вариант 1); борщ с говядиной (вариан т2); борщ с мясом (вариант 1); борщ с мясом (вариант 2); борщ со сметаной; борщ зеленый со свиными ребрышками копчеными; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клёцками; борщ из сушёных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ волынский; борщ кубанский; борщ «Летний»; борщ «Литовский»; борщ «Московский»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Сибирский»; борщ «Украинский» (вариант 1); борщ «Украинский» (вариант 2); борщ «Флотский). ***Борщи из полуфабрикатов*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ сфасолью. ***Щи:*** щи из свежей капусты (вариант1); щи из свежей капусты (вариант2); щи из свежей капусты с картофелем (вариант1); щи из свежей капусты с картофелем (вариант2); щи из свежей капусты с картофелем (вариант3); щи из свежей капусты с картофелем и говядиной; щи из квашеной капусты (вариант1); щи из квашеной капусты (вариант2); щи из квашеной капусты (вариант3); щи из квашеной капусты тушеной); щи из квашеной капусты с говядиной; щи из квашеной капусты с картофелем; щи из сушеных овощей; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «Суточные»; щи «Поуральски»; щи «Тверские» с говядиной; щи «Тверские» (вариант1); щи «Тверские» (вариант2). ***Рассольники:*** рассольник(вариант1); рассольник(вариант2); рассольник(вариант3); рассольник(вариант4); рассольник с говядиной; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-кубански»; рассольник «По россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый (вариант 1); суп гороховый (вариант 2); суп гороховый с копченостями (вариант 1); суп гороховый с копченостями (вариант 2); суп гороховый с копченостями (вариант 3); суп фасолевый со свининой; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом; суп картофельный с фрикадельками (вариант1); суп картофельный с фрикадельками (вариант2); суп картофельный с фрикадельками (вариант3); суп картофельный с мясными фрикадельками); суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с грибами; суп картофельный с пельменями из говядины по-татарски; суп картофельный с клёцками; суп картофельный с домашней лапшой и говядиной; суп -лапша с мясом (вариант1);

