«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 ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И КОНЦЕНТРАТЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И КОНЦЕНТРАТЫ

ТУ,ТИ 10.85.19-438-2026 ПРОДУКТЫ САХАРНЫЕ 3

ТУ,ТИ 10.89.19-108-2026 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ 9

ТУ,ТИ 10.84.12-104-2026 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ 14

ТУ,ТИ 10.39.25-411-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ 15

ТУ,ТИ 20.59.60-437-2025 ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ФАСОВАННЫЙ 16

ТУ,ТИ 10.89.19-078-2025 ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ ОСТРЫЕ. ХРЕНОДЕР И ГОРЛОДЕР 17

ТУ,ТИ 10.84.12-221-2025 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ 18

ТУ,ТИ 10.89.19-510-2024 ПОДСЛАСТИТЕЛЬ: СТЕВИОЛГЛИКОЗИД (STEVIOL GLYCOSIDES) Е960 20

ТУ,ТИ 10.39.30-512-2024 СЫРЬЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СУХОЕ: СТЕВИЯ (*Stevia Rebaudiana*) 20

ТУ,ТИ 10.39.25-1086-2024 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ 21

ТУ,ТИ 10.11.60-1054-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ 23

ТУ,ТИ 10.81.13-439-2022 САХАР ВАНИЛЬНЫЙ 25

ТУ,ТИ 10.89.19-798-2022 МАРИНАДЫ ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД 26

ТУ,ТИ 11.07.19-110-2022 НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ 27

ТУ,ТИ 10.89.15-1017-2021 СО2-ЭКСТРАКТ КАЛЕНДУЛЫ 28

ТУ,ТИ 10.39.17-887-2020 ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ 28

ТУ,ТИ 10.89.19-435-2018 КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ – СМЕСИ ГАЗОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ 30

ТУ,ТИ 10.84.11-564-2018 УКСУС 31

ТУ,ТИ 10.62.13-429-2018 ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (Е150) 33

ТУ,ТИ 20.14.61-767-2018 АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ. ВАНИЛИН, ЭТИЛВАНИЛИН 34

ТУ,ТИ 10.31.13-751-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ 34

ТУ,ТИ 10.89.19-179-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 35

ТУ,ТИ 10.84.30-711-2017 СОЛЬ ПИЩЕВАЯ 41

ТУ,ТИ 10.62.11-668-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ 43

ТУ,ТИ 10.89.19-517-2017 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ 44

ТУ,ТИ 10.89.19-558-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА 45

ТУ,ТИ 10.32.29-546-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ 46

ТУ,ТИ 10.62.13-553-2024 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» И «КЛЕНОВОГО СОКА» 47

HACCP EXPERT

ТУ НА ПРЯНОСТИ, ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И КОНЦЕНТРАТЫ	
18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-438-2026 ПРОДУКТЫ САХАРНЫЕ (взамен ТУ 9111-438-2016)**

Дата введения в действие — 19.05.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты сахарные, получаемые путем смешивания кристаллического свекловичного или тростникового сахара и пищевых добавок или ароматизаторов, фасованные в потребительскую упаковку, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – продукт, продукция. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, в фармацевтической промышленности и для других целей. Классификация продуктов сахарных. Продукты сахарные различаются сырьём для их приготовления и способом производства. ***По используемому сырью:*** на основе свекловичного сахара; на основе тростникового сахара-сырца. ***По способу производства: Кристаллические:*** со вкусом; цветные со вкусом. ***Кусковые:*** со вкусом; цветные со вкусом; фигурные со вкусом; фигурные цветные со вкусом. ***Пудровые:*** со вкусом; цветные со вкусом.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукты сахарные на основе свекловичного сахара: Кристаллические со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом абрикоса; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом ананаса; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом апельсина; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом арбуза; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом арахиса; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом банана; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом брусники; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом ванили; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом вареной сгущенки; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом винограда; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом вишни; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом груши; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом дыни; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом ежевики; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом инжира; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом имбиря; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом какао; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом киви; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом карамели; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом кленового сиропа; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом клубники; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом клюквы; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом кокоса; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом колы; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом корицы; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом крем-брюле; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом лаванды; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом лимона; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом малины; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом манго; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со

вкусом мяты; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом облепихи; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом персика; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом сливы; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом смородины; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом соленой карамели; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом тархуна; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом финика; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом фундука; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом черники; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом яблока; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом жимолости; Продукт сахарный свекловичный кристаллический со вкусом актинидии. ***Кристаллические цветные со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кристаллический голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока, или жимолости, или актинидии. ***Кусковые со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом абрикоса; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом ананаса; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом апельсина; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом арбуза; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом арахиса; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом банана; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом брусники; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом ванили; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом вареной сгущенки; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом винограда; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом вишни; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом груши; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом дыни; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом ежевики; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом инжира; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом имбиря; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом какао; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом киви; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом карамели; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом кленового сиропа; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом клубники; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом клюквы; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом кокоса; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом колы; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом корицы; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом крем-брюле; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом лаванды; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом лимона; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом малины; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом манго; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом мяты; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом облепихи; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом персика; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом сливы; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом смородины; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом соленой карамели; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом тархуна; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом финика; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом фундука; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом черники; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом яблока; Продукт сахарный свекловичный кусковой со вкусом жимолости; Продукт сахарный

HACCP EXPERT

свекловичный кусковой со вкусом актинидии. ***Кусковые цветные со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кусковой голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока, или жимолости, или актинидии. ***Кусковые фигурные со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кусковой в форме звезд или квадратов, или кружочков, или сердечек, или треугольников, или цветочков со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока, жимолости, или актинидии. ***Кусковые фигурные цветные со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный кусковой голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый в форме звезд или квадратов, или кружочков, или сердечек, или треугольников, или цветочков со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока, или жимолости, или актинидии. ***Пудровые со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный пудровый абрикоса; Продукт сахарный свекловичный пудровый ананаса; Продукт сахарный свекловичный пудровый апельсина; Продукт сахарный свекловичный пудровый арбуза; Продукт сахарный свекловичный пудровый арахиса; Продукт сахарный свекловичный пудровый банана; Продукт сахарный свекловичный пудровый брусники; Продукт сахарный свекловичный пудровый ванили; Продукт сахарный свекловичный пудровый вареной сгущенки; Продукт сахарный свекловичный пудровый винограда; Продукт сахарный свекловичный пудровый вишни; Продукт сахарный свекловичный пудровый груши; Продукт сахарный свекловичный пудровый дыни; Продукт сахарный свекловичный пудровый ежевики; Продукт сахарный свекловичный пудровый инжира; Продукт сахарный свекловичный пудровый имбиря; Продукт сахарный свекловичный пудровый какао; Продукт сахарный свекловичный пудровый киви; Продукт сахарный свекловичный пудровый карамели; Продукт сахарный свекловичный пудровый кленового сиропа; Продукт сахарный свекловичный пудровый клубники; Продукт сахарный свекловичный пудровый клюквы; Продукт сахарный свекловичный пудровый кокоса; Продукт сахарный свекловичный пудровый колы; Продукт сахарный свекловичный пудровый корицы; Продукт сахарный свекловичный пудровый крем-брюле; Продукт сахарный свекловичный пудровый лаванды; Продукт сахарный свекловичный пудровый лимона; Продукт сахарный свекловичный пудровый малины; Продукт сахарный свекловичный пудровый манго; Продукт сахарный свекловичный пудровый мяты; Продукт сахарный свекловичный пудровый облепихи; Продукт сахарный свекловичный пудровый персика; Продукт сахарный свекловичный пудровый сливы; Продукт сахарный свекловичный пудровый сморо-

HACCP EXPERT

дины; Продукт сахарный свекловичный пудровый соленой карамели; Продукт сахарный свекловичный пудровый тархуна; Продукт сахарный свекловичный пудровый финика; Продукт сахарный свекловичный пудровый фундука; Продукт сахарный свекловичный пудровый черники; Продукт сахарный свекловичный пудровый яблока; Продукт сахарный свекловичный пудровый жимолости; Продукт сахарный свекловичный пудровый актинидии. ***Пудровые цветные со вкусом:*** Продукт сахарный свекловичный пудровый голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока, или жимолости, или актинидии. ***Продукты сахарные на основе тростникового сахара-сырца: Кристаллические со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом абрикоса; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом ананаса; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом апельсина; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом арбуза; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом арахиса; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом банана; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом брусники; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом ванили; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом вареной сгущенки; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом винограда; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом вишни; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом груши; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом дыни; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом ежевики; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом инжира; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом имбиря; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом какао; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом киви; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом карамели; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом кленового сиропа; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом клубники; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом клюквы; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом кокоса; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом колы; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом корицы; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом крем-брюле; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом лаванды; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом лимона; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом малины; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом манго; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом мяты; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом облепихи; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом персика; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом сливы; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом смородины; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом соленой карамели; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом тархуна; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом финика; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом фундука; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом черники; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом яблока; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом черники; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом яблока; Продукт сахарный тростниковый кристаллический со вкусом жимолости; Продукт сахарный

HACCP EXPERT

тростниковый кристаллический со вкусом актинидии. ***Кристаллические цветные со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кристаллический голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока. ***Кусковые со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом абрикоса; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом ананаса; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом апельсина; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом арбуза; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом арахиса; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом банана; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом брусники; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом ванили; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом вареной сгущенки; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом винограда; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом вишни; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом груши; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом дыни; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом ежевики; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом инжира; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом имбиря; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом какао; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом киви; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом карамели; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом кленового сиропа; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом клубники; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом клюквы; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом кокоса; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом колы; Продукт сахарный тростниковый кусковой й со вкусом корицы; Продукт сахарный тростниковый кусковой й со вкусом крем-брюле; Продукт сахарный тростниковый кусковой й со вкусом лаванды; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом лимона; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом малины; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом манго; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом мяты; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом облепихи; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом персика; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом сливы; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом смородины; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом соленой карамели; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом тархуна; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом финика; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом фундука; Продукт сахарный тростниковый кусковой со вкусом черники; Продукт сахарный тростниковый кусковой й со вкусом яблока. ***Кусковые цветные со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кусковой голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока. ***Кусковые фигурные со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кусковой в форме звезд или квадратов, или кружочков, или сердечек, или треугольников, или цветочков со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники,

