«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 СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.51.40-1224-2026 СЫРЫ СУХИЕ (НДС 10%) 4

ТУ,ТИ 10.51.49-1280-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-СКАНДИНАВСКИ (НДС 10%) 8

ТУ,ТИ 10.51.49-1279-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 9

ТУ,ТИ 10.51.49-1278-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 11

ТУ,ТИ 10.51.40-1272-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ (НДС 10%) 12

ТУ,ТИ 10.51.40-1262-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АВСТРИЙСКИ (НДС 10%) 15

ТУ,ТИ 10.51.40-1261-2026 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%) 16

ТУ,ТИ 10.51.40-1260-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%) 17

ТУ,ТИ 10.51.40-1259-2026 СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%) 18

ТУ,ТИ 10.51.40-284-2025 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (НДС 10%) 19

ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 26

ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 27

ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%) 30

ТУ,ТИ 10.51.40-732-2023 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ 33

ТУ,ТИ 10.51.40-1032-2023 СЫРЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ РАССОЛЬНЫЕ 36

ТУ,ТИ 10.51.40-1040-2022 СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ 38

ТУ,ТИ 10.51.40-814-2020 СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ 39

ТУ,ТИ 10.51.40-813-2020 СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ 41

ТУ,ТИ 10.51.52-856-2020 СЫРЫ ЧЕРНЫЕ 43

ТУ,ТИ 10.51.40-811-2020 СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ 45

ТУ,ТИ 10.51.40-947-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ 47

ТУ,ТИ 10.51.40-253-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ 49

ТУ,ТИ 10.51.40-297-2019 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» 50

ТУ,ТИ 10.51.40-812-2019 СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ 51

ТУ,ТИ 10.51.40-466-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА 53

ТУ,ТИ 10.51.52-817-2022 СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ 63

ТУ,ТИ 10.54.40-816-2022 СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ 64

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.54.40-815-2022 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ 65
ТУ,ТИ 10.51.40-810-2022 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ 65
ТУ,ТИ 10.51.40-809-2022 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ 66
ТУ,ТИ 10.51.40-683-2017 ПАСТА СЫРНАЯ 67
ТУ,ТИ 10.51.40-617-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕНЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА) 68
ТУ,ТИ 10.51.40-199-2017 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ 70
ТУ,ТИ 10.51.40-618-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ 76
ТУ,ТИ 10.51.40-329-2017 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ 80
ТУ,ТИ 10.51.40-271-2017 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ 82
ТУ,ТИ 10.51.40-446-2017 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ 154
ТУ,ТИ 10.51.40-377-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (НДС 10%) 191
ТУ,ТИ 10.51.40-535-2017 СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА 241

HACCP EXPERT

ТУ НА СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ	
32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1224-2026 СЫРЫ СУХИЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 16.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры сухие (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, путем частичного удаления воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов, с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Продукция различается особенностями технологического процесса производства, вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов **в следующем ассортименте:** сыр «Спагетти» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Соломка» сухой с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Косичка» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или

«Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Палочки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонки» сухой с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонок классический» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Бочонок» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Брусочки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Колечки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с

укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Шарики» сухой с чилийским халапеньо, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Горошек» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Лепестки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Балычки» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски»,

и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Фигурный» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Чичилия» сухой со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Икра черная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Аджика», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец», и/или «Пеперони», и/или «Кальмар», и/или «Кимчи», и/или «Лосось», и/или «Креветка», и/или «Курица гриль», и/или «Крылышки копченые», и/или «Барбекю», и/или «Острый перец «Табаско», и/или «Перец черный копченый», и/или «Раки и укроп», и/или «Семга», и/или «Соус «Кайенски», и/или «Телятина и аджика», и/или «Бекон», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Паприка», и/или «Острый мексиканский соус», и/или «Сальсы», и/или «Сала с чесноком», и/или «Перец черный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Итальянский» мини сухой с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Ассорти» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Ассорти к пиву» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Микс-1» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %; сыр «Микс-2» сухой с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %, 45 %, 50 %; 55 %.

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

Термины и определения **Сыр** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Продукт переработки молока сухой** продукт переработки молока, произведенный путем частичного удаления из него воды до достижения массовой доли сухих веществ не менее 90 процентов. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85%: в потребительской упаковке– не более 360 суток; в транспортной упаковке – не более 180 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 ºС до 25 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Хранение сыров совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.49-1280-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-СКАНДИНАВСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-скандинавски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных скандинавских (норвегия, швеция, дания, финляндия) сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры полутвердые: сыр полутвердый «Данбо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Данбо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 % с добавлением тмина; сыр полутвердый «Самсо» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0 %, 45,0%, 50,0%; сыр полутвердый «Хаварти» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Хаварти» с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или базилика, и/или лука, и/или тмина, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или паприки, и/или перца стручкового острого, и/или пажитника с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Эсром» с массовой долей жирности в сухом веществе 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 60,0 %; сыр полутвердый «Брюнуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Гейтуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Гудбрандсдален» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Риддер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Флётемюсуст» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0%; сыр полутвердый «Ярлсберг» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %. сыр полутвердый «Вастерботтеност» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Греве» с массовой долей жирности в сухом веществе 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Гаммелост» с массовой долей жирности в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0%, 20,0%; сыр полутвердый «Градост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %, 60,0 %; сыр полутвердый «Мицелла» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр полутвердый «Месост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Неккелост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Прастост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Свекьяост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Фюнбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Фюнбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавление тмина; сыр полутвердый «Хустхалсост» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Элбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Ярлсберг» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Молбо» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-скандинавски: ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.49-1279-2026** **СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие по-английски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр мягкий «Бач» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Керни» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; 60,0%. сыр мягкий «Бончестер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Бри» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Кабок» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Барон Бигод» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Сомерсет Бри» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Крауди» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Тэзин» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Танворт» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Белый стилтон» с массовой долей

жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Белый стилтон с черникой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр мягкий «Йоркширский фета» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%. сыр мягкий «Бинли Блю» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; 55,0%; сыр мягкий «Брайтонский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35%; 40,0%; 45,0%, 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров мягких по-английски: ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.49-1278-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)

Дата введения в действие — 19.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-английски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердый «Кокетдейл» с массовой долей жирности в сухом веществе: 50,0%, 55.0%, 60%, 65%, 70%, 75%; сыр полутвердый «Виндзорский красный» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Давдэйлен» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Карфилли» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; 55,0%; 60%; сыр полутвердый «Стилтон белый» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Стилтон голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Шропширский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Чеддер" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Чеширский" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Эпплвуд" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Глостерский" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый "Дорсетский голубой" с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Сэйдж Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Кельтское золото» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Ред Виндзор» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Венслидейл» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр полутвердый «Дабл Глостер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-английски: ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

28 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1272-2026** **СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 15.01.2026 г. Без ограничения срока действия. Стандарт организации включен в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область определения

Настоящее техническое условие распространяется на сыры мягкие по-гречески (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных греческих сыров, из коровьего молока, и/или козьего, и/или продуктов переработки коровьего молока, и/или продуктов переработки козьего молока, и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры мягкие по-гречески (продукт/продукция) различается особенностями технологического процесса производства, вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.

АССОРТИМЕНТ: сыр мягкий «Гиза» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 %; сыр мягкий«Мизитра» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 %; сыр мягкий «Ксиномизитра» с массовой долей жирности в сухом веществе 11 % сыр мягкий «Антотиро», с массовой долей жирности в сухом веществе: 14 %; 16 %; 18 %; 20 %; 22 %; 23 %; сыр мягкий «Манури», с массовой долей жирности в сухом веществе: 20 %; 25 %; 28 %; 30 %; 32 %; 35 %; 40 %; 45 %, 50%; сыр мягкий «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40 %; сыр мягкий «Сливочный» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30 %; 40 %; 45 %, 50%; сыр мягкий «Сливочный легкий» с массовой долей жирности в сухом веществе: 14 %; 16 %; 18 %; 20 %; 22 %; 23 %; 25 %; сыр мягкий «Фета» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» в оливковом масле со специями, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Фета» из козьего

молока в оливковом масле со специями, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр мягкий «Рикотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» пресный, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» сладкий, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» соленый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр «Рикотта» соленый с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Рикотта» сладкий с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50 %; сыр мягкий «Фета» с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана,

и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестков цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, и/или смеси сушеных фруктов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или консервированных оливок, и/или консервированных маслин, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %, 45 %, 50%; сыр мягкий «Фета» с добавлением: кураги, и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или какао, и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или мармелада, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30%; 40 %, 45 %, 50%.

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

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров по-гречески: Рекомендуемые сроки годности мягких сыров при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 4 месяцев; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 1 месяца. разрезанный на порции и реализуемый в пряно-масляной заливке не более 3 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1262-2026 СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-АВСТРИЙСКИ (НДС 10%)

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-австрийски (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австрийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердый «Амадеус» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Бергкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр полутвердый «Вайнкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, в вине; сыр полутвердый «Гауда» с массовой долей жирности в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Мондзеер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %; сыр полутвердый «Остеркрон» с массовой долей жирности сухом веществе: 50,0 %; сыр полутвердый «Тильзит» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0 %, 48,0 %, 50,0 %; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» выдержанный с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр полутвердый «Тиролер Граукезе» зрелый с массовой долей жирности в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр полутвердый «Эддам» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %.

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

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности полутвердых сыров: ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1261-2026 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ ПО-АНГЛИЙСКИ (НДС 10%)

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры твердые (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр твердый «Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Двойной Глостерский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр твердый «Дерби» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна; сыр твердый «Дорсетский голубой» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Ланкаширский» зрелый с массовой долей жирности. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Чеддер» молодой с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» зрелый с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» выдержанный с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеддер» с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян) с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр твердый «Чеширский» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Эпплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр твердый «Эпплвуд» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Рекомендуемые сроки годности сыров твердых по-английски: *При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной

коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. *При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1260-2026** **СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые по-немецки (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр полутвердые «Андексер хиртенкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Андексер хиртенкезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр полутвердые «Бергадер Еделпилц» с массовой долей жирности в сухом веществе: 50,0%; сыр полутвердые «Бергкезе Альгойер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Биаром» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр полутвердые «Буттеркезе» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Бьянко» с массовой долей жирности в сухом веществе: 55,0%; сыр полутвердые «Бьянко» с чесноком, с массовой долей жирности в сухом веществе: 55,0%; сыр полутвердые «Вильстермаш» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр полутвердые «Тильзитер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр полутвердые «Фета» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр полутвердые «Эдамер» с массовой долей жирности в сухом веществе: 40%; 50%; 55,0%.

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности сыров полутвердых по-немецки:** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1259-2026** **СЫРЫ МЯГКИЕ ПО-НЕМЕЦКИ (НДС 10%)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр

«Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонте» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина.

