«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 ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ТУ,ТИ 10.51.56-367-2025 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СГУЩЕННОГО МОЛОКА С САХАРОМ 3

ТУ,ТИ 10.89.19-630-2025 ПРОДУКТЫ ЖИРО-БЕЛКОВЫЕ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ 5

ТУ,ТИ 10.89.19-617-2024 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА 7

ТУ,ТИ 10.89.19-772-2025 НАПИТКИ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ 9

ТУ,ТИ 10.89.19-684-2021 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ 10

ТУ,ТИ 10.51.56-870-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ 11

ТУ,ТИ 10.89.19-984-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ 18

ТУ,ТИ 10.42.10-980-2020 СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ 19

ТУ,ТИ 10.89.19-944-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА 21

ТУ,ТИ 10.42.10-958-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ 25

ТУ,ТИ 10.51.30-940-2019 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ 27

ТУ,ТИ 10.51.40-253-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ 28

ТУ,ТИ 10.51.12-134-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ 29

ТУ,ТИ 10.51.56-612-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ 30

ТУ,ТИ 10.51.40-467-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРАПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ 32

ТУ,ТИ 10.51.56-469-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА 40

ТУ,ТИ 10.51.56-090-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ 46

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-367-2025 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СГУЩЕННОГО МОЛОКА С САХАРОМ (взамен ТУ 10.51.56-367-2018)**

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 молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сгущенного молока с сахаром (далее по тексту – продукт/продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, для промышленной переработки, реализации через предприятия общественного питания или предприятия оптовой и розничной торговли. Продукция может выпускаться в стерилизованном, вареном виде.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром стерилизованный с массовой долей жира: 2,0 %; 5,0 %; 8,5 %; 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром вареный с массовой долей жира: 2,0 %; 5,0 %; 8,5%; 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром вареный «Варенка» с массовой долей жира: 2,0 %; 5,0 %; 8,5 %; 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром с ароматом: ванили и/или, айриш-крим, и/или ореха, и/или корицы, и /или малины, и/или клубники с массовой долей жира: 2,0 %; 5,0 %; 8,5 %; 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром и какао с массовой долей жира. 9,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром и кофе с массовой долей жира. 9,2 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром и какао стерилизованный с массовой долей жира. 9,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром и кофе, стерилизованный с массовой долей жира. 9,2 %. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» с массовой долей жира. 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» с массовой долей жира. 8,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» с массовой долей жира. 5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» с массовой долей жира. 2 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» ароматизированный (карамель, айриш-крим, орех, корица, малина, клубника) с массовой долей жира. 8,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по

технологии сгущенного молока с сахаром вареный «Сгущенка» с массовой долей жира. 8,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром вареный «Сгущенка» с массовой долей жира. 8,6 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром вареный «Сгущенка» ароматизированный (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица) с массовой долей жира. 8,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с массовой долей жира. 10 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с массовой долей жира. 8,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с массовой долей жира. 5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сгущенного молока с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с массовой долей жира. 2 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: наименование продукции дополнять своими фирменными или придуманными названиями. заменять слово «ароматизированный» на словосочетание «с ароматом».

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира»** сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молочные, молочные составные, молокосодержащие продукты, молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира; **«продукт переработки молока концентрированный, сгущенный, выпаренный или вымороженный»** продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 20 процентов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20 °С и относительной влажности не выше 85 %: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 5 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-630-2025 ПРОДУКТЫ ЖИРО-БЕЛКОВЫЕ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ (взамен ТУ 10.51.56-630-2017)**

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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты жиро-белковые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства сметаны, из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира, с использованием заквасочных микроорганизмов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок: стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукция выпускается готовой к употреблению в охлажденном виде, и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания и предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 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: продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением овощного наполнителя, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, с

добавлением наполнителей из: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей и наполнителей из: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, сладкий, со вкусом и/или ароматом: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 40,0 %; 42,0 %; 45,0 %; 48,0 %; 50,0 %; 53,0 %; 55,0 %; 58,0 %; продукт жиро-белковый, изготовленный по технологии сметаны, с добавлением сахара и/или сахарозаменителей со вкусом и/или ароматом: клюквы и/или лесных ягод, и/или малины, и/или манго, и/или персика, и/или черники, и/или яблок, и/или чернослива, и/или ананаса, и/или банана, и/или брусники, и/или вишни, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или клубники, и/или киви, и/или злаков, с массовой долей жира: 10,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 27,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; 38,0 %; 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.