HACCP EXPERT

или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока. ***Кусковые фигурные цветные со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый кусковой голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый в форме звезд или квадратов, или кружочков, или сердечек, или треугольников, или цветочков со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока. ***Пудровые со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый пудровый ананаса; Продукт сахарный тростниковый пудровый апельсина; Продукт сахарный тростниковый пудровый арбуза; Продукт сахарный тростниковый пудровый арахиса; Продукт сахарный тростниковый пудровый банана; Продукт сахарный тростниковый пудровый брусники; Продукт сахарный тростниковый пудровый ванили; Продукт сахарный тростниковый пудровый вареной сгущенки; Продукт сахарный тростниковый пудровый винограда; Продукт сахарный тростниковый пудровый вишни; Продукт сахарный тростниковый пудровый груши; Продукт сахарный тростниковый пудровый дыни; Продукт сахарный тростниковый пудровый ежевики; Продукт сахарный тростниковый пудровый инжира; Продукт сахарный тростниковый пудровый имбиря; Продукт сахарный тростниковый пудровый какао; Продукт сахарный тростниковый пудровый киви; Продукт сахарный тростниковый пудровый карамели; Продукт сахарный тростниковый пудровый кленового сиропа; Продукт сахарный тростниковый пудровый клубники; Продукт сахарный тростниковый пудровый клюквы; Продукт сахарный тростниковый пудровый кокоса; Продукт сахарный тростниковый пудровый колы; Продукт сахарный тростниковый пудровый корицы; Продукт сахарный тростниковый пудровый крем-брюле; Продукт сахарный тростниковый пудровый лаванды; Продукт сахарный тростниковый пудровый лимона; Продукт сахарный тростниковый пудровый малины; Продукт сахарный тростниковый пудровый манго; Продукт сахарный тростниковый пудровый мяты; Продукт сахарный тростниковый пудровый облепихи; Продукт сахарный тростниковый пудровый персика; Продукт сахарный тростниковый пудровый сливы; Продукт сахарный тростниковый пудровый смородины; Продукт сахарный тростниковый пудровый соленой карамели; Продукт сахарный тростниковый пудровый тархуна; Продукт сахарный тростниковый пудровый финика; Продукт сахарный тростниковый пудровый фундука; Продукт сахарный тростниковый пудровый черники; Продукт сахарный тростниковый пудровый яблока. ***Пудровые цветные со вкусом:*** Продукт сахарный тростниковый пудровый голубой или желтый, или зеленый, или коричневый, или красный, или оранжевый, или розовый, или синий, или фиолетовый со вкусом: абрикоса или ананаса, или апельсина, или арбуза, или арахиса, или банана, или брусники, или ванили, или вареной сгущенки, или винограда, или вишни, или груши, или дыни, или ежевики, или инжира, или имбиря, или какао, или киви, или карамели, или кленового сиропа, или клубники, или клюквы, или кокоса, или колы, или корицы, или крем-брюле, или лаванды, или лимона, или малины, или манго, или мяты, или облепихи, или персика, или сливы, или смородины, или соленой карамели, или тархуна, или финика, или фундука, или черники, или яблока.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 0°С до плюс 25°С: продуктов сахарных кристаллических – 60 месяцев; продуктов сахарных кусковых – не более 36 месяцев; продуктов сахарных пудровых – не более 18 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.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-108-2026** **КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД. КИСЕЛИ** **(взамен ТУ 10.89.19-108-2018)**

Дата введения в действие — 09.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются пищевые концентраты фруктовые (ягодные) сухие кисели (далее по тексту кисели), изготовленные из сахара, крахмала с добавлением или без добавления фруктовых сиропов, соков, экстрактов, красителей, различных вкусовых и ароматических добавок, витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов). Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и в предприятиях общественного питания. ***Напитки в зависимости от используемого сырья подразделяют на следующие виды:*** на основе концентрированных соков; с добавлением витаминов и витаминных премиксов; на плодовых или ягодных экстрактах; на основе ароматизаторов; с кусочками сушёных фруктов и ягод.

АССОРТИМЕНТ: ***На основе сухих концентратов сока: Однокомпонентные:*** кисель ананасовый; кисель алычовый; кисель айвовый; кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель банановый; кисель барбарисовый; кисель из боярышника; кисель вишневый; кисель брусничный; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грейпфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель из гуавы; кисель дынный; кисель из инжира; кисель из ирги; кисель облепиховый; кисель из терна; кисель ежевичный; кисель из жимолости; кисель из жерделей; кисель клубничный; кисель калиновый; кисель кизиловый; кисель из карамболы; кисель из кинканов; кисель из папайи; кисель пряная вишня; кисель из персика; кисель рябиновый; кисель земляничный; кисель клюквенный; кисель из жимолости; кисель красно-смородиновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель лайм; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель из маракуйи; кисель сливовый; кисель шелковицы; кисель из фейхоа; кисель из черешни; кисель из шиповника; кисель из хурмы; кисель черноплодно-рябиновый; кисель черносмородиновый; кисель черничный; кисель яблочный. ***На плодовых или ягодных экстрактах: Однокомпонентные:*** кисель ананасовый; кисель алычовый; кисель айвовый; кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель банановый; кисель барбарисовый; кисель из боярышника; кисель вишневый; кисель брусничный; кисель брусника – вишня; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грейпфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель из гуавы; кисель дынный; кисель из инжира; кисель из ирги; кисель облепиховый; кисель из терна; кисель ежевичный; кисель из жимолости; кисель из жерделей; кисель клубничный; кисель клубника – кедр; кисель калиновый; кисель кизиловый; кисель из карамболы; ки-

сель из кинканов; кисель из папайи; кисель из персика; кисель персик – груша; кисель плодово – ягодный; кисель рябиновый; кисель земляничный; кисель клюквенный; кисель из жимолости; кисель красно-смородиновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель лайм; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель из маракуйи; кисель сливовый; кисель шелковицы; кисель из фейхоа; кисель из черешни; кисель из шиповника; кисель из хурмы; кисель черноплодно-рябиновый; кисель черносмородиновый; кисель черничный; кисель яблочный. ***С добавлением витаминов или витаминных премиксов: Однокомпонентные:*** кисель ананасовый; кисель алычовый; кисель айвовый; кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель банановый; кисель барбарисовый; кисель из боярышника; кисель вишневый; кисель брусничный; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грейпфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель из гуавы; кисель дынный; кисель из инжира; кисель из ирги; кисель облепиховый; кисель из терна; кисель ежевичный; кисель из жимолости; кисель из жерделей; кисель клубничный; кисель калиновый; кисель кизиловый; кисель из карамболы; кисель из кинканов; кисель из папайи; кисель пряная вишня; кисель из персика; кисель рябиновый; кисель земляничный; кисель клюквенный; кисель из жимолости; кисель красно-смородиновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель лимон – имбирь; кисель липа – мёд; кисель лайм; кисель малиновый; кисель малина – роза; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель из маракуйи; кисель сливовый; кисель шелковицы; кисель из фейхоа; кисель из черешни; кисель из шиповника; кисель из хурмы; кисель черноплодно-рябиновый; кисель черносмородиновый; кисель черничный; кисель яблоко – карамель; кисель яблочный. ***С добавлением кусочков сушёных фруктов и ягод: Однокомпонентные*** кисель ананасовый с кусочками ананаса; кисель алычовый с кусочками алычи; кисель айвовый с кусочками айвы; кисель банановый с кусочками банана; кисель барбарисовый с кусочками барбариса; кисель из боярышника с кусочками боярышника; кисель вишневый с кусочками вишни; кисель брусничный с кусочками брусники; кисель виноградный с кусочками винограда; кисель голубичный с кусочками голубики; кисель грейпфрутовый с кусочками грейпфрута; кисель грушевый с кусочками груши; кисель гранатовый с кусочками граната; кисель из гуавы с кусочками гуавы; кисель дынный с кусочками дыни; кисель из инжира с кусочками инжира; кисель из ирги с кусочками ирги; кисель облепиховый с кусочками облепихи; кисель из терна с кусочками терна; кисель ежевичный с кусочками ежевики; кисель из жимолости с кусочками жимолости; кисель из жерделей с кусочками жерделей; кисель клубничный с кусочками клубники; кисель калиновый с кусочками калины; кисель кизиловый с кусочками кизила; кисель из карамболы с кусочками карамболы; кисель из кинканов с кусочками кинканов; кисель из папайи с кусочками папайи; кисель из персика с кусочками персика; кисель земляничный с кусочками земляники; кисель клюквенный с кусочками клюквы; кисель из жимолости с кусочками жимолости; кисель красно-смородиновый с кусочками смородины; кисель из киви с кусочками киви; кисель крыжовниковый с кусочками крыжовника; кисель лимонный с кусочками лимона; кисель из лайма с кусочками лайма; кисель мандариновый с кусочками мандарина; кисель манговый с кусочками манго; кисель морошковый с кусочками морошки; кисель из маракуйи с кусочками маракуйи; кисель сливовый с кусочками сливы; кисель шелковицы с кусочками шелковицы; кисель из фейхоа с кусочками фейхоа; кисель из черешни с кусочками черешни; кисель из шиповника с кусочками шиповника; кисель из хурмы с кусочками хурмы; кисель черничный с кусочками черники. ***С добавлением ароматизаторов:*** кисель со вкусом ананаса; кисель со вкусом алычи; кисель со вкусом айвы; кисель со вкусом апельсина; кисель со вкусом абрикоса; кисель со вкусом банана; кисель со вкусом барбариса; кисель со вкусом боярышника; кисель со вкусом вишни; кисель со вкусом брусники; кисель со вкусом винограда; кисель со вкусом голубики; кисель со вкусом грейпфрута; кисель со вкусом груши; кисель со вкусом граната; кисель со вкусом гуавы; кисель со вкусом дыни; кисель

HACCP EXPERT

со вкусом инжира; кисель со вкусом ирги; кисель со вкусом облепихи; кисель со вкусом терна; кисель со вкусом ежевики; кисель со вкусом жимолости; кисель со вкусом жерделей; кисель со вкусом клубники; кисель со вкусом калины; кисель со вкусом кизила; кисель со вкусом карамболы; кисель со вкусом кинканов; кисель со вкусом папайи; кисель со вкусом персика; кисель со вкусом рябины; кисель со вкусом земляники; кисель со вкусом клюквы; кисель со вкусом жимолости; кисель со вкусом красной-смородины; кисель со вкусом киви; кисель со вкусом крыжовника; кисель со вкусом лимона; кисель со вкусом лайма; кисель со вкусом малины; кисель со вкусом мандарина; кисель со вкусом манго; кисель со вкусом морошки; кисель со вкусом маракуйи; кисель со вкусом сливы; кисель со вкусом шелковицы; кисель со вкусом фейхоа; кисель со вкусом черешни; кисель со вкусом шиповника; кисель со вкусом хурмы; кисель со вкусом черноплодной-рябины; кисель со вкусом черной смородины; кисель со вкусом черники; кисель со вкусом яблока; кисель со вкусом плодово-ягодным; кисель со вкусом клубника – яблоко; кисель со вкусом облепиха – тыква; кисель со вкусом персик – маракуйя; кисель со вкусом вишня – черешня; кисель со вкусом облепиха – манго; кисель со вкусом малина – клубника; кисель со вкусом брусника – вишня; кисель со вкусом облепиха – абрикос; кисель со вкусом ежевика – морошка; кисель со вкусом слива – алыча; кисель со вкусом черника – брусника; кисель со вкусом земляника – шиповник; кисель со вкусом груша – брусника; кисель со вкусом барбарис – гранат; кисель со вкусом мёд – персик; кисель со вкусом груша – виноград; кисель со вкусом виноград – персик; кисель со вкусом гранат – виноград; кисель со вкусом смородина – виноград; кисель со вкусом шиповник – виноград; кисель со вкусом киви – ананас; кисель со вкусом черная смородина – ежевика; кисель со вкусом крыжовник – клубника; кисель со вкусом голубика – ежевика; кисель со вкусом клюква – калина; кисель со вкусом кизил – яблоко; кисель со вкусом морошка – клюква; кисель со вкусом шелковица – крыжовник; кисель со вкусом физалис – клубника; кисель со вкусом жимолость – брусника; кисель со вкусом фейхоа – манго; кисель со вкусом черешня – голубика; кисель со вкусом боярышник – голубика; кисель со вкусом алыча – слива; кисель со вкусом айва – алыча; кисель со вкусом терн – персик; кисель со вкусом абрикос – вишня; кисель со вкусом апельсин – лайм; кисель со вкусом грейпфрут – лимон; кисель со вкусом гуава – ананас; кисель со вкусом жерделей – груша; кисель со вкусом инжир – малина; кисель со вкусом ирга – лайм; кисель со вкусом карамбола – киви; кисель со вкусом кинканы – апельсин; кисель со вкусом лимонник – лимон; кисель со вкусом лимон – лайм; кисель со вкусом манго – красная смородина; кисель со вкусом мандарин – манго; кисель со вкусом маракуйя – мандарин; кисель со вкусом папайя – манго; кисель со вкусом рябина – папайя; кисель со вкусом смородина красная – вишня; кисель со вкусом смородина белая – смородина черная; кисель со вкусом смородина желтая – виноград; кисель со вкусом хурма – киви; кисель со вкусом черноплодная рябина – персик. кисель «Мультифруктовый» со вкусом: ананаса и/или, алычи и/или, айвы и/или, апельсина и/или, абрикоса и/или, банана и/или, барбариса и/или, боярышника и/или, вишни и/или, брусники и/или, винограда и/или, голубики и/или, грейпфрута и/или, груши и/или, граната и/или, гуавы и/или, дыни и/или, инжира и/или, ирги и/или, облепихи и/или, терна и/или, ежевики и/или, жимолости и/или, жерделей и/или, клубники и/или, калины и/или, кизила и/или, карамболы и/или, кинканов и/или, папайи и/или, персика и/или, рябины и/или, земляники и/или, клюквы и/или, жимолости и/или, красной смородины и/или, киви и/или, крыжовника и/или, лимона и/или, лайма и/или, малины и/или, мандарина и/или, манго и/или, морошки и/или, маракуйи и/или, сливы и/или, шелковицы и/или, фейхоа и/или, черешни и/или, шиповника и/или, хурмы и/или, черноплодной рябины и/или, черной смородины и/или, черники и/или, яблока. ***На основе сухих концентратов сока: Многокомпонентные:*** кисель клубника – яблоко; кисель облепиха – тыква; кисель персик – маракуйя; кисель вишня – черешня; кисель облепиха – манго; кисель малина – клубника; кисель брусника – вишня; кисель облепиха – абрикос; кисель ежевика – морошка; кисель слива – алыча; кисель черника