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности мягких сыров:** *При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-284-2025** **СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (НДС 10%)** **(взамен ТУ 10.51.40-284-2017)**

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

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из коровьего молока, и/или козьего, и/или овечьего, и/или продуктов переработки коровьего молока, и/или продуктов переработки козьего молока, и/или продуктов переработки овечьего молока и/или побочных продуктов переработки молока с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. **Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:** на рассольные сыры из коровьего молока; рассольные сыры из овечьего молока; рассольные сыры из козьего молока. **Сыры в зависимости от условий реализации подразделяют:** на рассольные сыры, реализуемые в рассоле; рассольные сыры, реализуемые в маринаде; рассольные сыры, реализуемые в полимерных материалах. **Продукция различается особенностями технологического процесса производства и вырабатывается с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов.**

АССОРТИМЕНТ: сыр рассольный, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр с чилийским халапеньо, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр с васаби и зеленью, с массовой долей жира в

сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр со вкусом: аджики; и/или сальсы, и/или маринованных огурцов, и/или с острым мексиканским соусом, и/или с васаби, и/или с прованскими травами, и/или семги, и/или том ям, и/или тайского чили, и/или грибами, и/или с ветчиной, и/или с ветчиной и грибами, и/или сметаны и лука, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; сыр «Армянский особый» из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35 % до 55 %; сыр «Армянский особый» из цельного молока, с: зеленью, и/или перцем, с массовой долей жира в сухом веществе от 35 % до 55 %; сыр «Армянский классический», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Иверский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Иверский особый», с массовой долей жира в сухом веществе:30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Ресторанный особый» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «Ресторанный особый» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «Казахский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Карибский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Абхазский особый» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Абхазский особый» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; -сыр «Итальянский» из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30 % до 60 % -сыр «Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 % ;30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Итальянский» мини, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Пицца-чиз», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Домашний Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мини-Итальянский», с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Mistero» (Тайна) с: болгарским перцем, и/или орехами, и/или паприкой, и/или чесноком и пряными травами, и/или сушеным томатом, и/или базиликом, и/или оливками, и/или соленым огурцом, и/или изюмом, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; -сыр «Бурратта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; -сыр «Страчаттела» с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% 60%; -сыр «Пальчотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырные палочки» с массовой долей жира в сухом веществе:45 %; 50 % 55 %; сыр «Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Особый» в обсыпке пищевкусовых компонентов, с массовой долей жира в сухом веществе: 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Кавказский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Кавказский особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Кавказский Лайт» с массовой долей жира в сухом веществе:10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Краснодарский Органик», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой Органик», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой Органик» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой», с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Молодой» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Рассольный Болгарский», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» в рассоле, массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» с: зеленью петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного, и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из козьего молока, с: зеленью

петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного, и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный Болгарский» из овечьего молока, с: зеленью петрушки и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или белыми кореньями петрушки, и/или сельдереем, и/или пастернаком, и/или чесноком, и/или гвоздикой, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или кориандром, и/или тмином, и/или листом лавровым, и/или зеленью базилика сушеного, и/или паприкой, и/или орегано, и/или пряными травами (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованскими травами, и/или смесями пряных трав, и/или пряно-ароматическими смесью, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0 %; 1,5 %; 2 %; 5 %; 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45%; 50 %; сыр «Рассольный особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мичуринский особый», с массовой долей жира в сухом веществе 40 %; сыр «По-мичурински особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «По-мичурински особый» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «ФЕТТО», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; сыр «Греческая Фета» в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Греческая Фета» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Греческая Фета» из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30% до 60%; сыр «Греческая Фета» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Халлуми» классический, итальянский с мятой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %, 55 %, 60 %; сыр «Халлуми» со вкусом: томата сушеного, и/или базилика, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Халлуми», с: травами, и/или мятой, и/или пажитником, и/или мускатным орехом, и/или перцем, с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми Классический», с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми по-итальянски», с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Халлуми» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 25 %; 30 %; 40 %; 45 %; сыр «Чичилия», с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» с: зеленью и/или пряностями, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия» копченый с пряностями, с массовой долей жира в сухом веществе 10 %; сыр «Чичилия с укропом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с грецким орехом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия со вкусом грецкого ореха», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с Аджикой», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия со вкусом сметаны и лука», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Чичилия с васаби», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Охотничий» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Охотничий» балыковый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Палочки» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Палочки» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным,

и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык резанный» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык резанный» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45%; 50 %; 55 %; сыр «Балык» резаный со вкусом: «Икра красная», или «Васаби», или «Аджика», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Балык резанный» с: черным перцем, и/или прованскими травами, и/или «Тай-Чили» и/или Песто, и/или томатами и базиликом, и/или тайским перцем, и/или смесью перцев, и/или томатами, паприкой и чесноком, и/или свежей зеленью, и/или кинзой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50%; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти резанные» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Спагетти» со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; сыр «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Соломка» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 45 %; сыр «Клубочки» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Клубочки» копченый, с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %;

20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 % ; сыр «Колосок» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Колосок» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Золотая коса» со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканской смеси, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 % сыр «Косичка» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Косичка» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву классическая» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» с добавлением: чеснока сушенного, и/или зелени укропа, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %;45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» со вкусом: «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец с хреном», и/или «Пеперони», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр « Паутинка к пиву» с: черным перцем, и/или прованскими травами, и/или «Тай-Чили» и/или Песто, и/или томатами и базиликом, и/или тайским перцем, и/или смесью перцев, и/или томатами, паприкой и чесноком, и/или свежей зеленью, и/или кинзой, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с добавлением фруктово-ягодного наполнителя, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %;

35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Мелочь» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Сырная мелочь» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Сырная мелочь» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Снопики» копченый с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр рулет с томатом и базиликом, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с мятой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с болгарским перцем, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с орехами, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с красной аджикой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет пряно-острый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с паприкой, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет пряно-острый, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с мятой копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с орехами, копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр-рулет с красной аджикой, с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 29.01.2026 год сыр «Бочата» с добавлением: укропа, или чеснока, или укропа и чеснока, или смеси перцев, или томатов, или базилика, или томатов и базилика, или тай чили, или тайского перчика, или прованских трав, или холопеньо, или аджики, или аджики с томатами, или паприки, или копченой паприкой, или терияки, или пажитника, с массовой долей в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Бочата» со вкусом: укропа, или чеснока, или аджики, или укропа и чеснока, или укропа и аджики, или аджики с томатами, или острых томатов, или терияки, или красной икры, или томатов, или томата и базилика, или тай чили, или тайский перчик, или паприки, или копченой паприки, или холопеньо, или бекона, или копченой семги, или кимчи, или салями, или шашлыка, или пажитника, с массовой долей в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Балык» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Спагетти» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %; сыр «Паутинка к пиву» со вкусом пажитника, с массовой долей жира в сухом веществе: 10 %; 20 %; 30 %; 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; 60 %.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из оленины своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Сыр молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Сыр рассольные** сыр, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Рассольные сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле, пряно-масляной заливке – не более 180 суток; Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 100 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 130 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле, пряно-масляной заливке – не более 190 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 % 5 суток. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1134-2025 СЫРЫ СВЕРХТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 07.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры сверхтвердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры сверхтвердые:*** сыр «Буренкаас» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Марибо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%;

45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%.

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

Сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1133-2025** **СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие – 05.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры полутвердые (далее-сыры, продукт, продукция), произведенные из молока и/или продуктов переработки молока, с использованием бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и/или дальнейшей промышленной переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном виде, фасованные и упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения вакуума, газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Хаварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пекорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Брюност» с

массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Ламбер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Грана Падано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Белпер Кноле» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе:30 %, 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Азиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Драй-Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Манчего» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Монтазио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Каприно» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Классический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Финский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Топленое молоко» с ароматом топленого молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %, 45 %, 50 %; с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав,

и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Термины и определения Сыр молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. **Сыр полутвердый** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 45 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 150 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 10 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 45 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 90 суток; разрезанный на порции и реализуемый в пряно-масляной заливке не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** сыров при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно: целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды не более 90 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 180 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке или с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафинане более 180 суток; разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку не более 30 суток; разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку не более 90 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 120 суток. Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

36 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-1132-2025 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ (НДС 10%)

Дата введения в действие – 04.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%

Область применения

Настоящие технические условия распространяются распространяется на сыры твердые (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Качокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монтасио» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бергкезе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Рагузано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Асиаго» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аварти» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Самсо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармиджано Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Русский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Нидерландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Социалистический» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сибирский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Монастырский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Новгородский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тирольский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдамер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Реджано» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грано-Падано» с массовой долей жира в сухом веществе:40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качкавал» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Лейденский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Сбринцер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шабцигер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Аппенцеллер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раниталер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Качотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Коробелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Искорино» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонтина» с массовой долей жира в

сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Финбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Фонталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Данбо» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Мимолет» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Шевр» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Комте» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Канталь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бреби баск» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Стилтон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабралес» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маон» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Кабра аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Вологодский Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр козий твердый с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Альпийский»с массовой долей жира

в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 45,0%; сыр «Аньехо»с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Аньехо» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Манчего» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Неман» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Пастор» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рейн» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Романо» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Тиндаль» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Монблан» с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Трюйер» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Амадеус» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Битто» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Маас» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр козий твердый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыра в головках**, упакованного в многослойные пакеты под вакуумом и хранящегося при температуре от 0°С до 6°С, 360 сут с момента окончания процесса созревания. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных в многослойные пакеты под вакуумом и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 180 сут. **Рекомендуемый срок годности фасованных** непосредственно на предприятии изготовителе сыров, упакованных с использованием модифицированной газовой среды (атмосферы) и хранящихся при температуре от 0°С до 6°С, 120 сут. Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

28 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-732-2023 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ (взамен ТУ 10.51.40-732-2017)

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 сыры творожные (далее продукт, продукция), изготовленные из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания ***Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде:*** сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного.

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или буженниной, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Шоколадный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Фруктовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Ягодный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Фруктово-ягодный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Лимонный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Лаймовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Медовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым

луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или буженине, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или буженине, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или буженине, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусоч-

ками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или буженине, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%.

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

Транспортирование и хранение Хранение сыров осуществляется при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха (80-85) % включительно. ***Рекомендуемый срок годности продукта при указанных условиях хранения:*** сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

32 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1032-2023 СЫРЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ РАССОЛЬНЫЕ**

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 технологические условия распространяются на сыры низколактозные и безлактозные рассольные (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, которое содержит только белок А2, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ*:* ***Сыры низколактозные:*** сыр низколактозный «Грузинский особый»; сыр низколактозный «Столовый особый» свежий; сыр низколактозный «Столовый особый» зрелый; сыр низколактозный «Имеретинский особый»; сыр низколактозный «Карачаевский особый»; сыр низколактозный «Кобийский особый»; сыр низколактозный «Осетинский особый» свежий; сыр низколактозный «Осетинский особый» зрелый; сыр низколактозный «Чанах особый»; сыр низколактозный «Слоистый особый»; сыр низколактозный «Сулугуни особый»; сыр низколактозный «Сулугуни особый» копченый; сыр низколактозный «Лори»; Сыр низколактозный «Лори» с зеленью; Сыр низколактозный «Лори» с перцем; Сыр низколактозный «Лори» с зеленью и перцем; сыр низколактозный «Чечил»; сыр низколактозный «Чечил» копченый; сыр низколактозный «Чечил» с зеленью; сыр низколактозный «Чечил» с пряностями; сыр низколактозный «Чечил» с пряностями копченый; сыр низколактозный «Брынза особый»; сыр низколактозный «Греческая Фета»; сыр низколактозный «Греческая Фета» из козьего молока; сыр низколактозный «Моцарелла» свежий; сыр низколактозный «Моцарелла» зрелый; сыр низколактозный «Моцарелла» копченый; сыр низколактозный «Моцарелла» в пряно-масляной заливке; сыр низколактозный «Халлуми» с травами; сыр низколактозный «Халлуми» с мятой; сыр низколактозный «Халлуми» с пажитником; сыр низколактозный «Халлуми» с мускатным орехом; сыр низколактозный «Халлуми» с перцем; сыр низколактозный «Халлуми Классический»; сыр низколактозный «Халлуми» копченый; сыр низколактозный «Халлуми по-итальянски; Домашний сыр низколактозный «Моцарелла»; сыр низколактозный «Мини-Моцарелла; сыр низколактозный «Моцарелла» мини; сыр низколактозный «Пицца-чиз»; сыр низколактозный «Спагетти»; сыр низколактозный «Спагетти» копченый; сыр низколактозный «Косичка»; сыр низколактозный «Косичка» копченый; сыр низколактозный «Соломка»; сыр низколактозный «Соломка» копченый; сыр низколактозный «Охотничий» копченый; сыр низколактозный «Охотничий» балыковый. сыр низколактозный «Палочки»; сыр низколактозный «Палочки» копченый. сыр-рулет низколактозный с мятой; сыр-рулет низколактозный с болгарским перцем; сыр-рулет низколактозный с орехами; сыр-рулет низколактозный с красной аджикой; сыр-рулет низколактозный с чесноком и пряными травами; сыр-рулет низколактозный с паприкой; сыр-рулет низколактозный со вкусом копченого лосося; сыр-рулет низколактозный пряно-острый; сыр-рулет низколактозный с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет низколактозный с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет низколактозный с паприкой, копченый; сыр-рулет низколактозный со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет низколактозный пряно-

острый, копченый; сыр-рулет низколактозный с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет низколактозный с мятой» копченый; сыр-рулет низколактозный с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет низколактозный с орехами, копченый; сыр-рулет низколактозный с красной аджикой, копченый.