Рекомендуемый срок и условия хранения для герметично упакованных продуктов: при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % не более 30 суток без добавлением консерванта; при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 % с добавлением консерванта не более 60 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. 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 10.89.19-617-2024 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА (взамен ТУ 10.51.40-617-2017)

Дата введения в действие – 26.06.2024 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 продукты белково-жировые (далее – продукт(ы), продукция) производимые в соответствии с технологией производства плавленых сыров из творога, сыров и заменителя молочного жира, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, вкусовых и ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукт выпускается готовым к употреблению, упакованным в потребительскую (фасованный) или транспортную упаковку (весовой) и предназначен для непосредственного употребления в пищу или для и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через предприятия оптовой и розничной торговли или через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукты белково-жировые произведенные по технологии плавленого сыра ломтевые: продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Дружка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Волна» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Рамфорт» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Русский город» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Чедар» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Золотистый луг» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%; продукт белково-жировой произведенный

по технологии плавленого сыра, колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; **Продукты белково-жировые произведенные по технологии плавленого сыра ломтевые копченые:** продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный «Советский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный «Воронежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный «Воронежский» с тмином, и/или с зеленью, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, колбасный копчёный «Воронежский» со вкусом: бекона, и/или грибов, и/или чеснока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%. продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, копченый колбасный Особый с массовой долей жира в сухом веществе 40%; **Продукты белково-жировые произведенные по технологии плавленого сыра пастообразные:** продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%; **Продукты белково-жировые произведенные по технологии плавленого сыра пастообразные сладкие:** продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт белково-жировой произведенный по технологии плавленого сыра, пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слово «сладкий» указанием конкретного вида подслащивающего продукта или добавки.

Рекомендуемый срок годности продукции: **для продуктов ломтевых, в том числе копченых,** при температуре от 0°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 85%: не более 120 суток; в модифицированной атмосфере 180 суток. **для продуктов ломтевых, в том числе копченых** при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток; **для продуктов пастообразных** при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток После вскрытия упаковки продукт 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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-772-2025 НАПИТКИ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ (взамен ТУ 10.51.56-772-2018)**

Дата введения в действие 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на напитки белково-жировые на молочной основе (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из молока и заменителем молочного жира, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока. Продукт содержит молочных жиров не более 49% от жировой фазы продукта, допустимо полное отсутствие молочных жиров в жировой фазе продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую тару и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 0,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 1,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 1,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 2,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 2,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 3,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 4,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 4,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 5,0%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 5,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе пастеризованный с массовой долей жира 6,0%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 0,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 1,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 1,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 2,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 2,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 3,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 4,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 4,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 5,0%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 5,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе стерилизованный с массовой долей жира 6,0%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 0,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризо-

HACCP EXPERT

ванный с массовой долей жира 2,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 3,2%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,7%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,0%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,5%; Напиток белково-жировой на молочной основе ультрапастеризованный с массовой долей жира 6,0%.

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

Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2°С до плюс 6°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 25ºС. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25ºС не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха (80-85) %. 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 10.89.19-684-2021 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сливки растительные (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов и/или составных частей молока и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, с добавлением или без добавления вкусоароматических и функциональных компонентов Содержание не молочных жиров в жировой фазе готового продукта от 50 % до 100 %. Сливки растительные выпускаются в охлажденном виде и предназначены 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 растительные с массовой долей жира 10,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 11,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 12,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 13,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 14,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 15,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 16,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 17,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 18,0 %; сливки растительные

с массовой долей жира 19,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 20,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 21,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 22,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 23,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 24,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 25,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 26,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 27,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 28,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 29,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 30,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 31,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 32,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 33,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 34,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 35,0 %.

Сливки растительные в зависимости от термической обработки подразделяется на: пастеризованные; стерилизованные; ультрапастеризованные (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Пастеризованный, стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С. **Рекомендуемый срок годности:** стерилизованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 5 суток; пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 10 суток; ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 ºС – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-870-2020** **ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ** **С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и видовых заквасочных молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Без вкусовых компонентов:*** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%;

2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; - питьевой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **мацони** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; ***С вкусовыми компонентами:*** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира, сладкий** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 % молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира, сладкий** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной

смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; питьевой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; питьевой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; питьевой молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира:

HACCP EXPERT

0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0% **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0% молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0% **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики,

и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%**;** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **мацони** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-

HACCP EXPERT

продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки,** сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 % **с добавлением:** фруктов свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или абрикоса, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лесных ягод, и/или лимона, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или маракуйи, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или сливы, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или семян чиа, и/или орехов; и/или цукатов, и/или пюре плодово-ягодных, и/или повидла, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или и/или семян льна, и/или ванили, и/или ванилина, и/или паприки, и/или томатов сушеных, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки и/или пряной смеси, и/или пряной смеси из сушеных трав.