HACCP EXPERT

– брусника; кисель земляника – шиповник; кисель груша – брусника; кисель барбарис – гранат; кисель мёд – персик; кисель груша – виноград; кисель виноград – персик; кисель гранат – виноград; кисель смородина – виноград; кисель шиповник – виноград; кисель киви – ананас; кисель черная смородина – ежевика; кисель крыжовник – клубника; кисель голубика – ежевика; кисель клюква – калина; кисель кизил – яблоко; кисель морошка – клюква; кисель шелковица – крыжовник; кисель физалис – клубника; кисель жимолость – брусника; кисель фейхоа – манго; кисель черешня – голубика; кисель боярышник – голубика; кисель алыча – слива; кисель айва – алыча; кисель терн – персик; кисель абрикос – вишня; кисель апельсин – лайм; кисель грейпфрут – лимон; кисель гуава – ананас; кисель жерделей – груша; кисель инжир – малина; кисель ирга – лайм; кисель карамбола – киви; кисель кинканы – апельсин; кисель лимонник – лимон; кисель лимон – лайм; кисель лимон – имбирь; кисель липа – мёд; кисель манго – красная смородина; кисель мандарин – манго; кисель малина – роза; кисель маракуйя – мандарин; кисель папайя – манго; кисель рябина – папайя; кисель смородина красная – вишня; кисель смородина белая – смородина черная; кисель смородина желтая – виноград; кисель хурма – киви; кисель черноплодная рябина – персик. кисель яблоко – карамель. ***На плодовых или ягодных экстрактах: Многокомпонентные:*** кисель клубника – яблоко; кисель облепиха – тыква; кисель персик – маракуйя; кисель вишня – черешня; кисель облепиха – манго; кисель малина – клубника; кисель брусника – вишня; кисель облепиха – абрикос; кисель ежевика – морошка; кисель слива – алыча; кисель черника – брусника; кисель земляника – шиповник; кисель груша – брусника; кисель барбарис – гранат; кисель мёд – персик; кисель груша – виноград; кисель виноград – персик; кисель гранат – виноград; кисель смородина – виноград; кисель шиповник – виноград; кисель киви – ананас; кисель черная смородина – ежевика; кисель крыжовник – клубника; кисель голубика – ежевика; кисель клюква – калина; кисель кизил – яблоко; кисель морошка – клюква; кисель шелковица – крыжовник; кисель физалис – клубника; кисель жимолость – брусника; кисель фейхоа – манго; кисель черешня – голубика; кисель боярышник – голубика; кисель алыча – слива; кисель айва – алыча; кисель терн – персик; кисель абрикос – вишня; кисель апельсин – лайм; кисель грейпфрут – лимон; кисель гуава – ананас; кисель жерделей – груша; кисель инжир – малина; кисель ирга – лайм; кисель карамбола – киви; кисель кинканы – апельсин; кисель лимонник – лимон; кисель лимон – лайм; кисель манго – красная смородина; кисель мандарин – манго; кисель маракуйя – мандарин; кисель папайя – манго; кисель рябина – папайя; кисель смородина красная – вишня; кисель смородина белая – смородина черная; кисель смородина желтая – виноград; кисель хурма – киви; кисель черноплодная рябина – персик. ***С добавлением витаминов или витаминных премиксов: Многокомпонентные:*** кисель клубника – яблоко; кисель облепиха – тыква; кисель персик – маракуйя; кисель вишня – черешня; кисель облепиха – манго; кисель малина – клубника; кисель брусника – вишня; кисель облепиха – абрикос; кисель ежевика – морошка; кисель слива – алыча; кисель черника – брусника; кисель земляника – шиповник; кисель груша – брусника; кисель барбарис – гранат; кисель мёд – персик; кисель груша – виноград; кисель виноград – персик; кисель гранат – виноград; кисель смородина – виноград; кисель шиповник – виноград; кисель киви – ананас; кисель черная смородина – ежевика; кисель крыжовник – клубника; кисель голубика – ежевика; кисель клюква – калина; кисель кизил – яблоко; кисель морошка – клюква; кисель шелковица – крыжовник; кисель физалис – клубника; кисель жимолость – брусника; кисель фейхоа – манго; кисель черешня – голубика; кисель боярышник – голубика; кисель алыча – слива; кисель айва – алыча; кисель терн – персик; кисель абрикос – вишня; кисель апельсин – лайм; кисель грейпфрут – лимон; кисель гуава – ананас; кисель жерделей – груша; кисель инжир – малина; кисель ирга – лайм; кисель карамбола – киви; кисель кинканы – апельсин; кисель лимонник – лимон; кисель лимон – лайм; кисель манго – красная смородина; кисель мандарин – манго; кисель маракуйя – мандарин; кисель папайя – манго; кисель рябина – папайя; кисель смородина красная – вишня; кисель смородина белая – смородина

черная; кисель смородина желтая – виноград; кисель хурма – киви; кисель черноплодная рябина – персик. ***С добавлением кусочков сушёных фруктов и ягод: Многокомпонентные:*** кисель яблочный с кусочками сливы; кисель грушевый с кусочками яблок; кисель сливовый с кусочками малины; кисель киви с кусочками ананаса; кисель персиковый с кусочками апельсина; кисель манговый с кусочками грейпфрута; кисель вишневый с кусочками черешни; кисель из черной смородины с кусочками ежевики; кисель клубничный с кусочками крыжовника; кисель ежевичный с кусочками клубники; кисель из голубики с кусочками ежевики; кисель черничный с кусочками груши; кисель малиновый с кусочками черной смородины; кисель из крыжовника с кусочками лимона; кисель клюквенный с кусочками ирги; кисель калиновый с кусочками брусники; кисель из кизила с кусочками яблока; кисель брусничный с кусочками винограда; кисель барбарисовый с кусочками айвы; кисель облепиховый с кусочками апельсина; кисель из морошки с кусочками клюквы; кисель из шелковицы с кусочками крыжовника; кисель из физалиса с кусочками клубники; кисель земляничный с кусочками ежевики; кисель из жимолости с кусочками брусники; кисель из фейхоа с кусочками манго; кисель из черешни с кусочками голубики; кисель из боярышника с кусочками голубики; кисель из шиповника с кусочками яблок; кисель алычовый с кусочками сливы; кисель айвовый с кусочками алычи; кисель из терна с кусочками персика; кисель абрикосовый с кусочками вишни; кисель из ананаса с кусочками киви; кисель апельсиновый с кусочками лайма; кисель из грейпфрутов с кусочками лимона; кисель из гуавы (гуайявы) с кусочками ананаса; кисель из жерделей с кусочками груши; кисель из инжира с кусочками малины; кисель из ирги с кусочками лайма; кисель из карамболы с кусочками киви; кисель из кинканов с кусочками апельсина; кисель из лайма с кусочками персика; кисель из лимонника с кусочками лимона; кисель из лимона с кусочками лайма; кисель из манго с кусочками красной смородины; кисель из мандарина с кусочками манго; кисель из маракуйи с кусочками мандарина; кисель из папайи с кусочками манго; кисель рябиновый с кусочками папайи; кисель из смородины красной с вишней; кисель из смородины белой с кусочками смородины черной; кисель из смородины желтой с кусочками винограда; кисель из хурмы с кусочками киви; кисель из черноплодной рябины с кусочками персика. кисель «Мультифруктовый» из: ананаса и/или, алычи и/или, айвы и/или, апельсина и/или, абрикоса и/или, банана и/или, барбариса и/или, боярышника и/или, вишни и/или, брусники и/или, винограда и/или, голубики и/или, грейпфрута и/или, груши и/или, граната и/или, гуавы и/или, дыни и/или, инжира и/или, ирги и/или, облепихи и/или, терна и/или, ежевики и/или, жимолости и/или, жерделей и/или, клубники и/или, калины и/или, кизила и/или, карамболы и/или, кинканов и/или, папайи и/или, персика и/или, рябины и/или, земляники и/или, клюквы и/или, жимолости и/или, красной смородины и/или, киви и/или, крыжовника и/или, лимона и/или, лайма и/или, малины и/или, мандарина и/или, манго и/или, морошки и/или, маракуйи и/или, сливы и/или, шелковицы и/или, фейхоа и/или, черешни и/или, шиповника и/или, хурмы и/или, черноплодной рябины и/или, черной смородины и/или, черники и/или, яблока и/или с кусочками сушеных ягод и фруктов.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности продукта:** в герметичной упаковке не более 12 месяцев; с применением газомодифицированной среды не более 24 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

HACCP EXPERT

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-104-2026** **ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ** **(взамен ТУ 10.84.12-104-2017)**

Дата введения в действие — 06.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на горчицу пищевую готовую, изготовленную из горчичного порошка и/ или горчичных зерен, сахара, соли, уксусной кислоты, с добавлением или без добавления растительного масла пряностей и вкусовых добавок, консервантов и других продуктов, фасованные в потребительскую упаковку, с последующим упаковыванием в транспортную упаковку, далее по тексту – продукт, продукция. Готовая продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Классификация горчицы пищевой готовой. Горчица пищевая готовая различается сырьём для ее приготовления, характером потребления, термическому состоянию: ***по используемому сырью:*** на основе горчичного порошка; на основе горчичных зерен. ***по характеру потребления:*** приправа. ***по термическому состоянию:*** охлажденная.