суп -лапша с мясом (вариант2); суп -лапша домашняя с говядиной; суп острый «Зимний»; суп перловый с грибами и говядиной; суп пшенный с мясом; суп рисовый с мясом; суп из субпродуктов с картофелем и луком; суп из субпродуктов с лапшой домашней; суп из сушеных картофеля и овощей; суп с бобовыми; суп с клёцками и пельменями; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп грибной с домашней лапшой и говядиной; суп-лапша «Домашняя»; суп-харчо (вариант 1); суп-харчо (вариант 2); суп-харчо (вариант 3); суп-харчо с говядиной (вариант 1); суп-харчо с говядиной (вариант 2); суп-харчо с грецким орехом; суп «Горский»; суп «Крестьянский с крупой»; суп «Охотничий»; суп «Полевой»; суп минестроне; суп по-кавказски; кюфтабозбаш (суп с мясными шариками»; парча-бозбаш (суп картофельный с горохом и фруктами); шурпа; шурпа с говядиной (вариант1); шурпа с говядиной (вариант2); шулен; бешбармак с говядиной (вариант1); бешбармак с говядиной (вариант2); лагман; лагман поузбекски с бараниной; лагман Уйгурский с говядиной; лагман поузбекски с говядиной (вариант 1); лагман поузбекски с говядиной (вариант 2); ***Солянки:*** солянка; солянка сборная мясная (вариант 1); солянка сборная мясная (вариант 2); солянка мясная (вариант 1); солянка мясная (вариант 2); солянка «По-домашнему» (вариант 1); солянка «По-домашнему» (вариант 2); солянка «По-домашнему» (вариант 3); солянка «По-домашнему» (вариант 4); солянка «По-домашнему с копченой говядиной»; солянка сборная из субпродуктов; солянка с черносливом; солянка «Домашняя»; солянка «По-ленинградски»; солянка «По-казански»; солянка «По-казахски». ***Похлёбки:*** Похлёбка «Старомосковская». ***Супы холодные:*** борщ холодный; щи зелёные; окрошка мясная. ***Пюреобразные супы: супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из цветной капусты и брокколи; суп-крем из картофеля; суп-пюре из бобовых; суп-пюре из печени.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Транспортирование и хранение готовой охлажденной продукции производится. при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой замороженной продукции производится. при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 5 суток. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***негерметично упакованной***: с консервантами не более 5 суток; без консервантов не более 48 часов. ***герметично упакованной:*** с консервантами не более 10 суток; без консервантов не более 7 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1251-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ. СУПЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясосодержащие супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульонах из мяса, субпродуктов птицы с добавлением свежих и/или консервированных овощей, макаронных изделий, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают из различных пищевых продуктов с добавлением и без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: ***Бульоны и отвары:*** бульон мясокостный из курицы; бульон куриный с яйцом и сухариками; бульон куриный (вариант 1); бульон куриный (вариант 2); бульон куриный (вариант 3); бульон из индейки (вариант 1); бульон из индейки (вариант 2); бульон из индейки (вариант 3); бульон из индейки (вариант 4). ***Заправочные супы: Борщи:*** борщ (вариант 1); борщ (вариант 2); борщ с индейкой; борщ с курицей (вариант 1); борщ с курицей (вариант 2); борщ с грибами; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с клецками; борщ из сушеных овощей; борщ с фасолью; борщ с фасолью и картофелем; борщ с черносливом и грибами; борщ «Волынский»; борщ «Кубанский»; борщ «Летний»; борщ «Полтавский» с галушками; борщ «Украинский» (вариант 1); борщ «Украинский» (вариант 2); борщ «Флотский». ***Борщи из полуфабрикатов:*** борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ с картофелем; борщ с фасолью. ***Щи:*** щи из свежей капусты; щи из свежей капусты с картофелем и курицей (вариант 1); щи из свежей капусты с картофелем и курицей (вариант 2); щи из свежей капусты с картофелем; щи из квашеной капусты; щи из квашеной капусты тушеной; щи из квашеной капусты с картофелем (вариант 1); щи из квашеной капусты с картофелем (вариант 2); щи из сушеных овощей; щи томленые; щи «Боярские»; щи «Ленивые» с грибами; щи «По-уральски»; щи Уральские; щи Тверские с курицей (вариант 1); щи Тверские с курицей (вариант 2); ***Рассольники:*** рассольник (вариант 1); рассольник с курицей (вариант 1); рассольник с курицей (вариант 2); суп-рассольник; рассольник «Домашний»; рассольник «Ленинградский»; рассольник «По-россошански». ***Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:*** суп гороховый; суп гороховый с копченостями; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с горохом; суп картофельный с курицей; суп картофельный с фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп картофельный с бобовыми (вариант 1); суп картофельный с бобовыми (вариант 2); суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с грибами; суп картофельный с клецками; суп куриный с лапшой (вариант 1); суп куриный с лапшой (вариант 2); суп куриный с лапшой (вариант 3); суп-лапша куриная; суп-лапша с курицей (вариант 1); суп-лапша с курицей (вариант 2); суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп луковый; суп из овощей; суп овощной куриный; суп рисовый с мясом; суп сырный; суп из крапивы и щавеля густой; суп из овощей с фасолью суп из сушеных картофеля и овощей; суп с бобовыми; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с крупой и мясными фрикадельками; суп с макаронными изделиями и картофелем; суп с макаронными изделиями; суп-лапша «Домашняя»; суп-лапша грибная; суп-лапша с помидорами «По-казачьи»; суп лапша куриный; лапша с курицей; суп-харчо с курицей; суп