Сыры безлактозные: сыр безлактозный «Грузинский особый»; сыр безлактозный «Столовый особый» свежий; сыр безлактозный «Столовый особый» зрелый; сыр безлактозный «Имеретинский особый»; сыр безлактозный «Карачаевский особый»; сыр безлактозный «Кобийский особый»; сыр безлактозный «Осетинский особый» свежий; сыр безлактозный «Осетинский особый» зрелый; сыр безлактозный «Чанах особый»; сыр безлактозный «Слоистый особый»; сыр безлактозный «Сулугуни особый»; сыр безлактозный «Сулугуни особый» копченый; сыр безлактозный «Лори»; сыр безлактозный «Лори» с зеленью; сыр безлактозный «Лори» с перцем; сыр безлактозный «Лори» с зеленью и перцем; сыр безлактозный «Чечил»; сыр безлактозный «Чечил» копченый; сыр безлактозный «Чечил» с зеленью; сыр безлактозный «Чечил» с пряностями; сыр безлактозный «Чечил» с пряностями копченый; сыр безлактозный «Брынза особый»; сыр безлактозный «Греческая Фета»; сыр безлактозный «Греческая Фета» из козьего молока; сыр безлактозный «Моцарелла» свежий; сыр безлактозный «Моцарелла» зрелый; сыр безлактозный «Моцарелла» копченый; сыр безлактозный «Моцарелла» в пряномасляной заливке; сыр безлактозный «Халлуми» с травами; сыр безлактозный «Халлуми» с мятой; сыр безлактозный «Халлуми» с пажитником; сыр безлактозный «Халлуми» с мускатным орехом; сыр безлактозный «Халлуми» с перцем; сыр безлактозный «Халлуми Классический»; сыр безлактозный «Халлуми» копченый; сыр безлактозный «Халлуми по-итальянски; Домашний сыр безлактозный «Моцарелла»; сыр безлактозный «Мини-Моцарелла; сыр безлактозный «Моцарелла» мини; сыр безлактозный «Пицца-чиз»; сыр безлактозный «Спагетти»; сыр безлактозный «Спагетти» копченый; сыр безлактозный «Косичка»; сыр безлактозный «Косичка» копченый; сыр безлактозный «Соломка»; сыр безлактозный «Соломка» копченый; сыр безлактозный «Охотничий» копченый; сыр безлактозный «Охотничий» балыковый. сыр безлактозный «Палочки»; сыр безлактозный «Палочки» копченый. сыр-рулет безлактозный с мятой; сыр-рулет безлактозный с болгарским перцем; сыр-рулет безлактозный с орехами; сыр-рулет безлактозный с красной аджикой; сыр-рулет безлактозный с чесноком и пряными травами; сыр-рулет безлактозный с паприкой; сыр-рулет безлактозный со вкусом копченого лосося; сыр-рулет безлактозный пряно-острый; сыр-рулет безлактозный с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет безлактозный с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет безлактозный с паприкой, копченый; сыр-рулет безлактозный со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет безлактозный пряно-острый, копченый; сыр-рулет безлактозный с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет безлактозный с мятой» копченый; сыр-рулет безлактозный с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет безлактозный с орехами, копченый; сыр-рулет безлактозный с красной аджикой, копченый.

Продукцию хранят: при температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности не более 85%-90%; при температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности не более 80%-85%.

Рекомендуемый срок хранения сыров: при температуре от минус 4ºС до 0ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0ºС до 6ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°С до 25°С: для сухих сыров, в том числе копченых в герметичной потребительской упаковке не более – 180 суток; для сухих сыров, упакованных в транспортную упаковку – не более 60 суток. при температуре от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха 80-85%: упакованной в полимерные пакеты под вакуумом – не более 40 суток; упакованной в полимерные

HACCP EXPERT

пакеты без применения вакуума – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок хранения** продукции после вскрытия упаковки: при температуре от 2ºС до 6ºС – 5 суток, для сухих сыров при температуре от 0°С до 25°С – не более 10 суток. 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. 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.

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-1040-2022** **СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ**

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных кавказских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: - грузинский сулугуни; - чечил; - шор; - дамбалхачо; - гуда; - чкинти; - армянский мотал; - ехегнадзор; - умалат кавказский; - мотал; - хорау панир; - курут; - дашбал-хачо; - чкинти-квели; - калти; - гауда: - лори; - кобийский сыр; - имеретинский сыр; - тенили; - надуги.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной***

влажности воздуха от 85% до 90%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

28 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-814-2020** **СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ**

Дата введения в действие — 23.07.2020 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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австрийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие*** сыр «Кугелькезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: тмина и/или перца черного, и/или паприки; сыр «Липтауэр» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: сливочного масла и/или красного перца, и/или черного перца, и/или паприки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина; сыр «Сент Северин» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; сыр «Шлосскезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; ***Сыры полутвердые*** сыр «Амадеус» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Бергкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Вайнкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, в вине; сыр «Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр «Мондзеер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %; сыр «Остеркрон» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0 %; сыр «Тильзит» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 48,0 %, 50,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Тиролер Граукезе» выдержанный с

м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Эддам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; ***Сыры твердые*** сыр «Моосбахер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр «Эмменталь» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров** ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха***

от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

27 500 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-813-2020** **СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ**

Дата введения в действие —17.07.2020 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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие*** сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонте» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Харцский» с

м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина. ***Сыры полутвердые*** сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бергадер Еделпилц» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бергкезе Альгойер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Биаром» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Буттеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Бьянко» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Бьянко» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Вильстермаш» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Тильзитер» с м.д.ж.: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Эдамер», с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 55,0%. ***Сыры твердые*** сыр «Честер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %. **Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров *При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров *При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров *При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с

наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. 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.

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.52-856-2020** **СЫРЫ ЧЕРНЫЕ**

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением красителей, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие:*** сыр «Черный Камамбер» с м.д.ж в сухом веществе 48,0%; сыр «Черная Рикотта» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Черный Лимбургер» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная луна» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный туман» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; ***Сыры полутвердые:*** сыр «Черный сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%, 50,0%; сыр «Черный Раклет» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный Голландский» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Качотта» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; ***Сыры твердые:*** сыр «Черный Маасдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Пармезан» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%; сыр «Черный Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Эмменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; сыр «Черный Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%.

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2)ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-811-2020 СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

Дата введения в действие — 22.04.2020 год. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие:*** сыр «Бач» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Керни» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; 60,0%. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Виндзорский красный» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Давдэйл» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Карфилли» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; 55,0%; сыр «Стилтон белый» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Стилтон голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Шропширский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; ***Сыры твердые:*** сыр «Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Двойной Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна; сыр «Дорсетский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Ланкаширский» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%, с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); сыр «Чеширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эпплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эпплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным спо-

собом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. **Рекомендуемые сроки годности:** **Мягких сыров** ***При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; **сыры в разрезанном виде:** в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-947-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ

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

Область применения Настоящие технические условия распространяется на сыры-сырье (далее сыры, продукт (ы)), вырабатываемые из продуктов отходов сыродельного производства: сырной пыли, сырной выбраковки по органолептическим и физико-химическим показателям, сырных корок и предназначенные для дальнейшей переработки в пищевые продукты. Продукция предназначена для реализации через предприятия оптовой торговли. Сыры-сырье, предназначенные для переработки, подразделяются: **в зависимости от способа созревания на:** сыры-сырье; сыры-сырье рассольные; **в зависимости от массовой доли влаги, массовой доли влаги в обезжиренном веществе на:** сыры-сырье сухие; сыры-сырье сверхтвердые; сыры-сырье твердые; сыры-сырье полутвердые; сыры-сырье мягкие; **в зависимости от срока созревания на:** сыры-сырье свежие; сыры-сырье с коротким сроком созревания; сыры-сырье зрелые; **в зависимости от внешнего вида на:** сырную массу; сыры-сырье формованные целые; сыры-сырье формованные разрезанные; сыры-сырье крошка; сыры-сырье стружка; сыры-сырье пластины; сыры-сырье слайсы.

Изменение № 1 Дата введения в действие 2.11.2021 г. Изложить сроки годности в новой редакции.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; **«сыры рассольные»** сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей; **масса сырная** продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; «**дата выработки**» дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; «дата изготовления пищевой продукции» дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Рекомендуемые условия и срок годности** сыров приведен в таблице: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.

Наименование продукта	Срок годности, суток	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включ.	при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.
Сыры-сырье зрелые крупнокусковые в герметичной упаковке	90	45
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	120	60
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания крупнокусковые в герметичной упаковке	30	15
в негерметичной упаковке	15	7
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	60	15
Сыры-сырье рассольные крупнокусковые в герметичной упаковке	90	60
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в рассоле	180	90
Сыры-сырье измельченные: крошка, стружка, слайсы в герметичной упаковке	30	15
в негерметичной упаковке	15	7
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	30	15
Сыры-сырье пастообразные массы в герметичной упаковке	90	45
в негерметичной упаковке	45	25
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания формованные целые		
в герметичной упаковке	30	15
в негерметичной упаковке	15	7
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	30	15
Замороженные сыры	При температуре не выше минус 18 °С не более 8 месяцев	

HACCP EXPERT

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

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

Область применения

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

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

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

20 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-297-2019 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» (взамен ТУ 9225-297-2014)

Дата введения в действие —05.06.2019 год. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные «Рулеты оригинальные» (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Продукцию хранят при температуре от минус 4 ºС до плюс 4 ºС и относительной влажности не более 85 %. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от минус 4 ºС до плюс 4 ºС: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 25 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

27 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-812-2019 СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ

Дата введения в действие — 29.04.2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных скандинавских (норвегия, швеция, дания) сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аделост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Бло Кастелло» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Брюнуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Вастерботтеност» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Градост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %, 60,0 %; «Греве» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Гаммелост» с м.д.ж. в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0%, 20,0%; «Гейтуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Гудбрандсдален» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Данаблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо», с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 % с добавлением тмина; «Мицелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Месост» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Неккелост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Прастост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Риддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Самсо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0%, 50,0%; «Снофриск» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Свекьяост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавление тмина; «Флётемюсуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0%; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или базилика, и/или лука, и/или тмина, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или паприки, и/или перца стручкового острого, и/или пажитника; «Хустхалсост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Эсром» с м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 60,0 %; «Элбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Ярлсберг» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным спо-

собом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** ***При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:*** разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. **Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке– не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. ***При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке– не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-466-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА (взамен ТУ 10.51.40-466-2017)**

Дата введения в действие —30.07. 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие (далее продукт(ы), продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и заменителя молочного жира, с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментных препаратов с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра **подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:*** на мягкие; полутвердые; твердые; ***в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:*** на зрелые; без созревания; ***в зависимости от дополнительной обработки на:*** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; ***в зависимости от вносимых вкусоароматических компонентов на:*** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра без компонентов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра с вкусо-ароматическими компонентами.

АССОРТИМЕНТ*:* молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или

HACCP EXPERT

паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец, и/или белый перец, и/или красный перец, и/или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и/или хрен, и/или аджика, и/или чеснок, и/или семена горчицы, и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья) , и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин,

HACCP EXPERT

шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, по-

HACCP EXPERT

лутвердый «Голландский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый, «Костромской Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Угличский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Бутербродный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для завтрака» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 40,0%; 50,0%, 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер Красный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Пармезан Santa Sofia» («Пармезан Санта София») с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.32.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12.

Изменение № 1 Дата введения в действие 01.02.2019 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping» («Моцарелла Топинг»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light» («Моцарелла Топинг Лайт»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарелла Санта София»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарелла Санта София Премиум»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сметанковый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый

«Топлёное молоко», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для Завтрака», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone» («Моцарелла Бастоне»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Campana» («Моцарелла Кампана»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 2 Дата введения в действие 21.02.2019 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» шаровидный, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» брусковый с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Деревенский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Крестьянский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Походный», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонь», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Русский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра «Традиции России», полутвердый, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сельский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%.