АССОРТИМЕНТ: ***На основе горчичного порошка:*** горчица «Азиатская»; горчица «Баварская»; горчица «Бутербродная»; горчица «Деликатесная»; горчица «Деликатная для хот-догов»; горчица «Дижонская»; горчица «Домашняя ароматная»; горчица «Домашняя очень крепкая»; горчица «Заморская»; горчица «Зернистая»; горчица «Золотая»; горчица «Классическая»; горчица «Корейская»; горчица «Крепкая»; горчица «Любимая»; горчица «Медовая»; горчица «Мичуринская»; горчица «Огонек»; горчица «Особая»; горчица «Острая медовая»; горчица «Пикантная»; горчица «Пикантный цитрус»; горчица «По-английски»; горчица «По-датски со сливками»; горчица «По-домашнему»; горчица «По-китайски»; горчица «По-русски»; горчица «По-тайски»; горчица «По-французски»; горчица «Пряная»; горчица «Российская»; горчица «Русская острая»; горчица «Русская с хреном»; горчица «Русская с чесноком»; горчица «Русский рубин»; горчица «С хреном»; горчица «Старорусская»; горчица «Столовая с имбирем»; горчица «Столовая»; горчица «Сянласу»; горчица «Тайга»; горчица «Японская». ***На основе горчичных зерен:*** горчица «Американская»; горчица «Баварская»; горчица «Для бургеров и хот-догов»; горчица «Европейская»; горчица «Итальянская»; горчица «Осенняя»; горчица «Сладкая медовая»; горчица с апельсином; горчица с брусникой; горчица с виноградом; горчица с вишней; горчица с вялеными томатами и пастернаком; горчица с вялеными томатами и розмарином; горчица с грушей; горчица с инжиром; горчица с клюквой; горчица с манго.

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

Рекомендуемые сроки годности горчицы готовой без добавления консервантов: в стеклянной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 45 суток; в полимерной упаковке при температуре от минус 1ºС до плюс 6ºС – не более 15 суток; в алюминиевой тубе при температуре от

минус 1°С до плюс 6°С не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности горчицы готовой с добавлением консервантов:** в стеклянной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 6 месяцев; в стеклянной упаковке при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 3 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 4 месяцев; в полимерной упаковке при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 2 месяцев; в алюминиевой тубе при температуре от минус 1°С до плюс 6°С – не более 4 месяцев; в алюминиевой тубе при температуре от 0°С до плюс 10°С – не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре 4±2°С в течение срока годности до изменения органолептических и физико-химических свойств. Не допускается использование продукции после появления плесени, признаков порчи или истечения срока годности. 7.8 Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-411-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, КОНСЕРВИРОВАННОЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ (взамен ТУ 9168-411-2015)**

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на Полуфабрикаты. Пюре фруктовое, консервированное химическими консервантами, изготовленное из свежих или сохраненных свежими фруктов и ягод, подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и мякоти, фасованные в транспортную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки (далее продукт, продукция, полуфабрикаты). Продукция предназначена для реализации в оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевых предприятиях. **Классификация полуфабрикатов *по виду используемого сырья:*** из фруктов; из ягод; ассорти (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации); **по назначению:** полуфабрикаты для дальнейшей переработки. ***по способу консервирования:*** консервированные химическими консервантами.

АССОРТИМЕНТ: пюре абрикосовое; пюре айвовое; пюре алычовое; пюре ананасовое; пюре апельсиновое; пюре грейпфрутовое; пюре грушевое; пюре из гуавы; пюре хеномелесовое; пюре жерделевое; пюре из инжира; пюре из киви; пюре из лаймов; пюре лимонное; пюре из манго; пюре мандариновое; пюре из папайи; пюре персиковое; пюре из хурмы; пюре яблочное. ***из ягод:*** пюре брусничное; пюре вишневое; пюре из голубики; пюре ежевичное; пюре банановое; пюре из жимолости; пюре земляничное; пюре из ирги; пюре из кизила; пюре клубничное; пюре клюквенное; пюре из крыжовника; пюре из актинидии; пюре малиновое; пюре из морошки; пюре рябиновое; пюре сливовое; пюре из смородины красной; пюре из смородины белой; пюре из смородины желтой; пюре из терна; пюре из ткемали; пюре из фейхоа; пюре из черешни; пюре черноплоднорябиновое; пюре черничное; пюре из шелковицы; пюре из шиповника. ***ассорти:*** пюре из лимона и манго; пюре из хурмы и яблок; пюре клубнично – малиновое; пюре из жимолости с черникой; пюре из ирги и кизила.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от минус 1 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: консервированных сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты) не более 6 месяцев; консервированные диоксидом серы не более 12 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Предприятие-изготовитель устанавливает ***сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 20.59.60-437-2025** **ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ ФАСОВАННЫЙ** **(взамен ТУ 9219-437-2016)**

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 желатин пищевой фасованный (далее по тексту – продукт, продукция), предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. *в зависимости от назначения желатин изготавливают:* пищевой; *в зависимости от прочности студня желатин подразделяют на марки:* П-100, П-120, П-140, П-160, П-180, П-200, П-220, П-240, П-260, П-280, П-300; *в зависимости от используемого при изготовлении коллагенсодержащего сырья и способа его обработки желатин подразделяют на:* тип А - при кислотной обработке мягкого коллагенсодержащего сырья от переработки шкур свиней; тип Б - при щелочной обработке костей крупного рогатого скота и мягкого коллагенсодержащего сырья от переработки шкур крупного рогатого скота. пищевому желатину, предназначенному для изготовления пищевой продукции для детского и диетического питания, присваивают категорию, которую обозначают буквой "Д"; *в зависимости от продолжительности растворения пищевой желатин может быть изготовлен:* быстрорастворимым.

Термины и определения пищевой желатин: Пищевой продукт в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью, изготовленный из продуктов убоя, содержащих коллаген массовой долей не менее 10%. Примечание - Для получения пищевого желатина используют кость крупного рогатого скота, свиную лопатку, сухожилия, обрезки свиных и других шкур. **желатин пищевой:** продукт переработки коллагенсодержащего сырья в виде белкового вещества, обладающий желирующей способностью.

Рекомендуемый срок годности желатина, фасованного в сухом закрытом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70 % - **не более 1 года со дня изготовления;** при температуре от +5 до +20°С влажности воздуха 75%- **не более 18 месяцев.** Сроки годности фасованной продукции не должны превышать сроков годности исходного сырья. Желатин не допускается хранить вместе с веществами, обладающими высокой гигроскопичностью и сильным запахом.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-078-2025 ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ ОСТРЫЕ. ХРЕНОДЕР И ГОРЛОДЕР (взамен ТУ 10.89.19-078-2018)

Дата введения в действие – 27.06.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на закуски овощные, изготовленные из свежих томатов с добавлением или без добавления овощей, фруктов, ягод, сахара, пищевой соли, пряностей и приправ, уксусной кислоты и других ингредиентов, далее по тексту –продукт, продукция. Готовая продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве закусок, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Хренодер:*** хренодер; хренодер ежевичный; хренодер острый; хренодер чесночный; хренодер с брусникой; хренодер с гуавой и сладким перцем; хренодер с клюквой; хренодер с крыжовником; хренодер с морковью; хренодер с морковью и пастернаком; хренодер с облепихой; хренодер с перцем кочукару; хренодер с паприкой; хренодер с пасленом Санберри; хренодер с пасленом Санберри и имбирем; хренодер с пасленом Санберри и яблоком; хренодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком; хренодер со свеклой; хренодер со сладким перцем; хренодер со сливами; хренодер со сметаной; хренодер с черной смородиной и грушей; хренодер с черной смородиной и клюквой; хренодер с яблоками и клюквой; хренодер с яблоками и имбирем; хренодер с яблоками и сливой; хренодер «Азиатский»; хренодер «Аристократ»; хренодер «Джакарта»; хренодер «Классический»; хренодер «Кавказский» хренодер «Корейский»; хренодер «Кубинский»; хренодер «Мексиканский»; хренодер «Мичуринский»; хренодер «Огонек»; хренодер «Огненный юдзу»; хренодер «Огненный корень»; хренодер «по-Итальянски»; хренодер «по-Немецки»; хренодер «Румынский»; хренодер «Сянласу»; хренодер «Тайский»; хренодер «Ткемали с перчинкой»; хренодер «Усянмянь»; хренодер «Эфиопский»; хренодер «Ядреный»; хренодер «Японский». ***Горлодер:*** горлодер; горлодер ежевичный; горлодер острый; горлодер с гуавой и сладким перцем; горлодер с зеленью; горлодер с имбирем; горлодер с клюквой; горлодер с крыжовником; горлодер с морковью и пастернаком; горлодер с облепихой; горлодер с перцем кочукару; горлодер с паприкой и чесноком; горлодер с пасленом Санберри; горлодер с пасленом Санберри и имбирем; горлодер с пасленом Санберри и яблоком; горлодер с пасленом Санберри с яблоком и пастернаком; горлодер со свеклой и чесноком; горлодер со сладким перцем; горлодер со сладким перцем и зеленью; горлодер со сметаной; горлодер с черной смородиной и грушей; горлодер с черной смородиной и клюквой; горлодер с яблоками; горлодер с яблоками и клюквой; горлодер с яблоками и имбирем; горлодер с яблоками и сливой; горлодер «Азиатский»; горлодер «Аристократ»; горлодер «Джакарта»; горлодер «Классический»; горлодер «Кавказский» горлодер «Корейский»; горлодер «Кубинский»; горлодер «Мексиканский»; горлодер «Мичуринский»; горлодер «Особый»; горлодер «Огненный юдзу»; горлодер «Огненный корень»; горлодер «по-Домашнему»; горлодер «по-Итальянски»; горлодер «по-Немецки»; горлодер «Румынский»; горлодер «Сянласу»; горлодер «Тайский»; горлодер «Ткемали с перчинкой»; горлодер «Усянмянь»; горлодер «Эфиопский»; горлодер «Японский».

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

Рекомендуемый срок годности продукции в бочках до 200 дм^3 при температуре от -1ºС до +2ºС и относительной влажности воздуха 85-95% не более 8 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре хранения от -1 до +6ºС с добавлением консервантов:** в стеклянной упаковке не более 6 месяцев; в полимерной упаковке – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от -1 ºС до +6 ºС без добавления консервантов:** в стеклянной упаковке не более 3 месяцев; в полимерной упаковке – не более 1,5 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от +2 до +6ºС не более 24 ч в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.12-221-2025** **СОУСЫ ТОМАТНЫЕ** **(взамен ТУ 10.84.12-221-2018)**

Дата введения в действие – 07.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные, изготовленные из свежих овощей или их полуфабрикатов, с добавлением или без добавления пищевой соли, сахара, пряностей и/или пряно-ароматических растений и/или их экстрактов, фруктов, растительного масла, грибов, орехов, пищевых кислот, пищевых добавок и других пищевкусовых компонентов, фасованные в потребительскую упаковку, подвергнутые стерилизации/пастеризации или не подвергнутые тепловой обработке, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для дальнейшей переработки (далее продукт, продукция). Соусы томатные, не подвергнутые тепловой обработке, выпускаются в охлаждённом и замороженном виде. Продукция может быть реализована в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Классификация соусов томатных** Соусы томатные различаются сырьём для их приготовления, способами подготовки сырья, способами консервирования, назначением: ***по используемому сырью*** из свежих томатов; из томатных продуктов (полуфабрикатов); без применения загустителей, стабилизаторов и других пищевых добавок (соусы томатные); с применением загустителей, стабилизаторов и других пищевых добавок (кетчупы). ***по характеру потребления:*** приправы. ***по способу консервирования:*** **для соусов:** подвергнутые тепловой обработке (стерилизации/пастеризации). **для кетчупов:** охлаждённые; замороженные/быстрозамороженнные; подвергнутые тепловой обработке (стерилизации/пастеризации).