Изменение №1 Дата введения в действие 26.11.2020 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%;

1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта,** сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 % **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или клубники, и/или абрикоса, и/или манго, и/или банана, и/или груши, и/или вишни, и/или персика, и/или киви, и/или черники, и/или малины.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; **«заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5 %, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – 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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-984-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты сгущенные с сахаром на молочной основе с растительными жирами (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока, и(или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока, растительных жиров и(или) заменителя молочного жира и сахара, с дополнительной термообработкой или без нее, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических и/или пищевкусовых компонентов. Немолочные жиры составляют от 50 % до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается упакованной в потребительскую или транспортную упаковку в охлаждённом виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов питания и реализуется через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10,0 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **вареный** с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %;15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **с ароматом**: сливок и/или ванили, и/или, айриш-крим, и/или ореха, и/или корицы, и /или малины, и/или клубники с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами **с добавлением**: корицы, и/или клубники, и/или малины, и/или банана, и/или абрикоса, и/или персика, и/или брусники, и/или вишни, и/или тыквы с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, **с какао** с м.д.ж.: 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, **с кофе** с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%.

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

Примечание: При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности. **Термины и определения «побочный продукт переработки молока»** сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока; **«вторичное молочное сырье»** побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки; **«молочный продукт»** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного

белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Сроки годности** продукции с момента изготовления: в герметичной металлической упаковке при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % 10 месяцев; в герметичной полимерной упаковке и в первичной транспортной упаковке при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % 6 месяцев; После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 2 °С до 6 °С. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

20 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.42.10-980-2020 СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)) – жировые продукты со смешанным жировым составом с массовой долей жира не менее 99 %, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных, и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителей молочного жира, либо путем применения других технологических приемов. Смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Смеси топленые реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или лука и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; **смесь топленая растительно-сливочная** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; **смесь топленая растительно-сливочная «Топленка»** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира

в жировой фазе от 0 до 15 %; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; **смесь топленая растительно-жировая** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; **смесь топленая растительно-жировая «Топленка»** с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование смеси фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения смеси топленые продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов; **смеси топленые растительно-сливочные** смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **смеси топленые растительно-жировые** смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов). **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при относительной влажности воздуха не более 90,0 % в зависимости от температуры хранения **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 50 г до 500 г: при температуре (4 ± 2) °С – не более 60 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 120 суток; при температуре минус (18 ±2) °С – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 0,5 кг до 20 кг (монолит): при температуре (3±2) °С 90 суток; при температуре минус (6±3) °С 6 месяцев; при температуре минус (18±2) °С 12 месяцев. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных продуктов: при температуре хранения от 2 °С до 8 °С не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус (18 ±2) °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

20 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-944-2019** **ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты (смеси) и готовые кулинарные изделия (далее продукт, продукты) из молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира и/или из продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, с добавлением сахара, яиц, муки и с добавлением или без добавления масложировых продуктов, манной крупы, вкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и готовы к употреблению только после приготовления. Готовые кулинарные изделия выпускается в горячем, охлажденном или в замороженном виде. Замороженные готовые изделия употребляются после размораживания и дополнительной термообработки. Полуфабрикаты выпускаются в формованном и неформованном виде. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты неформованные:*** **полуфабрикат (смесь) для сырников из молокосодержащего продукта** с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **полуфабрикат (смесь) для сырников** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь) для запеканок** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **полуфабрикат (смесь) для запеканок** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь) для пудинга** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **полуфабрикат (смесь) для пудинга** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь) для пончиков** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **полуфабрикат (смесь) для пончиков** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь) растительно-творожный (-ая) для сырников**; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) **для сырников** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **запеканок**; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **запеканок** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **пудинга**; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **пудинга** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **пончиков**; **полуфабрикат (смесь)** растительно-творожный(-ая) для **пончиков** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; ***Полуфабрикаты формованные:*** **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии**

творога; сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **сырники из растительно-творожного продукта**; **сырники из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из растительно-творожного продукта**; **запеканка из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из растительно-творожного продукта**; **пудинг из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта в** кокосовой стружке; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке; ***Готовые кулинарные изделия:*** **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **сырники жареные из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога**; **сырники из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **сырники жареные из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; запеканка из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; пудинг из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; пончики жареные из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики жареные из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** в кокосовой стружке; **пончики из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке; **шарики** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного

HACCP EXPERT

жира, произведенного по технологии творога; **шарики жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **шарики** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили; **шарики жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили; **кольца** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **кольца жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **кольца** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **кольца жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **палочки** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **палочки жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **палочки** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **палочки жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **рогалики** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **рогалики жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **рогалики** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **рогалики жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **творожники** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **творожники жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; **творожники** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **творожники жареные** из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **сырники из растительно-творожного продукта**; **сырники жареные из растительно-творожного продукта**; **сырники из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **сырники жареные из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **запеканка из растительно-творожного продукта**; **запеканка из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пудинг из растительно-творожного продукта**; **пудинг из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта**; **пончики жареные из растительно-творожного продукта**; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики жареные из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **пончики из растительно-творожного продукта** в кокосовой стружке; **пончики из растительно-творожного продукта** с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови в кокосовой стружке. **шарики** из растительно-творожного продукта; **шарики жареные** из растительно-творожного продукта;

HACCP EXPERT

шарики из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили; **шарики жареные** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили; **кольца** из растительно-творожного продукта; **кольца жареные** из растительно-творожного продукта; **кольца** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **кольца жареные** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **палочки** из растительно-творожного продукта; **палочки жареные** из растительно-творожного продукта; **палочки** растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **палочки жареные** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **рогалики** из растительно-творожного продукта; **рогалики жареные** из растительно-творожного продукта; **рогалики** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **рогалики жареные** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **творожники** из растительно-творожного продукта; **творожники жареные** из растительно-творожного продукта; **творожники** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; **творожники жареные** из растительно-творожного продукта с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменитель молочного жира»** – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 ºС, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **«скоропортящаяся пищевая продукция»** пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. Срок годности кулинарных изделий с момента изготовления: горячих при температуре от 65

°С до 85 °С не более 3 часов. охлажденных при температуре (4±2) °С: сырники творожные – 24 часа; запеканки, пудинги, пончики – 48 часов. замороженных при температуре не выше минус 18 °С – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов: ***охлажденных при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:*** формованных весовых – не более 48 часов; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 72 часов; формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных весовых – не более 72 часов; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 14 суток; ***замороженных при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:*** формованных весовых – не более 60 суток; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 90 суток; формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных весовых – не более 90 суток; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 180 суток; После размораживания и/или вскрытия упаковки продукция храниться при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 6 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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.42.10-958-2019** **СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: ***Растительно-сливочные*** спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50

%; спред растительно-сливочный **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; ***Растительно-жировые*** спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %.

Изменение № 1 Дата введения в действие 05.04.2021 год Растительно-сливочные спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; ***Растительно-жировые*** спред растительно-жировой с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения спред эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней). **Рекомендуемые сроки годности** продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре (3 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (16 ±2) °С – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по

HACCP EXPERT

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.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.30-940-2019 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на спреды и смеси топленые сливочно-растительные (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из молочных жиров и/или сливочного масла и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Содержание молочного жира в жировой фазе готового продукта от 50 % до 95 %. Спреды и смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: спред сливочно-растительный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный шоколадный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5%; спред сливочно-растительный стерилизованный с массовой долей жира: 70,0 %; 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный стерилизованный шоколадный с массовой долей жира:70,0 %; 72,5%,78,0%; 82,5 %; смесь топленая сливочно-растительная с массовой долей жира не менее 99,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда и/или смеси топленой фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «сливочно-растительный спред» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50 до 95 процентов; **«сливочно-растительная топленая смесь»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. Продукция хранится при относительной влажности воздуха не более 85,0 % и температуре не выше 8°С. **Рекомендованные сроки годности** спредов и смесей топленых в зависимости от температуры хранения: при температуре (4 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (18 ±2) °С – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных спредов: при температуре хранения от 2 °С до 8 °С не более 24 месяцев. при температуре

хранения не выше минус (18 ±2) °С не более 36 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (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.

20 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-253-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ**

Дата введения в действие —04.09. 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра плавленые пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, сыров и заменителя молочного жира, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, вкусовых и ароматических компонентов. Содержание немолочных жиров в жировой фазе готового продукта не более 50 %. Продукт выпускается готовым к употреблению, упакованным в потребительскую (фасованный) или транспортную упаковку (весовой) и предназначен для непосредственного употребления в пищу или для и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через предприятия оптовой и розничной торговли или через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Нижегородский»** с м.д.ж. в сухом веществе 56%; **«Московский»** с м.д.ж. в сухом веществе 30%; **«Волжский»** с м.д.ж. в сухом веществе 65%; **«Атлет»** с м.д.ж. в сухом веществе 60%; **«Олимпийский»** с м.д.ж. в сухом веществе 36%; **«Утренняя трапеза»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Грибная тема»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Пикантная штучка»** с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; **«Филадельфийский»** с м.д.ж. в сухом веществе:50%; 55%; 60%; **«Ванильная сказка»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Медовый восторг» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Шоколадный день»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; **«Ореховый вкус»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. 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 10.51.12-134-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ**