Изменение № 3 Дата введения в действие 24.03.2020 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкий «Солнце калифорнии», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкий «Солнечная мальметта», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Генриетта», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Солматини», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%.

HACCP EXPERT

Изменение № 4 Дата введения в действие 03.11.2020 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Городской» шаровидный, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Городской» брусковый, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Деревенский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Крестьянский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Походный», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Пошехонь», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Русский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнские Традиции России», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Сельский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%.

Изменение № 5 Дата введения в действие 31.05.2021 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping deluxe» («Моцарелла Топинг дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light deluxe» («Моцарелла Топинг Лайт дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia deluxe» («Моцарелла Санта София дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone deluxe» («Моцарелла Бастоне дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Campana deluxe» («Моцарелла Кампана дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Kurant deluxe» («Моцарелла Курант дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Oliva deluxe» («Моцарелла Олива дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 6 Дата введения в действие 25.06.2021 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Kurant» («Моцарелла Курант»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%.

Изменение № 7 Дата введения в действие 02.08.2021 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 8 Дата введения в действие 20.12.2021 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella для пиццы», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 9 Дата введения в действие 23.12.2022 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Костромской Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Голландский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Пошехонский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Российский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Буковинский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Гауда Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Витязь Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Мраморный Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Эдам Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Русский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Славянский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Молодой Голландский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Деревенский особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Тильзитер Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Закусочный», с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или петрушки; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Пикантный», с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: чеснока, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца красного.

HACCP EXPERT

Изменение № 10 Дата введения в действие 10.02.2023 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Амбер», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Губернаторский», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тирольский», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Фестивальный», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

Изменение № 11 Дата введения в действие 30.05.2024 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «ПИЦЦА ПРОФИ», с массовой долей жира в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 12 Дата введения в действие 03.06.2024 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Балык», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Балык копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Балык копченый, резанный», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Спагетти», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Косичка», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Косичка» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Паутинка к пиву» с добавлением чеснока, и /или зелени укропа, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Паутинка к пиву» со вкусом «Икра красная», и/ или «Аджика», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухой «Бочонок копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухой «Бочонок» со вкусом «Икра красная», и/ или «Пармезан», и/или «Васаби», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Микс1-сухой», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухой «Соломка» со вкусом «Икра красная», с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, сухой «Соломка» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%; 45,0%, 50,0%.

Изменение № 13 Дата введения в действие 23.08.2024 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Грано Дорато Вкус Италии», массовой долей жира в сухом веществе 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Грано Дорато Поцелуй Сицилии», массовой долей жира в сухом веществе 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра «Грано Дорато Аромат Неаполя», массовой долей жира в сухом веществе 48%.

HACCP EXPERT

Изменение № 14 Дата введения в действие 25.12.2024 год молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Деревенский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%.

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

Термины и определения: **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту. **свежий (без созревания). Рекомендуемые сроки годности** для молокосодержащих продуктов, с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра приведены в таблице.

Молокосодержащие продукты, с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра	**Срок годности, суток, не более:**	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Мягкие		
свежие	20	15
зрелые	30	20
зрелые копченые	-	20
«Альпийский», «Альпийский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Альпийский» в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» в барьерной газопроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	33	25
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в барьерной газопроницаемой упаковке;	33	25
Полутвердые		
свежие	-	10
зрелые	-	40
копченые		40

«Голландский Особый»	150	120
«Костромской Особый»	150	120
«Тильзиттер»	150	120
«Гауда»	150	120
«Пошехонский Особый»	150	120
«Российский Особый»	150	120
«Угличский Особый»	150	120
«Бутербродный»	150	120
«Для завтрака»	150	120
«Витязь»	120	90
«Моцарелла» свежая	10	5
«Моцарелла» зрелая	30	20
«Моцарелла свежая» в герметичной или вакуумной упаковке;	60	40
«Моцарелла» зрелая в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	100	80
«Моцарелла для пиццы» свежая	15	10
«Моцарелла для пиццы» зрелая	60	30
«Моцарелла для пиццы» в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	140	120
Твердые		
«Чеддер»	150	120
«Чеддер Красный»	150	120
«Пармезан Santa Sofia»	150	120

Рекомендуемые сроки годности для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра

Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра	**Срок годности, суток, не более:**	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Мягкие		
мягкий «Деревенский»	30	20

Продукцию хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; Сроки годности продукции в нерезаном и измельченном виде не должны превышать сроков годности целой продукции в первичной упаковке и должны

HACCP EXPERT

отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80-85% и температуре (4±2) ºС. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.52-817-2022 СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ**

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных канадских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аллегретто; Бейби Блю; Блё Бенедектэн; Букетэн де Портнёф; Викис Спринг Сплендор; Драгонс Брис Блю; Комфорт Крим; Ла Барр дю Жур; Ла Соважин; Ле Делис дес Аппалаж; Ле Кебанон; Ле Кру дес Эрабль; Ле Пайассон де Иль д Орлеан; Ле Сабо де Бланшетт; Ле Сендре де Пре; Ока классик; Олд Гриззли; Престиж; Пьясер; Севен-Еа-Олд Оранж Чеддер; Сьёр де Дюплесси; Харвест Мун; Чеддер Кардс; Эвонлеа Клосбаунд Чеддер.

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума,

модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

26 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.54.40-816-2022** **СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ**

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австралийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Айронсторун Экстра; Брани Айланд Льюис; Брани Айланд Си-Ту; Вашингтон Уошрид; Вудсайд Эдит; Гампи Фармхаус Шевр; Ганнамата Голд; Дженсенс Ред Уошед Ринд; Джиппсленд Блю; Мередит Блю; Риард Томас Фромаж Блан; Роаринг Фортис; Сторми; Стржелецки Блю; Хейди Фарм Грюйер; Хейди Фарм Раклетт; Хейлис Пайенгана; Холи Гоут Ла Луна; Холи Гоут Пандора; Шоу Ривер Буффало Моцарелла; Ярра Велли Дейри Персиан Фетта.

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.

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.54.40-815-2022 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных новозеландских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Баррис Бей Чеддер; Блю Ривер Карио Бей Пекорино; Блю Ривер Тассок Крик Шип Фета; Зани Зеус Халлуми; Каннан Лабан; Карикаас Винтаж Лейден; Кресент Дейри Фармхаус; Маое Винтаж Гауда; Маое Винтаж Эдам; Маунт Гентор Капити; Маунт Элиза Ред Лестер; Мейер Винтаж Гауда; Мерцер Маасдам; Мидоскрофт Фарм Гоутс Кард; Нойдорф Риимонд Ред; Те Мата Айронгейт; Те Мата орт Ахурири; Те Мата Пакипаки; Уаимата Камамбер; Уайтетоун Виндзор Блю; Эвансдейл Фармхаус Бри.

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.

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-810-2022 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных швейцарских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аппенцеллер; Вашрен-Мон-Дор; Грюйер; Раклет; Сбринц; Тет-де-Муан; Швейцарский тильзитер; Хобельказе; Шабцигер; Эмменталь; Вашрен Фрибуржуа.

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.

26 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-809-2022 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ

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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных испанских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ*: полутвердые сыры:* Бургосский (*Queso de Burgos)*; Иборес (*Ibores)*; Кабралес (*Cabrales)*; **твердые сыры:** Идиасабаль (*Idiazábal)*; Манчего (*Manchego)*; Ронкаль (*Roncal)*; Саморано (*Zamorano)*; Себреро (*Cebreiro)*; Тетилья (*Tetilla).*

Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: Полутвердых сыров *При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров *При температуре от минус 4 ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. ***При температуре от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:*** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90

суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-683-2017 ПАСТА СЫРНАЯ**

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,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на молочный или молочный составной продукт паста сырная (далее продукт, продукция), производимый из творога и/или сыра с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока. Паста сырная охлажденная предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. **Пасты сырные подразделяют:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или соленые без компонентов.

АССОРТИМЕНТ: Паста сырная закусочная: паста сырная с м.д.ж.1,8% паста сырная с м.д.ж.4,5% паста сырная с м.д.ж.9% паста сырная с м.д.ж.12% паста сырная с м.д.ж.18% паста сырная с м.д.ж.23% паста сырная с м.д.ж.28% паста сырная с м.д.ж.32% паста сырная с м.д.ж.35% **Паста сырная закусочная с вкусовыми компонентами: с зеленью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с чесноком** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с грибами** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с креветками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с ветчиной** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **остро-пряная** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%. **Паста сырная десертная с вкусовыми компонентами: с ванилью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **шоколадный** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с карамелью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **со злаками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с фруктово-ягодным наполнителем** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Термины и определения: «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых

стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«немолочные компоненты»** пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микрои макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«молочный жир»** молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2ºС до плюс 6ºС.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: **Пасты сырные закусочные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0ºС до 6 ºС – 30 суток; **Пасты сырные закусочные:** в полимерной таре при температуре от 0ºС до 6 ºС – 20 суток; **Пасты сырные десертные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0ºС до 6 ºС – 30 суток; **Пасты сырные десертные:** в полимерной таре при температуре от 0ºС до 6 ºС – 20 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-617-2017** **ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕНЫЕ** **(С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и\или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей и с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукты с сыром плавленые подразделяют:** ***в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на***: ломтевые пастообразные. ***в зависимости от дополнительной обработки на***: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; ***в зависимости от используемых немолочных компонентов на***: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый

«Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; **Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые:** продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные:** продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие:** продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

Изменение № 1 Дата введения в действие – 24.04.2018 г. продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Гауда с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Камамбер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Мааздам (Маасдам) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Пармезан с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эдам с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эменталь (Эмменталь) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 20.09.2018 г. **Продукты плавленые с сыром ломтевые:** продукт с сыром плавленый «Рамфорт» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Русский город» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; продукт с сыром плавленый «Чедар» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Золотистый луг» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. **Продукты с сыром плавленые ломтевые сладкие:** продукт с сыром плавленый «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%.

Изменение № 3 Дата введения в действие – 28.12.2019 г. **Продукты плавленые с сыром ломтевые** продукт с сыром плавленый «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Волна» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Изменение № 4 Дата введения в действие – 12.03.2021 г. продукт с сыром плавленый «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%

Изменение № 5 Дата введения в действие – 30.09.2022 г. продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Советский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с тмином, и/или с зеленью, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» со вкусом: бекона, и/или грибов, и/или чеснока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%.

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

Рекомендуемый срок годности: для продуктов ломтевых плавленых с сыром, в том числе копченых, при температуре от 0°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 120 суток; **для продуктов ломтевых плавленых с сыром, в том числе копченых** при температуре от 4°С до 8°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток; **для продуктов ломтевых плавленых с сыром, в том числе копченых** при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 120 суток **для продуктов пастообразных плавленых с сыром** при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток **для продуктов пастообразных плавленых с сыром** при температуре от 0°С до 2°С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток.

29 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-199-2017 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ (взамен ТУ 9225-199-2015)**

Дата введения в действие — 15.08.2017 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 молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока сыр плавленный (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании и промышленной переработке. **Сыры плавленые подразделяют: в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:** ломтевые пастообразные. **в зависимости от дополнительной обработки на: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на:** консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; **в зависимости от используемых немолочных компонентов на:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: «Российский»; «Чеддер»; «Голландский»; «Костромской»; «Латвийский»; «Городской»; «Городской» в блоках; «Балтийский»; «Осень»; сыр плавленый ломтевой с копчеными мясопродуктами; сыр плавленый ломтевой острый с перцем; сыр плавленый ломтевой со специями; сыр плавленый ломтевой с томатным соусом; «Нептун»; сыр плавленый ломтевой к пиву; «Балтийский» с крилем; сыр «Колбасный» с белыми грибами. сыр плавленый

ломтевой «Янтарь»; сыр плавленый ломтевой «Дружба»; сыр плавленый ломтевой «Орбита». сыр плавленый с грибами; сыр плавленый с луком. **Сыры плавленые ломтевые копченые**: «Колбасный» копчёный; «Колбасный» копчёный с перцем; «Колбасный» копчёный с тмином; «Колбасный» с коптильным препаратом; **Сыры плавленые пастообразные:** «Невский сливочный»; «Янтарь»; «Коралл»; «Дружба»; «Волна»; «Лето»; «Рокфор»; «Кисломолочный»; сыр плавленый пастообразный с петрушкой; «Луковичка»; «Перчинка»; сыр плавленый пастообразный с луком; «Мягкий»; «Московский»; «К обеду» с грибами для супа; «К обеду» для овощных блюд; «К обеду» для макаронных блюд; «К обеду» белый с грибами; «К обеду» с луком для супа. сыр плавленый пастообразный сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью. сыр плавленый пастообразный «Орбита»; **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Шоколадный»; «Кофейный»; «Фруктовый»; сыр плавленый пастообразный сладкий с орехами; «Медовый»; «Мятный»; «Сказка».