«Деликатесный»; суп «Крестьянский» с крупой; суп «Летний» овощной; суп «Минестроне»; суп «По-домашнему»; суп минестроне; суп ТОМ-ЯМ с курицей; шурпа с курицей; бешбармак с курицей; лагман с курицей. ***Солянки:*** солянка «По -домашнему» с курицей; солянка из птицы; солянка из дичи. ***Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:*** суп-крем из цветной капусты; суп-крем из брокколи; суп-пюре грибной; суп-пюре из белой фасоли; суп-пюре из бобовых; суп-крем куриный; суп-пюре грибной с индейкой; суп-пюре из спаржи; суп-пюре из кабачков; суп-пюре из картофеля; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой; суп-пюре из моркови; суп-пюре из овощей; суп-пюре из птицы; суп-пюре из салата; суп-пюре из свежих грибов; суп-крем сырный; суп-пюре томатный; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из шпината; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре из чечевицы; суп сырный на основе из бульона индейки; бульонный суп-пюре брокколи (на основе бульона из индейки) (вариант 1); бульонный суп-пюре грибной (на основе бульона из индейки (вариант 2)); бульонный суп-пюре томатный (на основе бульона из индейки).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 5 суток. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***негерметично упакованной***: с консервантами не более 5 суток; без консервантов не более 48 часов. ***герметично упакованной:*** с консервантами не более 10 суток; без консервантов не более 7 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75%. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1250-2026 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ.СУПЫ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов супы готовые (далее продукт или продукция, суп/супы), изготавливаемые на бульоне рыбном, и/или из морепродуктов с добавлением свежих и/или консервированных овощей, круп, бобовых, томатопродуктов и вкусоароматических добавок. Продукцию вырабатывают с добавлением и без добавления консервантов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Бульоны и отвары: бульон рыбный. **Заправочные супы: Супы с овощами, крупами, макаронными изделиями:** суп картофельный; суп картофельный с крупой; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп рыбный с овощами; суп из сушеных картофеля и овощей; суп с крупой; суп с крупой и томатом; суп с рыбными вареничками; уха; суп уха; уха с рыбными фрикадельками; уха с крупой; уха «Ростовская»; уха «Рыбацкая»; уха «Царская»; уха «Донская»; уха финская «Калакейто»; уха из байкальского омуля; уха рыбацкая; суп норвежский с семгой. **Солянки:** солянка рыбная; солянка из сёмги «По-домашнему»; солянка «Донская». **Супы молочные:** сливочный суп с сёмгой. **Похлебки:** похлебка рыбная; похлебка «По-суворовски». **Пюреобразные супы: Супы-кремы и супы-пюре:** суп-пюре из картофеля; суп-пюре из крупы перловой; суп-пюре из крупы рисовой.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции фирменными или придуманными(фантазийными) названиями.

Транспортирование и хранение готовой охлажденной продукции производится. при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение готовой замороженной продукции производится. при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, **не герметично упакованной** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 5 суток. ***Рекомендуемый срок*** годности охлажденной продукции при температуре от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***негерметично упакованной***: с консервантами не более 5 суток; без консервантов не более 48 часов. ***герметично упакованной:*** с консервантами не более 10 суток; без консервантов не более 7 суток. Охлажденную продукцию ***рекомендуется*** вскрывать перед употреблением для разогрева до температуры подачи и употребления. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 180 суток и относительной влажности воздуха не более 75 %. ***Рекомендуемый срок*** годности замороженной продукции после вскрытия упаковки – не более 48 часов при температуре плюс от 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

21 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.20.25-1249-2025 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РЫБНЫЕ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ С РЫБНЫМИ НАЧИНКАМИ (НДС 10 %)

Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные с рыбой (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Блины с припеком: блины с припеком (рыба); блины с припеком (снетки); **Блины и блинчики с начинками:** блинчики с горбушей и грибами; блинчики с горбушей и луком; блинчики с горбушей и сыром; блинчики с горбушей и яйцом; блинчики с икрой лососевых рыб; блинчики с кусочками лососевых рыб; блинчики с лососем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с лососем (вариант 2); блины с семгой и овощами; блины «Флорентино» с семгой; блинчики с семгой и сыром; блин омлетный с красной рыбой; блинчики с печенью сома клариевого и яйцом; блинчики с филе сома клариевого горячего копчения и сыром сулугуни; блинчики с филе сома клариевого; блинчики с лососем (вариант 3); блины с семгой; блинчики шпинатные с красной рыбой и творожным сыром; блинчики с рыбным фаршем из лосося; блинчики с рыбным фаршем из лосося и мягким сыром; блинчики с рыбным фаршем из минтая; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии; блинчики с рыбным фаршем из терпуга; блинчики с рыбным фаршем из щуки; блинчики с рыбным фаршем из судака; блинчики с рыбным фаршем из сома; блинчики с рыбным фаршем из муксуна; блинчики с рыбным фаршем из трески; блинчики с рыбным фаршем из сига; блинчики с рыбным фаршем из сайры; блинчики с рыбным фаршем из наваги; блинчики с рыбным фаршем из сазана; блинчики с рыбным фаршем из минтая с рисом; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с рисом; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с рисом; блинчики с рыбным фаршем из щуки с рисом; блинчики с рыбным фаршем из судака с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сома с рисом; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с рисом; блинчики с рыбным фаршем из трески с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сига с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сайры с рисом; блинчики с рыбным фаршем из наваги с рисом; блинчики с рыбным фаршем из сазана с рисом; блинчики с рыбным фаршем из минтая с грибами; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с грибами; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с грибами; блинчики с рыбным фаршем из щуки с грибами; блинчики с рыбным фаршем из судака с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сома с грибами; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с грибами; блинчики с рыбным фаршем из трески с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сига с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сайры с грибами; блинчики с рыбным фаршем из наваги с грибами; блинчики с рыбным фаршем из сазана с грибами; блинчики с рыбным фаршем из минтая с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из щуки с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из судака с яйцом; блинчики с рыбным

ИАСР ЭКСПЕРТ

фаршем из сома с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из трески с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сига с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сайры с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из наваги с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из сазана с яйцом; блинчики с рыбным фаршем из минтая с капустой; блинчики с рыбным фаршем из скумбрии с капустой; блинчики с рыбным фаршем из терпуга с капустой; блинчики с рыбным фаршем из щуки с капустой; блинчики с рыбным фаршем из судака с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сома с капустой; блинчики с рыбным фаршем из муксуна с капустой; блинчики с рыбным фаршем из трески с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сига с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сайры с капустой; блинчики с рыбным фаршем из наваги с капустой; блинчики с рыбным фаршем из сазана с капустой; блинчики с копченым лососем; блинчики с копченым лососем и сыром; блинчики с икрой и сыром; **Блин-биг:** блин-биг горбушей и грибами; блин-биг с горбушей и луком; блин-биг с горбушей и сыром; блин-биг с горбушей и яйцом.

Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой и не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток.

HACCP EXPERT

21 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1248-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10 %)

Дата введения в действие – 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные с мясом птицы (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Примечание: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Блины с припеком: блины с припеком (курица); блины с припеком (курица) «Халяль»; блинчики «Жюльен куриный с грибами»; блинчики «Жюльен куриный с сыром»; блинчики с куриной начинкой; блинчики с курицей; блинчики с курицей и грибами; блинчики с курицей и рисом; блинчики с курицей и сыром; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блины с курицей, беконом и соусом Бешамель; блины с куриной печенью; блинчики с курицей (2 вариант); блинчики с курицей «Натуральные»; блинчики с курицей «Натуральные» (вариант 2); блинчики с курицей (вариант 3); блинчики с куриной начинкой; блины с курицей и ананасом; блины с курицей и грибным жюльеном; блинчики «Жульен» куриный с грибами и сыром; блин французский с курицей; блинчики с куриной начинкой (вариант 3); блинчики с индейкой и сливочным сыром; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики с курицей и луком; блинчики с картофелем и печенью индейки; блинчики с мясом индейки; блинчики с индейкой и грибами; блинчики с печенью индейки; блинчики с мясом индейки и рисом; блины с курицей и грибами; блины овощные с индейкой и тыквой; блинчики с курицей и сметаной; блинчики с курицей и грибным соусом; блинчики с курицей и соусом сливочным с грибами; блинчики с курицей, грибами и сыром; блинчики «Фермерские» с курицей; блинчики из чечевицы с курицей и грибами; блинчики яичные с курицей, грибами и томатами; блинчики с мясом курицы и брокколи блинчики с начинкой из мяса птицы; блинчики с мясом птицы; блинчики с мясом птицы и яйцом. блинчики «Овация»; блинчики «Чикен»; блинчики «Цезарь»; блины с начинкой «Жюльен»; блинчики с начинкой «Цезарь»; блинчики «Цезарь» (вариант 2); **Блин-биг:** блин-биг с курицей; блин-биг с курицей и грибами; блин-биг с курицей и рисом; блин-биг с курицей и сыром.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой и не герметично упакованной – не более 4 месяцев;

герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев.