АССОРТИМЕНТ: ***Соусы томатные:*** соус томатный; соус томатный «Алтайский»; соус томатный «Астраханский лотос»; соус томатный «Астраханский сладкий»; соус томатный «Барбекю»; соус томатный с базиликом; соус томатный «Вкусный»; соус томатный «Дальневосточный»; соус томатный «Деликатес»; соус томатный для мяса; соус томатный для пасты; соус томатный для пиццы; соус томатный для пиццы без специй «Классический»; соус томатный для пиццы со специями «Оригинальный»; соус томатный для пиццы со специями «По-Итальянски»; соус томатный для шакшуки соус томатный из свежих томатов с овощами; соус томатный «Индийский»; соус томатный «Итальянский»;

соус томатный «Кавказский»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус томатный «Китайский»; соус томатный классический; соус томатный «Краснодарский сладкий»; соус томатный «Краснодарский»; соус томатный красный пикантный; соус томатный «Кубанский вкус»; соус томатный «Летний»; соус томатный «Молдавский»; соус томатный «Острый»; соус томатный «Острый карри»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Пряный»; соус томатный с пряными травами; соус томатный «Сальса»; соус томатный «Сибирский»; соус томатный с чесноком; соус томатный «Тверской»; соус томатный «Томатный с овощами»; соус томатный «Херсонес»; соус томатный «Черноморский дар»; соус томатный «Шашлычный барбекю»; соус томатный «Южный». ***Кетчупы:*** кетчуп «Аджика острая»; кетчуп «Ароматный»; кетчуп «Астраханский душистый»; кетчуп «Барбекю с дымком»; кетчуп «Болгарский»; кетчуп «Грибной»; соус «Кетчуп томатный»; соус «Кетчуп острый»; соус «Кетчуп домашний»; соус «Кетчуп с яблоками»; соус «Кетчуп чесночный»; кетчуп «Краснодарский»; кетчуп «Краснодарский мускатный»; кетчуп «Кубанский пряный»; кетчуп «Краснодарский пряный»; кетчуп «Лагидный к гарнирам»; кетчуп «Острый»; кетчуп «Острый «Карри»; кетчуп «Острый чили»; кетчуп «Паприка»; кетчуп «По-Татарски»; кетчуп «По– «Испански»; кетчуп «По«Грузински»; кетчуп «Сацебели по – грузински»; кетчуп «Сладкий»; кетчуп «Соус для пиццы»; кетчуп «Соус для пиццы оригинальный»; кетчуп «Соус для пиццы классический»; кетчуп «Томатный»; кетчуп «Чили»; кетчуп «Шашлычный с чесноком»; кетчуп «Пикантная паприка»; кетчуп «Шашлычный «Барбекью»; кетчуп «Шашлычный к мясу»; кетчуп «Шашлычный»; кетчуп «Шашлычный с чесноком»; кетчуп «Чесночный».

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

Рекомендуемые сроки годности *стерилизованной* продукции при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 1 года; в стеклянной упаковке, в упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 2 лет. **Рекомендуемые сроки годности** *пастеризованной* продукции при температуре от 0 °С до 21 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции в металлической упаковке с эмалевым покрытием (белая эмаль) не более 6 месяцев; в стеклянной упаковке, в упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** для *пастеризованной* продукции, выработанной *с добавлением консервантов*, при температуре хранения от 0ºС до плюс 25ºС – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** *охлажденной продукции* при температуре от 2 °С до 6 °С не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной** продукции, изготовленной с добавлением консервантов при температуре от 2 °С до 6 °С не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с использованием консервантов для соусов, фасованных в ведра вместимостью 5 л (кг) при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 180 суток; **Рекомендуемый срок годности быстрозамороженной** продукции при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 12 °С не более 6 месяцев. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °С до 6 °С не более 48 часов в пределах срока годности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные рекомендуемые сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопас-

ность 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 10.89.19-510-2024** **ПОДСЛАСТИТЕЛЬ: СТЕВИОЛГЛИКОЗИД (STEVIOL GLYCOSIDES) Е960**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на подсластитель стевиолгликозид Е960, получаемый путем водной экстракции и последующей очистки вегетативных частей (далее продукт, продукция, подсластитель), предназначенное для использования в качестве ингредиента для пищевой продукции. Подсластитель предназначен для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Подсластитель стевиолгликозида (Е 960). ***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;*** **Срок годности:** 24 месяца в закрытой упаковке. Условия хранения при температуре окружающей среды не выше +25° С и относительной влажности не более 75 %, в сухом, чистом помещении, без постороннего запаха и защищенном от прямых солнечных лучей, в плотно закрытой упаковке.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.30-512-2024** **СЫРЬЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СУХОЕ: СТЕВИЯ (*Stevia Rebaudiana*)**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на сырье растительное сухое стевии (лат. *Stevia Rebaudiana*) (далее по тексту – продукт (продукция)), произведенное из вегетативных частей растений методом сушки, предназначенное для использования в качестве ингредиента для пищевой продукции. Сырье растительное сухое: стевия предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания, а также для промышленной переработки. ***Продукция вырабатывается в следующем ассортименте:*** **Сухое растительное сырье:** листья стевии (лат. *Stevia Rebaudiana*); порошок из листьев стевии (лат. *Stevia Rebaudiana*).

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

Продукт не является БАД или лекарственным средством. Продукт используется в качестве пищевкусового ингредиента в рецептурах готовых пищевых продуктов в пропорциях, установленных изготовителем такой продукции. Продукция выпускается упакованной в потребительскую или транспортную упаковку. **Рекомендуемый срок годности** сырья в сухом месте, при температуре не более плюс 25 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 70 %: не более 36 месяцев. Предприятие-изготови-

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.39.25-1086-2024** **ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на ягоды, фрукты (целые или резанные) и порошки сублимированные, упакованные в потребительскую тару. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу и/или после восстановления. Продукция предназначена для приготовления различных кулинарных блюд, кондитерских изделий для использования на предприятиях общественного питания. Продукция сублимированная предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей промышленной переработки. Продукция, изготавливаемая по данному стандарту организации, 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: Ягоды сублимированные: актинидия сублимированная; арбуз сублимированный; брусника сублимированная; бузина черная сублимированная; бузина канадская сублимированная; виноград сублимированный; водяника сублимированная; голубика сублимированная; ежевика сублимированная; жимолость сублимированная; земляника сублимированная; ирга сублимированная; йошта сублимированная; киви сублимированное; клубника сублимированная; клюква сублимированная; клюква дикая сублимированная; калина сублимированная; крыжовник сублимированный; красная смородина сублимированная; княженика сублимированная; малина сублимированная; морошка сублимированная; облепиха сублимированная; смородина белая сублимированная; смородина золотистая сублимированная; черника сублимированная; смесь ягодная сублимированная (из трех и более видов ягод). **Фрукты (целые и/или резанные) сублимированные:** абрикос сублимированный; алыча сублимированная; ананас сублимированный; апельсин сублимированный; банан сублимированный; вишня сублимированная; груша сублимированная; джекфрут сублимированный; инжир сублимированный; лимон сублимироанный; манго сублимированное; мушмула сублимированная; нектарин сублимированный; персик сублимированный; слива сублимированная; фейхоа сублимированная; хурма сублимированная; шелковица белая сублимированная; шелковица черная сублимированная; яблоки сублимированные; смесь фруктовая сублимированная (из трех и более видов фруктов). **Порошки из ягод сублимированные:** актинидия сублимированная порошок; арбуз сублимированный порошок; брусника сублимированная порошок; бузина черная сублимированная порошок; бузина канадская сублимированная порошок; виноград сублимированный порошок; водяника сублимированная порошок; голубика сублимированная порошок; ежевика сублимированная порошок; жимолость сублимированная порошок; земляника сублимированная порошок; ирга сублимированная порошок; йошта сублимированная порошок; киви сублимированное порошок; клубника сублимированная порошок; клюква

сублимированная порошок; клюква дикая сублимированная порошок; калина сублимированная порошок; крыжовник сублимированный порошок; красная смородина сублимированная порошок; княженика сублимированная порошок; малина сублимированная порошок; морошка сублимированная порошок; облепиха сублимированная порошок; смородина белая сублимированная порошок; смородина золотистая сублимированная порошок; черника сублимированная порошок. **Порошки из фруктов сублимированные:** абрикос сублимированный порошок; алыча сублимированная порошок; ананас сублимированный порошок; апельсин сублимированный порошок; банан сублимированный порошок; вишня сублимированная порошок; груша сублимированная порошок; джекфрут сублимированный порошок; инжир сублимированный порошок; лимон сублимированный порошок; манго сублимированное порошок; мушмула сублимированная порошок; нектарин сублимированный порошок; персики сублимированные порошок; слива сублимированная порошок; фейхоа сублимированная порошок; хурма сублимированная порошок; шелковица белая сублимированная порошок; шелковица черная сублимированная порошок; яблоки сублимированные порошок.

Изменение №1 Дата введения в действие 22.02.2024 год **Бахчевые культуры сублимированные (резанные):** арбуз сублимированный; дыня сублимированная; **Порошки из бахчевых культур сублимированные:** арбуз сублимированный порошок; дыня сублимированная порошок.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, при температуре от 0 до + 25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке не более 36 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 24 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** порошков сублимационной сушки при температуре от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % в герметичной упаковке – не более 18 месяцев **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия потребительской упаковки при температуре хранения от 0 до +25 °С и относительной влажности воздуха не более 60 % 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.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.60-1054-2023 ПРОДУКЦИЯ ОХОТНИЧЬЯ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ, КОНСЕРВИРОВАННАЯ, ЛЕКАРСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на охотничью продукцию, получаемую при убое и переработке продукции животного происхождения различных видов промысловых животных [пятнистые олени, марал, изюбрь, кабарга, медведи, кабаны, бобры, барсуки и др.], обладающую биологической активностью, признанную ветеринарным контролем годной для производства медицинских препаратов и предназначенную для использования в качестве лекарственного сырья, применяемого в народной и тибетской медицине, а также на предприятиях фармацевтической промышленности, сельского хозяйства и здравоохранения [далее по тексту – охотничья продукция]. **Охотничья продукция выпускается в консервированном виде:** замороженная; консервированная хлористым натрием; консервированная этиловом спиртом; консервированная сушкой (воздушной, в электрокалориферах, сублимационной). консервированная варкой и сушкой или другим способом.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охотничья в зависимости от направления использования, анатомической принадлежности и от вида промысловых животных выпускают в следующем ассортименте: **Сырье лекарственное промысловых оленей:** Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Срезные панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; Лобовые панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой; пантокрин; настойка из сырых пантов; настойка из консервированных пантов; настойка спиртовая из консервированных пантов; настойка из пантов на виноградном вине; отвар из пантов. Кровь пантовых оленей (пятнистый олень, марал, изюбрь и другие подвиды благородных оленей; пантогематоген; рантагематоген (рангем). Эмбрионы самок пантовых оленей консервированные варкой и сушкой; Эмбрионы самок пантовых оленей замороженные: Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой; отвар из сухожилий ног пантовых оленей [рецепт охотников Сибири и Дальнего Востока]. Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой; настойка спиртовая из хвостовой железы. Кабарожья струя, консервированная сушкой; Жир пятнистого оленя. **Сырье лекарственное других промысловых животных:** Бобровая струя, консервированная сушкой; Медвежья желчь консервированная завяливанием; Медвежья желчь, консервированная сушкой; Медвежья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойка из медвежьей желчи; настойка спиртовая из медвежьей желчи; мазь из медвежьей желчи. Кабанья желчь консервированная завяливанием; Кабанья желчь, консервированная сушкой; Кабанья желчь сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь соболя консервированная завяливанием; Желчь соболя, консервированная сушкой; Желчь соболя сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; Желчь барсука