Дата введения в действие — 15.03.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сливок питьевых (далее – продукт, продукция), из молока и/или продуктов переработки молока и заменителя молочного жира. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция в зависимости от содержания жира подразделяется на:*** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сливок питьевых с м.д.ж.10%; 11%; 12%; 15%; 16%; 18%; 20%; 22%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29%; 30%; 32%; 33%; 34%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 7 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. 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

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-612-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ (взамен ТУ 10.51.56-612-2017)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сметаны (далее – продукт(ы), продукция), из молока и/или продуктов переработки молока, заменителя молочного жира и заквасочных микроорганизмов: лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Сметанные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 12,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 15,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 17,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 18,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 20,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 23,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 25,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 27,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 33,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 38,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 42,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 48,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 53,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 58,0%.

HACCP EXPERT

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;**" «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта**; «заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше (4±2) °С **Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре не выше 4(±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80%:** для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 25 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 45 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет 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.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-467-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРАПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ (взамен ТУ 10.51.40-467-2017)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные (далее продукт(ы), продукция), с использованием или без использования специальных заквасок, молокосветывающих ферментных препаратов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов и созревающий или хранящиеся в рассоле. Продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. ***Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на продукты:*** в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания. ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. ***в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на продукты:*** без компонентов; с вкусоароматическими компонентами. **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые: пряные острые; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые с вкусовыми компонентами с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица,

и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Грузинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Гурман» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Деревенский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Осетинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чанах особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий

продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из сыра и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из мацони и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосо-

держащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя мини-Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Мини-Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Колобок» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем

молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза особая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза

нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми

компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 40%, 45%; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения: Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, в том числе с вкусовыми добавками 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 плюс 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся:

в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, копченых при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80% 85% и температуре (4±2) ºС. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Продукты, 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.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке. добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных, в том числе с вкусовыми добавками 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 плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных копченых при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. **После вскрытия упаковки:** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в рассоле, хранят в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся в закрытом виде при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

HACCP EXPERT

20 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-469-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА (взамен ТУ 10.51.56-469-2018)**

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства творога и творожных продуктов из молока и продуктов переработки молока и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30, 0%; 33,0 %; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок глазированый, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **С вкусовыми компонентами:** ***Сладкие:*** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0% ;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0% ;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0 %; 28,0%; 30, 0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%;

HACCP EXPERT

33,0%; 35,0% 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). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное глазированное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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). ***Соленые:*** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый деликатесный, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный деликатесный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% 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 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 цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста деликатесная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

Изменение № 1 Дата введения в действие -24.11.2023 год **Сладкие:** продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира, произведений по технологии массы творожной сладкий, с м.д.ж.: 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира, произведений по технологии массы творожной сладкий, с м.д.ж.: 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% 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).

Изменение № 2 Дата введения в действие - 05.06.2024 год дополнения сроков годности.

Изменение № 3 Дата введения в действие - 22.10.2024 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведений по технологии творожной массы, с массовой долей жира 4,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, сырок, с массовой долей жира 8,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведений по технологии десертов творожных, с массовой долей жира 15%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; заменять слова: "фрукты", "ягоды", "овощи", "орехи", "злаки" на название фрукта, ягоды, овоща, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: "сладкий", "соленый", "шоколадный", "карамельный".

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции: **для замороженного творожного продукта** (не выше минус 18°С) – не более 12 месяцев. Повторное замораживание продукта не допускается; **для герметично упакованного в потребительскую упаковку**: продукта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 30 суток; продукта при температуре произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 60 суток; продукта при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 15 суток; продукта сладкого при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 20 суток; продукта сладкого произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 40 суток; продукта соленого при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 30 суток; продукта соленого произведенного с применением консервантов и/ или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 60 суток; продукта с какао и/или карамельными компонентами при температуре от плюс 2°С до плюс 6 °С – не более 15 суток **для не герметично упакованных продуктов**, в том числе с компонентами при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 14 суток; **для не герметично упакованных продуктов, в том числе с вкусовыми компонентами,** произведенных с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания, при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 20 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

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.56-090-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9222-090-2013)**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира на основе творога термизированные (далее продукт(ы), продукция) произведенные из творога, и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с изюмом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с курагой, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с черносливом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с ванилином, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с какао, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного на основе творога, термизированный, сладкий с орехами, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий плодово-ягодный, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с укропом, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с луком зеленым, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с паприкой, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковкене более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковкене более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°С – не более 90 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.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

HACCP EXPERT