Изменение №1 Дата введения в действие -25.10.2017 год сыр плавленый пастообразный сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью.

Изменение №2 Дата введения в действие -11.06.2019 год Дополнить таблицу 9 рекомендуемыми сроками годности на следующие сыры: Таблица 9 (дополнение)

Наименование сыра	**Рекомендуемый срок годности при температуре:**
	От 0°С до 8°С
	суток
Сыры плавленые пастообразные:	
плавленый пастообразный сливочный: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с ветчиной: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с грибами: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с зеленью без консервантов	30
с консервантами	120

Изменение №3 Дата введения в действие -06.08.2021 год -сыр «Колбасный» с белыми грибами.

Изменение №4 Дата введения в действие -21.03.2023 год **Дополнить ассортимент следующими плавленными пастообразными сырами:** сыр плавленый пастообразный «Орбита»; **Дополнить ассортимент следующими плавленными ломтевыми сырами:** сыр плавленый ломтевой «Янтарь»; сыр плавленый ломтевой «Дружба»; сыр плавленый ломтевой «Орбита».

Изменение №5 Дата введения в действие -28.04.2023 год сыр плавленый с грибами; сыр плавленый с луком.

Изменение №6 Дата введения в действие -19.01.2024 год ***Изложить ассортимент в новой редакции:*** **Сыры плавленые ломтевые:** «Российский»; «Чеддер»; «Голландский»; «Костромской»; «Латвийский»; «Городской»; «Городской» в блоках; «Балтийский»; «Осень»; сыр плавленый ломтевой с копчеными мясопродуктами; сыр плавленый ломтевой острый с перцем; сыр плавленый ломтевой со специями; сыр плавленый ломтевой с томатным соусом; «Нептун»; сыр плавленый ломтевой к пиву; «Балтийский» с крилем; сыр «Колбасный» с белыми грибами. сыр плавленый ломтевой «Янтарь»; сыр плавленый ломтевой «Дружба»; сыр плавленый ломтевой «Орбита». сыр плавленый с грибами; сыр плавленый с луком. **Сыры плавленые ломтевые копченые**: «Колбасный» копчёный; «Колбасный»

копчёный с перцем; «Колбасный» копчёный с тмином; «Колбасный» с коптильным препаратом. **Сыры плавленые пастообразные:** «Невский сливочный»; «Янтарь»; «Коралл»; «Дружба»; «Волна»; «Лето»; «Рокфор»; «Кисломолочный»; сыр плавленый пастообразный с петрушкой; «Луковичка»; «Перчинка»; сыр плавленый пастообразный с луком; «Мягкий»; «Московский»; «К обеду» с грибами для супа; «К обеду» для овощных блюд; «К обеду» для макаронных блюд; «К обеду» белый с грибами; «К обеду» с луком для супа. сыр плавленый пастообразный сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью. сыр плавленый пастообразный «Орбита». **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Шоколадный»; «Кофейный»; «Фруктовый»; сыр плавленый пастообразный сладкий с орехами; «Медовый»; «Мятный»; «Сказка».

Изменение №7 Дата введения в действие -19.01.2024 год **Дополнить ассортимент следующими плавленными пастообразными сырами:** сыр плавленый «Легкий» сливочный; сыр плавленый «Легкий» с ветчиной; сыр плавленый «Легкий» с грибами. Дополнить таблицу 9 рекомендуемыми сроками годности на следующие сыры: Таблица 9 (дополнение)

Наименование сыра	**Рекомендуемый срок годности при температуре:**
	От 0ºС до 6ºС
	суток
Сыры плавленые пастообразные	
сыр плавленый «Легкий» сливочный герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
сыр плавленый «Легкий» с ветчиной герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
сыр плавленый «Легкий» с грибами герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90

Изменение №8 Дата введения в действие 18.04.2025 год сыр плавленый с жареными лисичками, сыр плавленый с вялеными томатами, сыр плавленый с базиликом, сыр плавленый с вялеными томатами и базиликом.

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

Термины и определения «плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке» плавленый сыр, технология производства которого предусматривает последующую обработку: пастеризацию, или стерилизацию, или копчение, или сушку. Температуру дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяет изготовитель; **«плавленый сыр копченый»** формованный плавленый сыр, подвергнутый копчению и имеющий характерный для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения; **«плавленый сыр колбасный»** плавленый сыр в форме батона или батончика; **«плавленый сыр сладкий»** плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и /или подсластителей; **«плавленые сыры с компонентами»** плавленые сыры, произведенные с использованием немолочных компонентов, в том числе и ароматизаторов, для придания сыру дополнительных вкусовых оттенков. **Транспортирование и хранение** Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4ºС до 0 ºС и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха не более 85% Сухой плавленый

сыр хранят в хорошо вентилируемом помещении при температуре от минус 4°С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85%

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице Таблица

Наименование сыра плавленого	**Срок хранения при температуре:**	
	от минус 4°С до 0 °С	**От 0°С до 4°С**
	суток	**суток**
Сыры плавленые ломтевые:		
«Российский»;	90	75
«Чеддер»;		
«Голландский»;		
«Костромской»;		
«Латвийский»		
«Городской»;	75	60
«Городской» в блоках;	30	20
«Балтийский»;	34	30
«Осень»;		
с копчеными мясопродуктами;	30	20
острый с перцем, со специями;	90	75
с томатным соусом;	30	20
«Нептун»;	30	20
сыр к пиву;		
«Балтийский» с крилем в фольге;	35	30
«Балтийский» с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20
Сыры плавленые колбасные:		
колбасный копчёный;	75	60
колбасный копчёный с перцем;		
колбасный копчёный с тмином;		
сыр плавленый колбасный с коптильным препаратом;		
Сыры плавленые пастообразные:		
«Невский сливочный»;	45	30
«Янтарь»: в фольге; в полимерной таре в тубах	45	30
	30	20
	45	30
«Коралл»: в полимерной таре в тубах	20	15
	20	15
«Дружба»;	45 в полимерной таре	30 в полимерной таре 20
«Волна»;	30	
«Лето»;		
«Рокфор»;		
«Кисломолочный»;		
с петрушкой;	30	20
«Луковичка»;		

HACCP EXPERT

«Перчинка»;		
с луком;	10	
«Мягкий»;	60	45
«Московский»;	45	30
Сыры плавленые сладкие:		
«Омичка»;	35 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
«Шоколадный»;		
«Кофейный»;		
«Фруктовый»;		
с орехами;		
«Медовый»;		
«Мятный»;		
«Сказка»;		

Наименование сыра плавленого	**Срок хранения при температуре:**	
	от минус 4°С до 0 °С	**От 0°С до 4°С**
	суток	**суток**
Сыры плавленые консервные:		
стерилизованный;	720	
пастеризованный;	200	
пастеризованный с ветчиной;	30	
сыр плавленый в порошке, упакованный: – в жестяных банки -в полимерных пакетах, в комбинированной таре в полиэтилен –целофан или в фанерноштампованные бочки с сешками вкладышами из полиэтилена	1 год	
	8 месяцев	
	4 месяца	

Сыры плавленые к обеду:		
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30

Дополнение

Наименование сыра	**Рекомендуемый срок годности при температуре:**
	От 0°С до 8°С
	суток
Сыры плавленые пастообразные:	
плавленый пастообразный сливочный: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с ветчиной: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с грибами: без консервантов	30
с консервантами	120
плавленый пастообразный с зеленью без консервантов	30
с консервантами	120

HACCP EXPERT

Наименование сыра	**Рекомендуемый срок годности при температуре:**
	От 0ºС до 6ºС
	суток
Сыры плавленые ломтевые	
«Янтарь» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
«Дружба» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
«Орбита» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
Сыры плавленые пастообразные	
«Янтарь» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
«Дружба» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
«Орбита» герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
Наименование сыра	**Рекомендуемый срок годности при температуре:**
	От 0ºС до 8ºС
	суток
Сыры плавленые ломтевые	
сыр плавленый с грибами герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90
сыр плавленый с луком герметичная упаковка негерметичная упаковка	120 90

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

32 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-618-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Дата введения в действие — 21.11.2017 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 сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббеи́ де Тамье́»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон»; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс»; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блё-де-Сент-Фуа»; «Блё дю Веркор-Саснаж»; «Блё-дю-Керси»; «Бонд де Гатин»; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Монтеро»; «Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; «Броччио» свежий; «Броччио» свежий с вкусовыми добавками; «Броччио» зрелый; «Броччио» зрелый с вкусовыми добавками; «Брусс»; «Валансе»; «Вашрен де бож»; «Венако»; «Виньле»; «Вуа»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр»; «Клошет»; «Кроттен де шавиньоль» свежий; «Кроттен де шавиньоль»; «Кроттен де шавиньоль» зрелый; «Кроттен де шавиньоль» старый; «Куломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн»; «Паве Блезуа»; «Пикодон»; «Реблошон»; «Рокамадур»; «Сель-сюр-шер»; «Тамье»; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаурс»; «Шабишу-дю-Пуату»; «Эзи»; «Эпуас»; «Аббеи́-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадье»; «Абонданс»; «Аму»; «Анно»; «Арди-Гасна»; «Артизон»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бетмаль»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Мон-де-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати»; «Пелардон»; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Тампле»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 8 °С и относительной влажности воздуха 80-90 %.

Рекомендуемые сроки годности для мягких сыров приведены в таблице. Таблица

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Аббе де Сито»;	-	60
«Аббэ-де-Сито»;		
«Аббеи-де-Сито»;		
«Аббеи́ де Тамьé»; «Тамье»;		
«Аром-о-вен-блан»;	-	60
«Банон»;	-	60
«Бле-де-баск»;	-	60
«Бле-де-Бресс»;		
«Бле-де-Жекс»;		
«Бле-де-Корс»;		
«Бле де Косс»;		
«Бле -де-Лакёй»;		
«Блё-де-Сент-Фуа»;		
«Блё дю Веркор-Саснаж»;		
«Блё-дю-Керси»;		
«Бонд де Гатин»;	-	60
«Бондар»;	-	60
«Бри»;	-	60
«Бри-де-Монтеро»;		
«Бри-де-Нанжи»;		
«Брийя-Саварен»;	-	25
«Броччио» свежий;	50	20
«Броччио» свежий с вкусовыми добавками;		
«Броччио» зрелый;	60	45
«Броччио» зрелый с вкусовыми добавками;		
«Брусс»;	-	60
«Валансе»;	-	60
«Вашрен де бож»;	30	15
«Венако»;	-	60
«Виньле»;	-	25
«Вуа»	-	40
«Вье Булонь»,		
«Вьё Пане»;		
«Довиль»;	-	60

HACCP EXPERT

«Кайбот»; в герметичной упаковке	7	3
	15	7
«Камамбер»;	-	50
«Кёр-де-Шевр»;	-	60
«Клошет»;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» свежий;	-	30
«Кроттен де шавиньоль»;		
«Кроттен де шавиньоль» зрелый;	-	60
«Кроттен де шавиньоль» старый;	120	90
«Куломье»;	-	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	-	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	-	30
«Мюнстер»;	-	60
«Нёшатель»;	-	30
«Отюн»;		
«Паве Блезуа»;	50	30
«Пикодон»;	-	60
«Реблошон»;	-	30
«Рокамадур»;		
«Сель-сюр-шер»;	-	45
«Фужерю»;	-	30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату»;	-	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 72 часов в закрытом виде. **Рекомендуемые сроки** и условия годности твердых и полутвердых сыров приведены в таблице. Таблица

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Аббей-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-	Целая головка без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180

HACCP EXPERT

Тимадьё»; «Абонданс»; «Ардигасна»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Морбье»; «Оссо-Ирати»; «Салер»; «Тампле»; «Толлон»; «Эторки».	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
«Аму»; «Анно»; «Артизон» «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Мюроль»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон»; «Рокфор»; «Сен-Нектер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-329-2017 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ (взамен ТУ 9225-329-2015)

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 фасованные и упакованные сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, альбуминные, рассольные, плавленые и сухие сыры (далее – сыры, продукция), произведенные в соответствии с ТР ТС 033/2013, ГОСТ Р 52686, ГОСТ 31690, ГОСТ 32260, ГОСТ 32263, ГОСТ 33959, ГОСТ 34356-2017, ГОСТ 34357 или в соответствии с нормативно-технической документацией изготовителя.