консервированная завяливанием; Желчь барсука, консервированная сушкой; Желчь барсука сгущенная [выпаренная, пастеризованная]; настойки из желчи. бобров; Жир сурков; Жир барсука. **Рекомендуемый срок годности** продукции охотничьей промысловых животных с момента производства при соблюдении условий хранения: **Замороженной** при температуре воздуха не выше минус 20 °С, относительной влажности воздуха от 95 % до 98 %: Эмбрионы самок пантовых оленей 4 месяца; Пенис с семенниками промысловых оленей [замороженный поштучно] 12 месяцев; Желчь промысловых животных 12 месяцев; Кровь пантовых оленей и продукты крови замороженные 12 месяцев; Жировые железы и жир промысловых животных 12 месяцев; **Консервированного** в зависимости от условий консервирования с момента сбора сырья: желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя) высушенная в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 3-х лет; желчь сгущенная медвежья (кабанья, барсука, соболя) в прохладном, защищенном от света месте хранения при температуре не выше 15ºС от 12 месяцев до 2,5 лет-3-х лет; желчь медвежья (кабанья, барсука, соболя), консервированная спиртом (медицинская) в сухом, защищенном от света месте, при температуре не выше 20 °С не более 2,5 лет. **Консервированные сушкой** при температуре не выше 20-25°С: Рога полорогих [сайгак, горал, разные виды козлов и баранов] копытных консервированные воздушной сушкой 12 месяцев; Панты плотнорогих [пятнистый олень, марал, изюбрь, косуля, лось, северный олень, лань (кроме кабарги)] копытных консервированные способом комбинирования заварки с горячей сушкой 12 месяцев; Кровь пантовых оленей сухая при температуре хранения не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха 70% 12 месяцев; *Примечание* - При хранении и транспортировании герметично упакованной сухой крови относительная влажность воздуха не регламентируется. Эмбрионы самок пантовых оленей, консервированные варкой и сушкой12 месяцев; Пенис с семенниками промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Сухожилия ног (жилы) промысловых оленей консервированные сушкой 12 месяцев; Хвостовая железа пантовых оленей, консервированная сушкой 12 месяцев; Кабарожья струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Бобровая струя, консервированная сушкой 12 месяцев; Жир пятнистого оленя, сурков, бобра, барсука топленый 12 месяцев.

HACCP EXPERT

12 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.81.13-439-2022 САХАР ВАНИЛЬНЫЙ (Взамен ТУ 9199-439-2016)

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

Область определения Настоящие технические условия распространяются на сахар ванильный, получаемый путем ароматизации сахара свекловичного или тростникового или сахарной пудры натуральной ванилью или ароматизатором ванилином (4-окси, 3-метоксибен-зальдегид), используемый для ароматизации кондитерских изделий и других продуктов питания (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве кондитерских изделий и прочих пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Сахар ванильный с натуральной ванилью; Сахар ванильный (с ванилином); Сахар ванильный с корицей; Пудра сахарная ванильная. **Термины и определения** ***сахар белый кристаллический*** – белый сахар в виде отдельных кристаллов; ***ароматизатор пищевой (ароматизатор)*** не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов; ***вещество вкусоароматическое*** химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого); ***вещество вкусоароматическое натуральное*** вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции; ***натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов)*** растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов); ***натуральный ароматизатор:*** Пищевой ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит один или несколько вкусоароматических препаратов и/или одно или несколько натуральных вкусоароматических веществ.

Транспортирование и хранение Продукцию перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах и контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на транспорте данного вида. Транспортирование и хранение упакованного ванильного сахара, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846. Не допускается перевозка ванильного сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким и специфическим запахом. При перевозке ванильного сахара железнодорожным и водным транспортом крытые вагоны, контейнеры и трюмы должны быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, с хорошо закрывающимися люками и дверями. Склады для хранения продукции должны соответствовать санитарным требованиям, действующим на территории ТС. Упакованный ванильный сахар (ванильная пудра) должен храниться при температуре воздуха в складе не выше 40 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 %. **Рекомендуемые сроки годности** продукции – не более двух лет с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности

продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-798-2022** **МАРИНАДЫ ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД**

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на жидкие маринады для приготовления мясных продуктов (далее продукция), изготавливаемые из растительных компонентов на водной, эмульсионной и масляной основе. Продукция выпускается герметичной упаковке. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Маринады на водной основе: маринад «Шашлычный к мясу и птице»; маринад «Кавказский к мясу и птице»; маринад «Пряный к мясу и птице»; маринад для свинины; маринад для говядины; маринад для курицы «Острый»; маринад «Пряный»; маринад «Мексиканский»; маринад «Чесночный»; маринад «Шашлык»; маринад для мяса; маринад «Болгарский с паприкой»; маринад «Бургундия»; маринад «Классический»; маринад «Пикантный»; маринад «Дачный с дымком»; маринад «Кантри»; маринад «Лимонный»; маринад «Горчичный»; маринад «Карри»; маринад «Шашлычный красный». **Маринады на эмульсионной основе:** маринад «Испанский»; маринад «Гриль»; маринад «Аргентинский»; маринад «Балканский»; маринад «Греческий»; маринад «Карибы»; маринад «Южный»; маринад «Цейлон»; маринад «Калькутта»; маринад «Лимонный»; маринад «Пряный»; маринад «Баварский»; маринад «Прованс»; маринад «Итальянский»; маринад «Чесночный». **Маринады на масляной основе:** маринад «Гранд»; маринад «Эльзас»; маринад «Бордо»; маринад «Шотландский»; маринад «Медовый чили»; маринад «Американский гриль»; маринад «Французский»; маринад «Кавказский»; маринад «Барбекю»; маринад «Персия»; маринад «Русский»; маринад «Шашлычный»; маринад «Домашний; маринад «Острый»; маринад «Неаполь»; маринад «Самарканд»; маринад «Техас»; маринад «Вегас»; маринад «Тропики»; маринад «Особый»; маринад «Шафран»; маринад «Деликатесный»; маринад «Индийский кари»; маринад «Венеция»; маринад «Азиатский»; маринад «Китайский»; маринад «Севилья»; маринад «Прованские травы».

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.03.2025 год **Маринады на водной основе:** маринад «Для шашлыка»; маринад «Для курицы»; маринад «Универсальный».

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

Рекомендуемый сроки при температуре 0 до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 85% 6 месяцев Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 11.07.19-110-2022 НАПИТКИ СУХИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые (далее по тексту продукт, продукция) – изготовляемые из смеси сахара-песка, сухих экстрактов плодово-ягодного сырья, эссенций, пищевых кислот, красителей, продуктов пчеловодства, ароматизаторов, подсластителей, органических кислот, гидрокарбоната натрия и других ингредиентов, предназначенные для реализации в оптовой и розничной сети. Напитки сухие безалкогольные быстрорастворимые используются для приготовления безалкогольных напитков путем растворения в воде в соответствии с рекомендациями изготовителя.

АССОРТИМЕНТ: напиток сухой шипучий однопорошковый «Грушевый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Черносмородиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Малиновый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Клюквенный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Освежающий»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Апельсиново-клубничный»; напиток сухой шипучий однопорошковый «Зеленое яблоко»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Ягодная карусель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Карамель» напиток сухой нешипучий однопорошковый «Вишневый»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Голубичный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Брусничный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Мятный»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лайм»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Жимолость»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Лимон»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Апельсин»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Манго»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Тропические фрукты»; напиток сухой нешипучий однопорошковый «Плодово-ягодный». Восстанавливаемость до напитка в течение 1-2 минуты в холодной воде или практически мгновенно в горячей воде.

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

Рекомендуемый срок годности продукта при хранении в сухом прохладном помещении при относительной влажности воздуха не более 70% не более 24 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. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

HACCP ЭКСПЕРТ

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.15-1017-2021 СО2-ЭКСТРАКТ КАЛЕНДУЛЫ

Дата введения в действие — 2021 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на СО2-экстракт календулы (*Calendula Officinalis Flower Extract*), получаемый в процессе экстракции компонентов растительного сырья жидким диоксидом углерода, предназначенный для применения в различных отраслях пищевой, парфюмерно-косметической промышленности и бытовой химии (далее по тексту – продукт, продукция). Продукция используется в качестве сырья для обогащения парфюмерно-косметической, пищевой продукции или бытовой химии эфирными маслами, провитаминами, флавоноидами, каротиноидами, дубильными веществами. **Исходное сырье:** Calendula officinalis L. – цветы. **Получение:** сверхкритическая флюидная экстракция природным диоксидом углерода, в отсутствии неорганических солей, без остатков растворителя, тяжелых металлов, воспроизводимых микроорганизмов.

Рекомендуемый срок годности продукции – 1 год. 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.39.17-887-2020 ПАСТЫ ЧЕСНОЧНЫЕ

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 пасты чесночные (далее продукт или продукция), производимые из чеснока/чесночных стрелок с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов: сахара, соли, зелени, специй, растительного масла, сока лимона и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, получаемые путем измельчения компонентов, фасованные в транспортную/потребительскую тару и предназначенные для дальнейшей переработки или приготовления пищи в домашних условиях. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***В зависимости от используемого сырья пасты чесночные изготавливают следующих наименований:*** паста чесночная; паста чесночная с горчицей; паста чесночная с горчицей дижонской; паста чесночная с зирой; паста чесночная с карри; паста чесночная с куркумой; паста чесночная с имбирём; паста чесночная с лимонным соком; паста чесночная с луком репчатым; паста чесночная с морковью; паста чесночная с мускатным орехом; паста чесночная с острым перцем чили; паста чесночная с паприкой; паста чесночная с пажитником; паста чесночная с маслом растительным; паста чесночная со свеклой столовой; паста чесночная со специями острая; паста чесночная с тмином; паста чесночная с томатом; паста чесночная с тофу; паста чесночная с укропом; паста чесночная с корнем хрена; паста чесночная из чесночных стрелок.

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

Термины и определения Продукты переработки фруктов [овощей, грибов]. Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки. **Фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки. **Примечание.** Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие. **Концентрированная фруктовая [овощная] паста.** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 % для овощной пасты. Продукцию хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей при относительной влажности воздуха в помещении не выше 75 %. **Рекомендуемые сроки годности** паст чесночных при температуре хранения от плюс 2 °С до плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: ***без добавления консервантов:*** не более 3 месяцев; ***с добавлением консервантов*** **и** ***фасованных с использованием вакуума, газомодифицированной среды:*** не более 12 месяцев. **После вскрытия упаковки** продукт использовать при температуре плюс 2-6 ºС в пределах основного срока годности до появления видимых органолептических признаков порчи. Срок годности пасты чесночной, упакованной с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-435-2018 КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ – СМЕСИ ГАЗОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ (взамен ТУ 2114-435-2016)

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 комплексные пищевые добавки, представляющие собой различные комбинации смесей азота (Е941) и диоксида углерода (Е290) с добавлением или без добавления кислорода (Е948), сжатые в стальных баллонах, предназначенные для упаковки пищевых продуктов с целью увеличения их сроков годности (далее по тексту – смеси газовые пищевые, или пищевые газовые смеси, или упаковочные газовые смеси, или упаковочные газы или продукция). Пищевые газовые смеси поступают в реализацию в герметичных стальных баллонах вместимостью 40 л при давлении 150 кгс/см2, моноблоках БМКБ — под давлением 150-200 кгс/см2 или другой таре, разрешенной для упаковки данной продукции согласно действующим нормативно-правовым актам РФ. Объём пищевой газовой смеси в баллоне при давлении 150 кгс/см2 и температуре 20°С составляет 5,7 м3 по ГОСТ 2939.