21 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1247-2025 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ: БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ (НДС 10 %)**

Дата введения в действие – 18.02.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи в виде изделий кулинарных мясосодержащих с фаршами с добавлением мясных продуктов (далее продукция). Готовая продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем обжаривания, запекания или разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Блины с припеком: блины гречневые с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (ливером); блины с припеком (говядина и грибы) «Халяль»; блины с припеком (мясной фарш) «Халяль». **Блины и блинчики с начинками:** блинчики «Ветчина с грибами»; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ливером; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с печеночным паштетом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики с сосиской вареной Блин-Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин-Дог; блинчики с сердцем; блинчики с мясом и луком; блинчики с капустой и мясом; блины с копченой грудкой; блины с сельдереем и ветчиной; блинчики с гречкой и печенью; блинчики с мясом; блинчики с печенью; блинчики с сыром и ветчиной; блины с начинкой мясом; блины с говядиной по-Строгановски; блины с беконом с грибами; блины с ветчиной, сыром и соусом Бешамель; блинчики с ветчиной и сыром (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (2 вариант); блинчики с мясной начинкой (3 вариант); блинчики с печенью (вариант 3); блинчики с печенью (вариант 3); блинчики с мясом и луком; блинчики с мясной начинкой (говядина тушеная с овощами); блинчики с мясом и картофелем; блины с ветчиной и сыром; блины с говядиной и луком; блинчики с олениной; блинчики с олениной и свининой; блинчики с олениной и говядиной; блинчики с олениной и курицей. блинчики «Землянские» по-крестьянски с мясом; блинчики «Землянские» с мясом и капустой; блинчики «Землянские» с мясом и рисом; блинчики «Землянские» с мясом и картофелем; блинчики «Землянские» с ливером; блинчики «Землянские» с печенью; блинчики с мясной начинкой (вариант 4); блинчики с мясом и капустой (вариант 3); блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником (вариант 2);

блинчики с мясом и рисом (вариант 2); блинчики с начинкой из мяса с рисом (вариант 2); блинчики с мясом и луком (вариант 2) блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики фаршированные с мясом и сметаной; блинчики с мясом и овощами; блинчики «Сытные»; блинчики «Невежинские»; блинчики «Фермерские» с мясом; блинчики «Фермерские» с картофелем и копчёностями; блинчики «Фермерские» с тушёной капустой и копчёностями; блинчики фаршированные с мясом и сметаной; блинчики с мясом и овощами. **Оладьи:** оладьи с печенью. **Блин-биг:** блин-биг с ветчиной; блин-биг с ветчиной и грибами; блин-биг с ветчиной и сыром; блин-биг с ливером; блин-биг с мясом; блин-биг с мясом и грибами; блин-биг с мясом и капустой; блин-биг с мясом и картофелем; блин-биг с мясом и рисом; блин-биг с мясом и яйцом; блин-биг с печенью.

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

Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. **Срок годности охлажденной продукции** после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: упакованной негерметично не более 72 часов; упакованной герметично не более 120 часов. упакованной негерметично с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) не более 7 суток; упакованной герметично с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 0С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** упакованной с применением холодной пастеризации (HPP) при температуре +2-4ºС – не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных охлажденных** кулинарных изделий, герметично упакованных при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) с момента изготовления при температуре не выше минус 18 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 5 месяцев; не герметично упакованной – не более 7 месяцев; герметично упакованной – не более 9 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 2 месяцев; не герметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с применением консервантов (в том числе Униконс XXL) с момента изготовления при температуре не выше минус 12 0С и относительной влажности воздуха 75±5 %: весовой – не более 3 месяцев; не герметично упакованной – не более 5 месяцев; герметично упакованной – не более 7 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с применением технологии холодной пастеризации (HPP) при температуре не выше минус

HACCP EXPERT

18 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: герметично упакованной – не более 12 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

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