Продукты предназначены для непосредственного употребления в пищу, для предприятий общественного питания, а также для промышленной переработки.

Термины и определения **«упаковка»** - изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции **«потребительская упаковка»** -упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. *Примечание* - Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой. **«вторичная упаковка»** - упаковка, содержащая в себе одну или более первичных упаковок вместе с другими защитными материалами **«герметичная упаковка»** - упаковка, конструкция которой в комплекте с укупорочным средством обеспечивает непроницаемость газов, паров и жидкостей в течение заданного времени. **«вид упаковки»** - классификационная единица, определяющая упаковку по форме. **«тип упаковки»** - классификационная единица, определяющая упаковку по материалу и конструкции. **«единичный груз», «грузовой пакет»** - отдельное изделие или совокупность изделий, подготовленных для обращения как единое целое. Сыры должны храниться на предприятии-изготовителе (упаковщике) или предприятии торговли уложенными в ящики в помещениях с температурой воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажностью воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Срок годности сыров приведен в таблице. Таблица

Наименование	Форма сыра	Масса сыра, г	Способ упаковывания	Срок годности, суток, не более
Сыры полутвердые, твердые и сверхтвердые упакованные в барьерные пакеты из термоусадочной пленки («Амивак» и другие)	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 10 до 10000 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	150
	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма		Упаковывание под вакуумом	180

Сыры сверх твердые, твердые, полутвердые, упакованные в термоусадочную упаковку	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма		Упаковывание под вакуумом, без вакуума	25
Сыры упакованные в пленку полимерную многослойную барьерную ламинированную, пленку многослойную ламинированную и т.д.	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 10 до 10000 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	180
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные и пастообразные	Брусок, сектор, ломтики или форма упаковки	От 100 до 500 г	Герметичный	Не более 1/3 от срока годности фасуемого сыра на момент фасования
Сыры с благородной плесенью	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10
Сыры (сверх твердые, твердые, полутвердые,) фасованные и упакованные в пищевую пленку.	любая	От 25 до 2500 включ.	Не герметичный	5
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные		От 10 г до 500 г включ.		
Сыры плавленые фасованные и упакованные в пищевую пленку				
Сыры (кроме пастообразных) порционные, с последующим упаковыванием в потребительскую групповую упаковку	Мелкая порционная	От 10 г до 50 г ,	Герметичная	Равен половине срока годности фасуемого сыра, на момент фасования
	Потребительская групповая упаковка	От 100 г до 1000 г	-	
Сыры сухие	любая	От 10 до 10000 г включ	Герметичная	Не более 2/3 От срока годности фасуемого продукта

HACCP EXPERT

				на момент фасования
Целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки, в том числе копченые	В виде батонов, шаров, цилиндров, брусков	От 50 до 10000 включит	Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	Не более 50% от оставшегося срока годности на момент фасования

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту.

36 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-271-2017** **СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ** **(взамен ТУ 9225-271-2015)**

Дата введения в действие — 31.03. 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 распространяется на твердые и полутвердые сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры твердые:*** сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Кабра аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Костромской Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Костромской Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» с массовой долей жира в сухом

веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «По-алтайски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-советски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-швейцарски» блочный с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-швейцарски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Костромской Чеддер выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0% 50,0%; сыр Костромской Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; ***Сыры полутвердые:*** сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Белпер кноле» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % 50,0 % и 55,0 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или

орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 %; до 55,0 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Моцарелла для пиццы с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40% сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» круглый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-латвийски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-литовски» с массовой долей жира в сухом веществе 30 % сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе 55 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе 20 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «По-эстонски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-ярославски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Углич» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Топленое молоко» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 1 Дата введения в действие 25.08.2017 г. сыр «Фермерский легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 7,0%; 9,0%; 25,0% сыр «Фермерский сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; 55,0%.

Изменение № 2 Дата введения в действие 22.12.2017 г. ***Сыры твердые:*** сыр «Костромской Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе

50%; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Костромской Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%.

Изменение № 3 Дата введения в действие 21.02.2018 г. сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%;

40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4 Дата введения в действие 10.07.2018 г. сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр

Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Чеддер белый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер винтажный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Шабо с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушеными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50%; сыр Козимир из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушеными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); ***Сыры полутвердые:*** сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными

травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Моцарелла с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.

Изменение № 5 Дата введения в действие 20.07.2018 г. сыр козий твердый из цельного молока; сыр козий твердый с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Альпийский» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 45,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Аньехо» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Амадеус» из цельного козьего молока; сыр «Битто» из цельного козьего молока; сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока; сыр «Маас» из цельного козьего молока; сыр «Манчего» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Неман» из цельного козьего молока; сыр «Пастор» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рейн» из цельного козьего молока; сыр «Романо» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока; сыр «Тиндаль» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Монблан» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Трюйер» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Тирольский» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%.

Изменение № 6 Дата введения в действие 28.11.2018 г. ***Сыры твердые:*** сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 2 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 4 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 6 месяцев*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; ***Сыры полутвердые*** сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 2 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 4 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 6 месяцев*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

Изменение № 7 Дата введения в действие 20.03.2019 г. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Фермерский» с вялеными помидорами и зеленью с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%; сыр «Фермерский» с белыми грибами с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%; сыр «Премиум» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%.

Изменение № 8 Дата введения в действие 15.07.2019 г. ***Сыры твердые:*** сыр «Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Костромской Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» молодой из цельного молока; сыр «Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Чеддер» из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» из цельного молока; сыр «Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Эмменталь» из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» из цельного молока. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Раклет» из цельного молока; сыр «Костромской Раклет» из цельного молока. сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%;

HACCP EXPERT

38,0%; 42,0% 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 42,0% 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изменение № 9 Дата введения в действие 12.12.2019 г. ***Сыры твердые:*** сыр **«Гауда»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр **«Гауда»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр **«Гауда»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%; сыр **«Гауда»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр **«Пармезан»** молодой из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50,0%; сыр **«Пармезан»** из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр **«Пармезан» выдержанный** (старый) из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр **«Пармезан» зрелый** из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр **«Раниталер»** из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр **«Раниталер»** из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%. ***Сыры полутвердые:*** сыр **«Гауда нежный»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «**Гауда нежный**» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «**Гауда нежный**» из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% сыр «**Гауда нежный**» из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; **сыр «Качотта»** из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **сыр «Качотта»** из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или смеси прованских трав, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; сыр **«Качотта»** из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр **«Качотта»** из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от

40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или смеси прованских трав, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; сыр «**Коробелла**» из **цельного** коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр **«Коробелла»** из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.01.2020 г. Изложить в новой редакции ассортимент на следующие сыр Сыры твердые: сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 28%; 30%; 35%,38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 28%; 30%; 35%,38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр Старицкий с м.д.ж в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр Старицкий с м.д.ж в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; ***Сыры полутвердые:*** сыр Гауда нежный с м.д.ж в сухом веществе: 28%; 30%; 35%,38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр Гауда нежный с м.д.ж в сухом веществе: 28%; 30%; 35%,38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %; 22%; 25%

; 30%; 35%; 40; 45%; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе: 35%; 38%; 40%; 42%; 45 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%;22%; 25%;28%; 30%; 35%;38%; 40%; 42%; 45%; 50 %; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 11 Дата введения в действие 23.01.2020 г. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Сметанковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Горный» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Королевский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; сыр «Радонежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; сыр «Буковинский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%.

Изменение № 12 Дата введения в действие 19.06.2020 г. ***Сыры твердые:*** сыр «Костромской Бофор» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Костромской Бофор» из цельного молока; сыр «Бофор» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Бофор» из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Костромской Грюйер» из цельного молока; сыр «Грюйер» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Грюйер» из цельного молока; ***Сыры полутвердые:*** сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%; сыр «Маасдам» из цельного молока; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 14 Дата введения в действие 24.08.2020 г. «Бийский Солнечный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 48,0%; 50,0%; «Фермерский Элитный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%; 55,0%; «Алтай Premium (Премиум)» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 48,0%; 50,0%; 55,0%; «Качотта трюфельный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%; «Качотта сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 25.12.2020 г. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Пекорино Романо» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Песто» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Песто верде» (Pesto verde) с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; сыр «Формаджо ди ченерэ» (Formaggo di cenere) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Формаджио перлато» (Formaggio perlato) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 16 Дата введения в действие 02.02.2021 г. сыр «Топленое молоко» (Вариант 2) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 17 Дата введения в действие 12.03.2021 г. сыр «Лёгкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%.

Изменение № 18 Дата введения в действие 24.06.2021 г. сыр «Ryazano Fresco» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Ryazano Riserva» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 19 Дата введения в действие 14.08.2021 г. сыр «Петровский» молодой из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский» зрелый из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский выдержанный (старый) из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%. ***Сыры полутвердые:*** сыр «К чаю» полутвёрдый в медовой корочке, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский» полутвёрдый, в листьях крапивы или с листьями крапивы, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пермяк» полутвёрдый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Национальный» полутвёрдый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Национальный» полутвёрдый из цельного молока, с белыми грибами, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Губернаторский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Губернаторский» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Коми-Пермяцкий» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Коми-Пермяцкий» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Петровский» с пистиками (побеги полевого хвоща), и/или пиканом (молодые побеги дудника лесного), и/или томатами, и/или грибами, с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Петровский» из цельного молока, с пистиками (побеги полевого хвоща), и/или пиканом (молодые побеги дудника лесного), и/или с томатами, и/или с грибами, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский» с брусникой, и/или малиной, и/или клюквой, и/или морошкой, и/или смородиной красной, и/или смородиной белой, с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Петровский» из цельного молока, с брусникой, и/или малиной, и/или клюквой, и/или морошкой, и/или смородиной красной, и/или смородиной белой, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Губернаторский Премиум» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Губернаторский Премиум» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Иньвенский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Таёжный» с клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или голубики, и/или земляники, и/или с соком клюквы, и/или с соком брусники, и/или с соком морошки. и/или с соком голубики, и/или с соком земляники с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 20 Дата введения в действие 20.10.2021 г. ***Сыры твердые:*** сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Канестрато», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ***Сыры полутвердые:*** сыр «Кудымкарский трюфель», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке: пистиков (побегов полевого хвоща), и/или листьев крапивы, и/или пикана (молодых побегов дудника лесного), и/или паприки копчённой, и/или куркумы, и/или томатов, и/или прованских трав, и/или смеси перцев, и/или чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «БОГАТЫРСКИЙ», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Директорский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Домашний», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пермский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр полутвёрдый с грибами (белыми грибами, лисичками, шампиньонами, рыжиками), из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ***Сырные ассорти:*** ассорти

HACCP EXPERT

сыров «2 сыра»: сыр «Канестрато», из цельного козьего молока , с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №1: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке куркумы, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №2: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №3: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке прованских трав, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №4: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пистиков, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пикана, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «3 сыра»: сыр «Качотта», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с грецким орехом, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с семенами пажитника, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 22 Дата введения в действие 20.10.2021 г. ***Сыры твердые:*** сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси

«Осенняя»; сыр «Белпер кноле» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой

смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой

смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» зрелый, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряновкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси

«Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» зрелый, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси

«Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; ***Сыры полутвердые:*** сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с пажитником; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % с пряно-ароматическими смесями, и/или перцем, и/или мускатным орехом, и/или маслинами, и/или оливками, и/или орехами, и/или медом, и/или томатами, и/или вкусовыми добавами, и/или паприкой, и/или кунжутом, и/или тмином, и/или кориандром, и/или корицей, и/или сушеными пряными травами, и/или грибами, и/или пажитником; сыр «Качотта» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных

HACCP EXPERT

орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Качотта» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных

орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных

орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» молодой, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных

орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%;

50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца.