АССОРТИМЕНТ: смесь газовая пищевая N2/20CO2 (80%N2 + 20%CO2); смесь газовая пищевая N2/30CO2 (70%N2 + 30%CO2); смесь газовая пищевая CO2/40N2 (60%CO2 + 40%N2); смесь газовая пищевая 50N2/50CO2 (50% N2 + 50%CO2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/10N2 (60%O2 + 30%CO2 + 10%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/20N2 (50%O2 + 30%CO2 + 20%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная O2/30CO2/30N2 (40%O2 + 30%CO2 + 30%N2); смесь газовая пищевая трехкомпонентная N2/10CO2/10O2 (80%N2 + 10%CO2 + 10%O2).

Транспортирование Газовую смесь транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, правилами устройства и безопасной эксплуатации сосудов, работающих под давлением, утвержденными Ростехнадзором, а также правилами безопасности при транспортировании опасных грузов железнодорожным транспортом, утвержденными Ростехнадзором. Продукция, не указанная в алфавитных перечнях правил перевозок грузов железнодорожного ведомства, но допущенная к транспортированию по аналогам, перевозится в соответствии с действующими дополнениями и изменениями к этим правилам. Газовую смесь транспортируют автомобильным транспортом в соответствии с инструкцией по обеспечению безопасности перевозок опасных грузов автомобильным транспортом. Для механизации погрузочно-разгрузочных работ и укрупнения перевозок автомобильным транспортом баллоны среднего объема помещают в металлические специальные контейнеры (поддоны). Помещения, в которых возможно накопление газовых продуктов, должны быть оборудованы механической приточной и вытяжной вентиляцией и приборами контроля воздушной среды согласно ГОСТ 12.1.005. **Хранение** Баллоны, наполненные газовой смесью, хранят в специальных складских помещениях или на открытых площадках под навесом, защищающим их от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. **Гарантийный срок хранения** смесей газовых пищевых – 18 месяцев со дня изготовления при условии выполнения условий хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.84.11-564-2018** **УКСУС**

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 уксус столовый с массовой долей органических кислот от 4 до 12 % (далее по тексту – продукция), представляющий собой водный раствор уксусной кислоты с добавлением ароматических веществ или без них, а также с вложением и без вложения в бутылку перед укупоркой специально подготовленных пряностей, специй, зелени, ягод, лепестков цветов и т.д., и предназначенный для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: уксус столовый 6%; уксус столовый 9%; уксус столовый 12%; уксус яблочный 4%; уксус яблочный 6%; уксус винный 6%; уксус яблочный 6% ароматизированный; уксус винный 9% ароматизированный; уксус столовый 6% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 6% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 6% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 6% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 6% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 6% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 6% ароматизированный с чили; уксус столовый 6% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 6% ароматизированный с укропом; уксус столовый 6% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 6% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 6% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 6% ароматизированный с мятой; уксус столовый 6% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 6% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый 6% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 6% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 6% ароматизированный с хреном; уксус столовый 6% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 6% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 6% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 6% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 6% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 6% ароматизированный с лепестками розы; уксус столовый 9% ароматизированный с лавровым листом; уксус столовый 9% ароматизированный с семенами горчицы; уксус столовый 9% ароматизированный с чесноком; уксус столовый 9% ароматизированный с базиликом; уксус столовый 9% ароматизированный с пряностями; уксус столовый 9% ароматизированный с кориандром; уксус столовый 9% ароматизированный с чили; уксус столовый 9% ароматизированный с гвоздикой; уксус столовый 9% ароматизированный с укропом; уксус столовый 9% ароматизированный с петрушкой; уксус столовый 9% ароматизированный с перцем чили; уксус столовый 9% ароматизированный с розмарином; уксус столовый 9% ароматизированный с мятой; уксус столовый 9% ароматизированный мята-лимон; уксус столовый 9% ароматизированный со смесью перцев; уксус столовый

9% ароматизированный с имбирем; уксус столовый 9% ароматизированный с тимьяном; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами вишни; уксус столовый 9% ароматизированный с хреном; уксус столовый 9% ароматизированный с мелиссой; уксус столовый 9% ароматизированный с паприкой; уксус столовый 9% ароматизированный с облепихой; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой апельсина; уксус столовый 9% ароматизированный с цедрой мандарина; уксус столовый 9% ароматизированный с ягодами можжевельника; уксус столовый 9% ароматизированный с лепестками розы. ***Изменение № 1 Дата введения в действие 07.12.2018 год*** **Дополнить т**ермины и определения

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

Термины и определения «Уксус столовый» водный раствор уксусной кислоты. **«Уксус из пищевого сырья»** водный раствор уксусной кислоты, полученный биохимическим методом из пищевого спиртосодержащего сырья путем аэробного окисления с помощью уксуснокислых бактерий с последующей пастеризацией, осветлением и фильтрацией. **«Спиртовой уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – этилового спирта, головной фракции этилового спирта, их смеси, других спиртосодержащих растворов, кроме яблочных и виноградных виноматериалов, с помощью уксуснокислых бактерий. **«Яблочный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных виноматериалов, сброженных яблочных соков с помощью уксуснокислых бактерий. **«Винный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья – яблочных виноматериалов, сброженных соков, вытяжек, пикетов с помощью уксуснокислых бактерий. **«Спиртовой ароматизированный уксус»** водный раствор уксусной кислоты, полученный путем добавления в спиртовой уксус натуральных экстрактов, настоев, пряностей, трав, вкусоароматических веществ, а также ароматизаторов и пищевых красителей. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях – не более двух лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.62.13-429-2018 ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА. САХАРНЫЙ КОЛЕР (Е150) (взамен ТУ 9199-429-2016)

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на пищевую добавку (Е150) –сахарный колер простой (далее по тексту - колер, продукт) вырабатываемый из карамелизованных при контролируемых высоких температурах сахаропродуктов и воды. Колер выпускается в охлажденном виде и предназначен для использования в качестве красителя и/или пищевой добавки в различных отраслях пищевой промышленности.

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

Транспортирование и хранение Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукты транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретного вида ***Рекомендуемые сроки годности*** колера при температуре хранения от 3 до 30°С и относительной влажности воздуха не более 85 % - 12 месяцев. 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

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 20.14.61-767-2018** **АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ. ВАНИЛИН, ЭТИЛВАНИЛИН**

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на ароматизаторы пищевые - ванилин (4-окси, 3-метоксибензальдегид) и этилванилин (3-этокси-4-гидроксибензальдегид) фасованные, получаемые из гваякола и лигносульфонатов, применяемые в пищевой промышленности для придания специфического запаха (далее по тексту – продукт/продукция).

Термины и определения по ТР ТС 029/2012: ***ароматизатор пищевой (ароматизатор)*** - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов; ***вещество вкусоароматическое*** - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого); ***вещество вкусоароматическое натуральное*** - вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции.

Рекомендуемые сроки годности продукции – не более двух лет с даты изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.31.13-751-2017** **КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.** **ПРОДУКТЫ СУХИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пищевые концентраты, изготовленные из сухих картофелепродуктов с добавлением или без добавления сухих овощей, мяса, жира, соли, сахара, специй и других пищевкусовых добавок, предназначенные для быстрого приготовления пищи (далее по тексту продукт или продукция). Продукция выпускается в насыпном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: картофельное пюре; картофельное пюре с курицей; картофельное пюре с курицей и луком; картофельное пюре с курицей и овощами; картофельное пюре с курицей и грибами; картофельное пюре с курицей и чесноком; картофельное пюре с курицей и перцем; картофельное пюре с курицей по-домашнему; картофельное пюре с цыпленком табака; картофельное пюре со вкусом курицы и сухариками; картофельное пюре с луком и зеленью; картофельное пюре с луком и овощами;

картофельное пюре со сливками; картофельное пюре со сливками и грибами; картофельное пюре с жареным луком; картофельное пюре с жареными лисичками и сметаной; картофельное пюре с луком и сухариками; картофельное пюре со сливками и зеленью; картофельное пюре с сухариками; картофельное пюре с молоком; картофельное пюре с говядиной и луком; картофельное пюре с телятиной; картофельное пюре с говядиной и овощами; картофельное пюре с говядиной и грибами; картофельное пюре с тушеной говядиной; картофельное пюре с мясным вкусом; картофельное пюре с бараниной и овощами; картофельное пюре со свининой; картофельное пюре со свининой и овощами; картофельное пюре со свининой по-домашнему картофельное пюре с соусом и свининой; картофельное пюре с копченостями; картофель тушеный с шампиньонами; картофель тушеный с овощами.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 18°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** продукта: не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.19-179-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. ГАРНИРЫ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (взамен ТУ 9194-179-2013)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на каши крупяные быстрого и моментального приготовления, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок, а также хлопьев крупяных быстрого приготовления и не требующих варки, с(без) добавлением(я) с(без) добавлением(я) сушеных фруктов, ягод, сушеных овощей, сушеного мяса, соевого мяса, соли, сахара, сухих молочных продуктов, вкусовых добавок (далее продукт или продукция). Хлопья получаются из овсяной, пшенной, гречневой, рисовой, кукурузной, пшеничной, ячменной, ржаной крупы, гороха шлифованного путем термолучевой обработки и последующего плющения. Продукция моментального приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 1 минуты. Продукция быстрого приготовления готова к употреблению после заваривания горячей водой (или молоком) и настаивания в течение 5 минут. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления

с молоком; овсяная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами, мармеладом); овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом; овсяная каша моментального и быстрого приготовления овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; овсяная каша моментального и быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом банана; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом лесных ягод; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом кофе; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом малины; овсяные «Milpo» хлопья со вкусом тофи; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом клубники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом ванили; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом горького шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом персика; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом дыни; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом земляники; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом молочного шоколада; овсяные хлопья «Milpo» со вкусом крем-брюле; рисовая каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); рисовая каша быстрого приготовления; рисовая каша быстрого приготовления с мясом; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом; рисовая каша быстрого приготовления с овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления; рисовая каша моментального приготовления с мясом; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом; рисовая каша моментального приготовления с овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; рисовая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); рисовая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготов-

HACCP EXPERT

ления; пшенная каша быстрого приготовления с мясом; пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшенная каша быстрого приготовления с овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления; пшенная каша моментального приготовления с мясом; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшенная каша моментального приготовления с овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшенная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшенная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом; пшеничная каша быстрого приготовления с овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления; пшеничная каша моментального приготовления с мясом; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом; пшеничная каша моментального приготовления с овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; пшеничная каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная

HACCP EXPERT

каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон). пшенная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); пшенная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); кукурузная со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); ячменная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); гороховая каша моментального и быстрого приготовления; гороховая каша быстрого приготовления классическая; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (бекон, мясном, курином, свином); гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с мясом птицы и овощами; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (мясной, куриный, бекон) с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с молоком (овощами); гречневая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления классическая; гречневая каша быстрого приготовления; гречневая каша быстрого приготовления с мясом; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом; гречневая каша быстрого приготовления с овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления; гречневая каша моментального приготовления с мясом; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом; гречневая каша моментального приготовления с овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; гречневая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального

HACCP EXPERT

приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); гречневая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления; перловая каша быстрого приготовления с мясом; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом; перловая каша быстрого приготовления с овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша быстрого приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления; перловая каша моментального приготовления с мясом; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом; перловая каша моментального приготовления с овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами; перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами; перловая каша моментального приготовления с мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с мясом птицы и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); перловая каша моментального приготовления с соевым мясом и овощами на бульоне (мясном, курином, грибном, бекон); пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом; ржаная каша быстрого приготовления с мясом и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с мясом птицы и овощами; ржаная каша быстрого приготовления с соевым мясом и овощами. ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); хлопья гречневые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ржаные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшенные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья рисовые быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья пшеничные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья ячменные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья кукурузные быстрого приготовления и не требующие варки; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти) быстрого приготовления и не требующие варки; смесь хлопьев «2 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшенные хлопья; гречневые и пшенные хлопья; кукурузные и