Изменение № 23 Дата введения в действие 20.05.2022 г. ***Сыры полутвердые:*** сыр «Для жарки», из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Для жарки», в обсыпке: пистиков (побегов полевого хвоща), и/или листьев крапивы, и/или пикана (молодых побегов дудника лесного), и/или паприки копчённой, и/или куркумы, и/или томатов, и/или прованских трав, и/или смеси перцев, и/или чёрного перца, из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Легкий молодой» из обезжиренного молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%; сыр «Легкий молодой» из обезжиренного молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%, с чесноком и/или укропом, и/или тмином, и/или пистиками (побеги полевого хвоща),и/или перцем черным, и/или перцем красным, и/или смесью перцев, и/или петрушкой, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%; сыр «Коми-Пермяцкий», из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%.

Изменение № 24 Дата введения в действие 18.08.2022 г. ***Сыры твердые*** сыр «Чеддер» молодой, с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; 50%; ***Сыры полутвердые*** сыр «Классический», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 35%, 40%,45%, 50%.

Изменение № 25 Дата введения в действие 23.09.2022 г. Дополнен перечень сырья.

HACCP EXPERT

Изменение № 26 Дата введения в действие 05.10.2022 г. Изложить в новой редакции органолептические и физико-химические показатели.

Изменение № 27 Дата введения в действие 03.11.2022 г. ***Сыры твердые*** сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; сыр «Мосоловский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%; сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или

HACCP ЭКСПЕРТ

темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; ***Сыры полутвердые*** сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Губернский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % со вкусом и/или ароматом гриба трюфеля; сыр «Король Артур» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%.

Изменение № 28 Дата введения в действие 09.11.2022 г. ***Сыры твердые*** сыр «Пармезан Пермяцкий» молодой из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пармезан Пермяцкий» зрелый из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пармезан Пермяцкий» выдержанный (старый) из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; ***Сыры полутвердые*** сыр «Качотта» с красным вином из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» с красным вином из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта» в красном вине из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» в красном вине из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта» с: маслинами, или оливками, и/или черным перцем, и/или хлопьями красной паприки, и/или сладкой паприкой, из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» с: маслинами, или оливками, и/или черным перцем, и/или хлопьями красной паприки, и/или сладкой паприкой, из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта острая» с: черным перцем и/или острым красным перцем, из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта острая» с: черным перцем и/или острым красным перцем, из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%.

Изменение № 29 Дата введения в действие 15.12.2022 г. ***Сыры твердые*** сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; ***Сыры полутвердые*** сыр «Амбер», с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Амбер» сливочный, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Амбер» классический, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%.

Изменение № 30 Дата введения в действие 17.01.2023 г. ***Сыры полутвердые*** сыр «Гауда», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Гауда копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Эдам», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Эдам копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сливочный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сливочный», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сметанковый», с

массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Витязь копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Витязь», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Тильзитер копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Тильзитер», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Буковинский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Буковинский», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Пошехонский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Пошехонский», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Деревенский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Голландский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромской копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Российский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Советский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Закусочный» копченый с добавлением: чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или петрушки, с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Пикантный» копченый с добавлением: чеснока, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца красного, с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

Изменение № 31 Дата введения в действие 22.02.2023 г. ***Сыры полутвердые*** сыр «Зелённый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Красный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Оранжевый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Синий» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Розовый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Сиреневый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Красная горка» красный; из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Зелёная горка» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Лето» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Летний» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, вялеными томатами красного цвета, или розмарином, или чесноком зелёного цвета; сыр «Осень» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Осенний» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с вялеными томатами красного цвета, или розмарином, или чесноком; сыр «Осень» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Осенний» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Зима» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Зимний» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с базеликом синего цвета, или чесноком; сыр «Весна» розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весенний» розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весна» сиреневый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весенний» сиреневый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» зеленый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» красный, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» оранжевый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» синий, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» розовый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» зеленый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или

HACCP EXPERT

розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» красный, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» оранжевый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» синий, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» розовый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Красный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с вялеными томатами красного цвета, или паприкой; сыр «Кофейный» с кофе из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кофе с молоком» с кофе из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Розовый» с соком малины из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» зелённый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Мозайка» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка 2-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка 3-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мраморный 2-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мраморный 3-хцветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный калейдоскоп», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный уголёк» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пепельный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%.

Изменение № 32 Дата введения в действие 16.03.2023 г. ***Сыры твердые*** сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или све-

HACCP EXPERT

жего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого,и/или малосольного, и/или вяленого), и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из:

HACCP EXPERT

моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»**; в масле**: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, **со вкусом, и/или ароматом:** и/или ванили, и/или тирамису; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или

гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, **с и/или в обсыпке**: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей,

HACCP EXPERT

и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха; и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя**», в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Белпер кноле» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина,

и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или

HACCP EXPERT

амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Белпер кноле» зрелый, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари,

HACCP EXPERT

и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом**, с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука,

и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» зрелый, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с

укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло**: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; **Сыры полутвердые** сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного,и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или

годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира;

HACCP EXPERT

специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» молодой, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или

виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом,и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого,и/или малосольного,и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка;** сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев,и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля.

Изменение № 33 Дата введения в действие 31.08.2023 г. сыр «КАПРА МАТУРО» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» зрелый, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» выдержанный, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МАТУРО» зрелый, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или

перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МАТУРО» выдержанный, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; **Сыры полутвердые** сыр «Легенда» с массовой долей жира в сухом веществе 5,8%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 42%, 45%, 50%, 55% **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 42%, 45%, 50%, 55% **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МИСТО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; 60%; сыр «КАПРА МИСТО» , из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; 60%, **с добавлением и/или в обсыпке:** пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива.

Изменение № 34 Дата введения в действие 23.01.2024 г. ***Сыры твердые*** «Монтазио» из козьего и коровьего молока с массовой долей в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; «Качотта» из козьего и коровьего молока с массовой долей в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; «Гауда» из козьего и коровьего молока с массовой долей в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%. **Сыры полутвердые** «Монтазио» из козьего и коровьего молока с массовой долей в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; «Качотта» из козьего и коровьего молока с массовой долей в

сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; «Гауда» из козьего и коровьего молока с массовой долей в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%.

Изменение № 35 Дата введения в действие 26.01.2024 г. **Сыры полутвердые** сыр «Легкий» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 32%, 35%.

Изменение № 36 Дата введения в действие 04.04.2024 г. **Сыры твердые** сыр «Бургер» с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 37 Дата введения в действие 19.04.2024 г. **Сыры полутвердые** сыр «Чёрный принц» из цельного молока коровьего ,и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: активированного угля, и/или чернил каракатицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или черного перца, и/или мускатного ореха, и/или тмина ,и/или чёрного тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или чеснока, и/или орехов (фундука, и/или грецких, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровых, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или арахиса), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян пажитника; и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); сыр «Жёлтый» из цельного молока коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей; цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая); и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); и/или с лимонным ликером сыр «Оранжевый» из цельного молока коровьего, и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей, черного перца и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или чёрного тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или паприки (хлопья, лепестки) , и/или чеснока, и/или орехов (фундука, и/или грецких, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровых, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или арахиса), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян пажитника; и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) , и/или кураги, и/или морковью, и/или плодов (папайи, персика, вишни, черешни), смеси сушеных фруктов, и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); сыр «Качотта» тёртый из цельного молока коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%; сыр «Апельсиновый» из цельного молока коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей, цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая); сыр «Осенний» из цельного молока коровьего, и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей, черного перца, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или чёрного тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или паприки (хлопья, лепестки), и/или чеснока, и/или орехов (фундука, и/или грецких, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровых, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или арахиса), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян пажитника; и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) , и/или кураги, и/или морковью и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или ягод барбариса сушеных,

и/или имбиря (свежий и/или сушеный); сыр «Острый» из цельного молока коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей, черного перца, и/или с добавлением красного перца (хлопья), и/или сушеные перца чили(хлопья); сыр «Красный» с острым красным перцем, из цельного молока коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%; с добавлением натуральных красителей; сыр «Пряный» из цельного молока коровьего, и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: паприка красная и/или паприка зелёная (сушёная хлопья), и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника, базилика), и/или прованскими травами, и/или чеснока (свежего, сушёного),и /или корицы, и/или гвоздики; сыр «Цветочный» из цельного коровьего, и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%, с добавлением: и/или натуральных красителей, лепестки василька, и/или лепестки бархатцев, и/или лепестки шиповника, и/или цветки лаванды(сушёные), и/или лепестки клевера, и/или лепестки календулы, и/или лепестки мальвы, и/или лепестки флокса, и/или лепестки жасмина, и/или лепестки розы; **Сыры твердые** сыр Пармезан колотый зрелый из цельного коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%; сыр Пармезан колотый выдержанный из цельного коровьего и/или козьего, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 55%.

Изменение № 38 Дата введения в действие 27.05.2024 г. **Сыры полутвердые** сыр «Целинный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; сыр «Целинный» из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0% до 55%; сыр «Целинный Топленое молоко», с вкусом и ароматом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%, 60%; сыр «Целинный Топленое молоко» с вкусом и ароматом топленого молока, из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0% до 55%.

Изменение № 39 Дата введения в действие 11.10.2024 г. **Сыры полутвердые** сыр полутвердый «ЧЕДДЕР КРАСНЫЙ» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; сыр «Легкий» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 25%; сыр «ЛАЙТ» с массовой долей жира в сухом веществе: 15%; 17%; 19%; 20%; 21%; 25%; 28%; 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%.

Изменение № 40 Дата введения в действие 16.11.2024 г. ***Сыры твердые*** сыр «RYAZANO», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «RYAZANO» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «RYAZANO» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 41 Дата введения в действие 07.02.2025 г. **Сыры твердые** сыр «Манчего дель руссо» молодой, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Манчего дель руссо» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Манчего дель руссо» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Старовологодский» молодой, с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 % 45,0%, 50,0%, 52,0%, 54,0 %, 56,0 %, 58,0 %, 60,0 %, 62,0 %; сыр «Старовологодский» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 % 45,0%, 50,0%, 52,0%, 54,0 %, 56,0 %, 58,0 %, 60,0 %, 62,0 %; сыр «Старовологодский» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 % 45,0% , 50,0% , 52,0% , 54,0 % , 56,0 % , 58,0 % , 60,0 % , 62,0 %; **Сыры полутвердые** сыр «Вологодский Сливочный» (Липин Бор), с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр «Вологодский Сливочный» (Липин Бор), с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0%, 50,0%, 55,0%, с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или перца, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или вяленых томатов, и/или вкусовой добавки "соус песто", и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изменение № 42 Дата введения в действие 28.02.2025 г. **Сыры твердые** -сыр «Морбье» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%; сыр

«Глостер» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Драй Джек» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Кайрфилли» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Канталь» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Котсуолд» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Хаварти» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Чешир» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Ярлсберг» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Монтерей Джек» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Ланкаширский» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; -сыр «Голова монаха» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; -сыр «Кефалотири» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; -сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; -сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа, и/или кумина, и/или гвоздики; с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы. **Сыры полутвердые** -сыр «Морбье» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%; сыр «Глостер» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Драй Джек» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Кайрфилли» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Канталь» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Котсуолд» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Хаварти» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Чешир» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Ярлсберг» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%; сыр «Монтерей Джек» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%. сыр «Ланкаширский» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%. -сыр «Голова монаха» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%. -сыр «Кефалотири» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%. -сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%. -сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 30,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря,

и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа, и/или кумина, и/или гвоздики; с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы.

Изменение № 43 Дата введения в действие 11.04.2025 г. **Сыры полутвердые** -сыр «Хмельницкий» из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %,35 %;40 %,45 %,50 %; сыр «Задонский» из коровьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: от 40 % до 55 %.