HACCP EXPERT

пшенные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшенные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки: овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшенные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшенные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ячменные, гречневые, рисовые); -смесь хлопьев «7 злаков» быстрого приготовления и не требующие варки (овсяные, пшеничные, пшенные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые) «Milpo коктейль» со вкусом банана; «Milpo коктейль» со вкусом лесных ягод; «Milpo коктейль» со вкусом шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом кофе; «Milpo коктейль» со вкусом малины; «Milpo коктейль» со вкусом тофи; «Milpo коктейль» со вкусом клубники; «Milpo коктейль» со вкусом ванили; «Milpo коктейль» со вкусом горького шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом персика; «Milpo коктейль» со вкусом дыни; «Milpo коктейль» со вкусом земляники; «Milpo коктейль» со вкусом молочного шоколада; «Milpo коктейль» со вкусом крем-брюле.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. **Рекомендуемый срок годности** продукции без добавления пищевкусовых компонентов с момента изготовления при указанных условиях хранения – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции с пищевкусовыми компонентами при указанных условиях хранения – не более 6 месяцев. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшенных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев – **рекомендуемый срок готовой продукции** составляет 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре не выше плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 70%. – не более 2 лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.84.30-711-2017 СОЛЬ ПИЩЕВАЯ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на соль пищевую с добавление пищевкусовых компонентов и без их добавления (далее продукт или продукция), выпускаемую расфасованной в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, а также весовую, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соль поваренная пищевая; соль поваренная пищевая с перцем; соль поваренная пищевая с укропом; соль поваренная пищевая с чесноком; соль поваренная пищевая с укропом и чесноком; соль поваренная пищевая с овощами; соль поваренная пищевая с прованскими травами; соль поваренная пищевая с зеленью; соль поваренная пищевая с овощами и зеленью; соль поваренная пищевая «Ароматная»; соль поваренная пищевая «Вкусная»; соль поваренная пищевая «Гарнирная»; соль поваренная пищевая «Гурман»; соль поваренная пищевая «Для бульонов»; соль поваренная пищевая «Для мяса»; соль поваренная пищевая «К мясу»; соль поваренная пищевая «Для курицы»; соль поваренная пищевая «Для рыбы»; соль поваренная пищевая «Для овощей»; соль поваренная пищевая «Душистая»; соль поваренная пищевая «Пряная»; соль поваренная пищевая «Пикантная»; соль поваренная пищевая «Универсальная»; соль поваренная пищевая «Цитрусовая»; соль поваренная пищевая «Южная»; соль пищевая морская; соль пищевая морская с перцем; соль пищевая морская с укропом; соль пищевая морская с чесноком; соль пищевая морская с укропом и чесноком; соль пищевая морская с овощами; соль пищевая морская с прованскими травами; соль пищевая морская с зеленью; соль пищевая морская с овощами и зеленью; соль пищевая морская «Ароматная»; соль пищевая морская «Вкусная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Гарнирная»; соль пищевая морская «Гурман»; соль пищевая морская «Для бульонов»; соль пищевая морская «Для мяса»; соль пищевая морская «К мясу»; соль пищевая морская «Для курицы»; соль пищевая морская «Для рыбы»; соль пищевая морская «Для овощей»; соль пищевая морская «Душистая»; соль пищевая морская «Пряная»; соль пищевая морская «Пикантная»; соль пищевая морская «Универсальная»; соль пищевая морская «Цитрусовая»; соль пищевая морская «Южная».

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

Изменение № 1 Дата введения в действие 28.06.2018 год Крымская соль черного моря универсальная; Крымская соль черного моря с ламинарией; Крымская соль черного моря с прованскими травами; Крымская соль черного моря с итальянскими травами; Крымская соль черного моря с пряными травами; Крымская соль черного моря с черным перцем; Крымская соль черного моря с каенским перцем; Крымская соль черного моря с укропом и петрушкой Крымская соль черного моря с красным перцем; Крымская соль черного моря с розмарином; Крымская соль черного моря «Грибная»; Крымская соль черного моря с зеленью; Крымская соль черного моря «Овощная» Крымская соль черного моря «Чесночная» Крымская соль черного моря с базиликом Крымская соль черного моря с приправой «Для бульонов»; Крымская соль черного моря с приправой «Для мяса»; Крымская соль черного моря с приправой «К мясу» Крымская соль черного моря с приправой «Для курицы»; Крымская соль черного

моря с приправой «Для рыбы»; Крымская соль черного моря с приправой «Универсальная»; Крымская соль черного моря с приправой «Мексиканская»; Крымская соль черного моря с приправой «Сванская»; Крымская соль черного моря «Цитрусовая»; Крымская соль черного моря с приправой «Пять перцев»; Крымская соль черного моря «Ореховая»; Крымская соль черного моря с приправой «Адыгейская»; Крымская соль черного моря; Крымская соль черного моря зерновая Крымская морская соль универсальная; Крымская морская соль с ламинарией; Крымская морская соль с прованскими травами; Крымская морская соль с итальянскими травами; Крымская морская соль с пряными травами; Крымская морская соль с черным перцем; Крымская морская соль с каенским перцем; Крымская морская соль с укропом и петрушкой; Крымская морская соль с красным перцем; Крымская морская соль с розмарином; Крымская морская соль «Грибная»; Крымская морская соль с зеленью; Крымская морская соль «Овощная» Крымская морская соль «Чесночная» Крымская морская соль с базиликом Крымская морская соль с приправой «Для бульонов»; Крымская морская соль с приправой «Для мяса»; Крымская морская соль с приправой «К мясу» Крымская морская соль с приправой «Для курицы»; Крымская морская соль с приправой «Для рыбы»; Крымская морская соль с приправой «Универсальная»; Крымская морская соль с приправой «Мексиканская»; Крымская морская соль с приправой «Сванская»; Крымская морская соль «Цитрусовая»; Крымская морская соль с приправой «Пять перцев»; Крымская морская соль «Ореховая»; Крымская морская соль, с приправой «Адыгейская»; Крымская морская соль, Крымская морская соль зерновая.

Изменение № 2 Дата введения в действие 11.11.2020 год соль йодированная; соль салатная с бета-каротином; соль розовая с бета-каротином; соль розовая с бета-каротином ПРЕМИУМ.

Рекомендуемый срок хранения соли при температуре не более 20ºС упакованной: в пачки с внутренним пакетом и в пачки из картона – не более 2,5 лет; в пачки без внутреннего пакета – не более 1 года; в полиэтиленовые пакеты – не более 2 лет; в бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, полиэтиленовые и полипропиленовые тканые – не более 2 лет; в контейнеры всех типов с полиэтиленовым вкладышем – не более 2 лет; в контейнеры без вкладыша – не более 1 года; в полимерные баночки – не более 2 лет; в стеклянные баночки – не более 5 лет.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.62.11-668-2017 КРАХМАЛ ФАСОВАННЫЙ

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на крахмал фасованный, произведенный из растительного сырья, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция). Химическая формула: $(C_6H_{10}O_5)n$.

АССОРТИМЕНТ: Крахмал картофельный; Крахмал кукурузный; Крахмал пшеничный; Крахмал тритекалиевый; Крахмал ячменный; Крахмал ржаной; Крахмал рисовый; Крахмал гороховый; Крахмал тапиоковый.

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

Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 суток стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** крахмала при относительной влажности не более 75% не более двух лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-517-2017 КВАСЫ СУХИЕ ХЛЕБНЫЕ

Дата введения в действие-2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на квасы сухие хлебные – полуфабрикаты для промышленного и домашнего приготовления кваса настойным способом, представляющие собой смесь сухарной крошки с солодом с добавлением или без добавления других пищевых продуктов (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: квас сухой хлебный; квас сухой хлебный «Традиционный»; квас сухой хлебный «Ароматный»; квас сухой хлебный со смородиной; квас сухой хлебный с рябиной; квас сухой хлебный с черной бузиной; квас сухой хлебный яблочный; квас сухой хлебный грушевый; квас сухой хлебный с жимолостью; квас сухой хлебный с черникой; квас сухой хлебный с клюквой; квас сухой хлебный с малиной; квас сухой хлебный с черникой и клюквой; квас сухой хлебный с голубикой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.02.2021 год квас сухой хлебный из ржаного хлеба; квас сухой хлебный из ржано-пшеничного хлеба; квас сухой хлебный из пшенично-ржаного хлеба; квас сухой хлебный из пшеничного хлеба.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха не более 75% и при температуре не менее минус 10 ^{0}С и не более 25 ^{0} С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-558-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста: Сода пищевая для выпечки (Е500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (Е503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом**: Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

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

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.32.29-546-2016 СМЕСИ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ КИСЛОРОДНЫХ

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на смеси для коктейлей кислородных, изготавливаемых на основе фруктовых, ягодных и овощных соков, морсов, нектаров и сиропов, предназначенных для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет и в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – продукция).

АССОРТИМЕНТ: смеси для коктейлей однокомпонентных фруктовых и ягодных: коктейля ананасового; коктейля абрикосового; коктейля апельсинового; коктейля виноградного; коктейля вишневого; коктейля гранатового; коктейля грейпфрутового; коктейля грушевого; коктейля из годжи; коктейля земляничного (клубничного); коктейля из жимолости; коктейля из киви; коктейля клюквенного; коктейля лимонного; коктейля малинового; коктейля мандаринового; коктейля из маракуйи; коктейля из папайи; коктейля персикового; коктейля сливового; коктейля черничного; коктейля черносмородинового; коктейля яблочного; коктейля облепихового; коктейля ежевичного; коктейля из шиповника; коктейля из боярышника; коктейля брусничного; коктейля черничного; **смеси для коктейлей многокомпонентных фруктовых и ягодных:** коктейля яблочно-ананасового; коктейля яблочно-абрикосового; коктейля яблочно-апельсинового; коктейля яблочно-брусничного; коктейля яблочно-виноградного; коктейля яблочно-вишневого; коктейля яблочно-грушевого; коктейля яблочно-гранатового; коктейля яблочно-земляничного (клубничного); коктейля яблочно-грейпфрутового; коктейля яблочно-ежевичного; коктейля яблочно-клюквенного; коктейля яблочно-персикового; коктейля яблочно-сливового; коктейля яблочно-облепихового; коктейля яблочно-малинового; коктейля яблочно-мандаринового; коктейля яблочно-черничного; коктейля из яблок и ягод жимолости; коктейля из яблок и ягод годжи; коктейля из яблок и боярышника; коктейля из яблок и шиповника; коктейля мультифруктового (из трех и более видов соков); **смеси для коктейлей однокомпонентных и многокомпонентных овощных и овощефруктовых:** коктейля морковного; коктейля томатного; коктейля тыквенного; коктейля морковно-грушевого; коктейля морковно-вишневого; коктейля морковно-апельсинового; коктейля морковно-яблочного; коктейля морковно-облепихового; коктейля морковно-клюквенного; коктейль морковно-яблочно-тыквенного; коктейля тыквенно-яблочного; коктейля тыквенно-грушевого; коктейля тыквенно-абрикосового; коктейля тыквенно-ананасового; коктейль тыквенно-апельсинового; коктейля тыквенно-морковного; коктейля тыквенно-персикового; коктейля тыквенно-облепихового; коктейля тыквенно-грушево-яблочного.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный. Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях хранения: стерилизованной продукции в стеклянной и металлической таре – не более 12 месяцев; пастеризованной продукции в картонной упаковке – не более 6 месяцев; пастеризованной продукции в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – не более 9 месяцев. 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.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.62.13-553-2024** **СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» И «КЛЕНОВОГО СОКА»**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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