Изменение № 44 Дата введения в действие 21.05.2025 г. **Сыры полутвердые** сыр «Фермерский легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0 %; 20,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0%; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 5,0%; 10,0%; 15,0%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 5,0%; 10,0%; 15,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 45 Дата введения в действие 10.07.2025 г. **Сыры твердые** сыр «Манчего дель руссо» из коровьего и овечьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 % 45,0 %, 50,0 %.

Изменение № 46 Дата введения в действие 19.09.2025 г. ***Сыры твердые*** сыр «РЯЗАНО РИСЕРВА» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе:40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «РЯЗАНО ФРЕСКО» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе:40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «РЯЗАНО РИСЕРВА», с массовой долей жира в сухом веществе:40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «РЯЗАНО ФРЕСКО», с массовой долей жира в сухом веществе:40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Мещёрский» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 38 %; 42 %; 48 %; 50 %; 52 %; с добавлением: и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды,

и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктовоягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Приокский» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 % с добавлением: и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды,

и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктовоягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; ***Сыры полутвердые*** сыр «Мещёрский», с массовой долей жира в сухом веществе: 38 %; 42 %; 48 %; 50 %; 52 %, с добавлением: и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды,

и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктовоягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Приокский», с массовой долей жира в сухом веществе: 35 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 % с добавлением: и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы;

и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктовоягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя».

Изменение № 47 Дата введения в действие 24.10.2025 г. ***Сыры твердые*** сыр «Рязанский» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Старорязанский» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Старорязанский», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Рязанский», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «ПармезанЪ» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Рязано Пармезано» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Рязано Пармезано», с массовой долей

жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «ПармезанЪ», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Прамезан» выдержанный, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр «Прамезан», с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыров с ненарушенной целостностью сырной головы: Полутвердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85% в упаковке или без 120 суток. **Твердых сыров** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам**, **Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам**, **Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%, в упаковке или без 120 суток **Рекомендуемый срок годности** после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток.

Таблица 8

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
«Сметанковый»; «Тильзитер»; «Горный»; «Королевский»; «Радонежский»; «Буковинский»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток

	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
«Костромской Бофор», «Бофор», «Костромской Грюйер», «Грюйер»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток

	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Сыры полутвердые			
«Маасдам»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Качотта трюфельный» «Качотта сливочный»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От 0 до 6	15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток

HACCP EXPERT

	Целая сырная голова		90
«Бийский Солнечный», «Фермерский Элитный», «Алтай Premium (Премиум)»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
«Пекорино Романо» «Песто» «Песто верде» (Pesto verde) «Тильзитер» «Формаджо ди ченерэ» (Formaggo di cenere) «Формаджио перлато» (Formaggio perlato)	**Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку**	**от 0 до 6**	**10 суток**
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		**45 суток**
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		**90 суток**

HACCP EXPERT

	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		**45 суток**
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		**120 суток**

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
Сыр «Лёгкий»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

HACCP EXPERT

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Ryazano Fresco» молодой, сыр «Ryazano Riserva» выдержанный	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

HACCP EXPERT

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
«Петровский» молодой, «Петровский» зрелый, «Петровский» выдержанный (старый).	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыры полутвердые			
«К чаю»; «Кудымкарский»; «Пермяк»; «Национальный»; «Коми-Пермяцкий»; «Петровский» «Губернаторский»; «Иньвенский»; «Таёжный».	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		160 суток
«Губернаторский Премиум»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток

HACCP EXPERT

	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		200 суток

Таблица

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
«Кабра аль вино», «Канестрато»,	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыры полутвердые			
«Кудымкарский трюфель»; «Кудымкарский трюфель», в пищевкусовой обсыпке; «БОГАТЫРСКИЙ»; «Праздничный»; «Директорский»;	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток

«Домашний»; «Пермский»; полутвёрдый с грибами.	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Амстердам»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
Сыр «Мосоловский»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыр «Курт» с пищевкусовыми и вкусо-ароматическими компонентами	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до 6	180 суток
	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		360 суток
Сыр «Амстердам»; сыр «Мосоловский»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток

	Целые формы(головки) с применением вакуума, и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыры полутвердые			
Сыр «Губернский» с пищевкусовыми и вкусо-ароматическими компонентами; сыр «Король Артур»; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молок.	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
Сыр «Губернский» с пищевкусовыми и вкусо-ароматическими компонентами; сыр «Король Артур»; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молок.	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Курт»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до 6	180 суток
	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		360 суток
Сыры полутвердые			

Сыры «Амбер», «Амбер» сливочный, «Амбер» классический	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный в герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
Сыры: «Гауда», «Гауда копченый», «Эдам», «Эдам копченый», «Сливочный копченый», «Сливочный», «Сметанковый», «Витязь копченый», «Витязь», «Тильзитер копченый», «Тильзитер», «Буковинский копченый», «Буковинский», «Пошехонский копченый», «Пошехонский», «Деревенский копченый», «Голландский копченый», «Костромской копченый», «Российский копченый», «Советский копченый», Закусочный» копченый с	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	120 суток
	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от 0 до 6	120 суток

HACCP EXPERT

пищевкусовыми добавками, «Пикантный» копченый с пищевкусовыми добавками.			
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
Сыр «Зелённый», сыр «Красный», сыр «Оранжевый», сыр «Синий», сыр «Розовый», сыр «Сиреневый», сыр «Красная горка» красный, сыр «Зелёная горка» зелёный, сыр «Лето» зелёный, сыр «Летний» зелёный с базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, вялеными томатами красного цвета, или розмарином ,или чесноком зелёного цвета; сыр «Осень» красный, сыр «Осенний» красный вялеными томатами красного цвета, или розмарином ,или чесноком , сыр «Осень» оранжевый, сыр «Осенний» оранжевый, сыр «Зима» синий, сыр «Зимний» синий с базеликом синего цвета ,или чесноком, сыр «Весна» розовый, сыр «Весенний» розовый, сыр «Весна» сиреневый, сыр «Весенний» сиреневый, сыр «Праздничный» ,сыр «Праздничный» зеленый, сыр «Праздничный» красный, сыр «Праздничный» оранжевый, сыр «Праздничный» синий, сыр «Праздничный» розовый, сыр «Мозайка» зелённый, сыр «Мозайка» красный, сыр	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	120 суток

HACCP EXPERT

«Мозайка» оранжевый, сыр «Мозайка» синий, сыр «Мозайка» розовый, сыры: «Праздничный» зеленый, «Праздничный» красный, «Праздничный» оранжевый, «Праздничный» синий, «Праздничный» розовый, с: базиликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базиликом зелёного цвета, или базиликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином, или чесноком зелёного цвета, сыр «Красный» с вялеными томатами красного цвета, или паприкой; сыр «Кофейный» с кофе, сыр Кофе с молоком, сыр «Розовый» с соком малины, сыр «Мозайка 2-х цветный», сыр «Мозайка 3-х цветный», сыр «Мраморный 2-х цветный», сыр «Мраморный 3-хцветный», сыр «Чёрный калейдоскоп», сыр «Чёрный уголёк», сыр «Пепельный», сыр «Чёрный».			
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, в том числе с добавлением вкусо-ароматических компонентов или обсыпки из пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до 6	120 суток

HACCP EXPERT

масло пищевкусовых компонентов			

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыры: «Шевр» из козьего и/или коровьего молока и ассорти «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в масло пищевкусовых компонентов	-	120

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
Сыр «Легкий»	Целые формы или сегмент с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	180 суток
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		30 суток
Сыр «ЛАЙТ»	Целые формы или сегмент с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	180 суток
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		30 суток
Сыр полутвердый «ЧЕДДЕР КРАСНЫЙ»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 8	30 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	30 суток

НАССР EXPERT

	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	120 суток
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «RYAZANO», сыр «RYAZANO» зрелый, сыр «RYAZANO» выдержанный	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 85% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Манчего дель руссо» молодой, сыр «Манчего дель руссо» зрелый, сыр «Манчего дель руссо» выдержанный; сыр «Старовологодский» молодой, сыр	Целые формы (головки) с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	От минус 4 до 0	120 суток

HACCP EXPERT

«Старовологодский» зрелый, сыр «Старовологодский» выдержанный	Целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке		180 суток
	Целые формы(головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		240 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		90 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целые формы (головки) с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	120 суток
	Целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке		180 суток
	Целые формы(головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		60 суток

HACCP EXPERT

	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
Сыры полутвердые			
Сыр «Вологодский Сливочный» (Липин Бор), в том числе с пищевкусовыми компонентами.	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 85% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Морбье»; сыр «Глостер»; сыр «Драй Джек»; сыр «Кайрфилли»; сыр «Канталь»; сыр «Котсуолд»; сыр «Хаварти»; сыр «Чешир»; сыр «Ярлсберг»; сыр «Монтерей Джек»; сыр «Ланкаширский»; сыр «Голова монаха»; сыр «Кефалотири»; сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, в том	Целые формы (головки) с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	От минус 4 до 0	120 суток
	Целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке		180 суток
	Целые формы(головки) с наведенной коркой с применением вакуума,		240 суток

HACCP EXPERT

числе с пищевкусовыми компонентами.	модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		90 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целые формы (головки) с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	120 суток
	Целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке		180 суток
	Целые формы(головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
Сыры полутвердые			
Сыр «Морбье»; сыр «Глостер»; сыр «Драй Джек»; сыр «Кайрфилли»; сыр	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток

HACCP EXPERT

«Канталь»; сыр «Котсуолд»; сыр «Хаварти»; сыр «Чешир»; сыр «Ярлсберг»; сыр «Монтерей Джек»; сыр «Ланкаширский»; сыр «Голова монаха»; сыр «Кефалотири»; сыр «Лейден» из цельного козьего и/или коровьего молока, в том числе с пищевкусовыми компонентами.	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 85% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры полутвердые			
Сыр «Хмельницкий» из коровьего и/или козьего молока; сыр «Задонский» из коровьего и/или овечьего молока	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицирован-		180 суток

HACCP EXPERT

	ной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		
Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 85% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «Старовологодский» молодой, сыр «Старовологодский» зрелый, сыр «Старовологодский» выдержанный, сыр «Пармезан» молодой, сыр «Пармезан» зрелый, сыр «Пармезан» выдержанный (старый), сыр «Манчего дель руссо» молодой, сыр «Манчего дель руссо» зрелый, сыр «Манчего дель руссо» выдержанный, сыр «Манчего дель руссо» из коровьего и овечьего молока	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 8	30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		90суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		200 суток
Сыр «Монтазио» из козьего и коровьего молока	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыр «Гауда» из козьего и коровьего молока	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток

HACCP EXPERT

Сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока в том числе цельного с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыры полутвердые			
Сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего молока, в том числе с пищевкусовыми компонентами; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего и коровьего молока, в том числе с пищевкусовыми компонентами.	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыр «КАПРА МИСТО» из козьего и коровьего молока, в том числе с пищевкусовыми компонентами.	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыр «Монтазио» из козьего и коровьего молока	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыр «Гауда» из козьего и коровьего молока	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого	от 0 до 8	180 суток

HACCP EXPERT

	латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		
Сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока в том числе цельного с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток
Сыр «Задонский» из коровьего и/или овечьего молока	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 8	180 суток

Наименование сыров	**Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, °С**	**Время хранения, не более**
Сыры твердые			
Сыр «РЯЗАНО ФРЕСКО» выдержанны, сыр «РЯЗАНО РИСЕРВА» выдержанный, сыр «РЯЗАНО ФРЕСКО», сыр «РЯЗАНО РИСЕРВА»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		30 суток

HACCP EXPERT

	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Сыр «Мещёрский» выдержанный, Сыр «Приокский» выдержанный	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Сыр «Мещёрский» выдержанный с добавлением и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, Сыр «Приокский» выдержанный с добавле-	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток

HACCP EXPERT

нием и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Сыры полутвердые			
Сыр «Мещёрский», Сыр «Приокский»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

HACCP EXPERT

Сыр «Мещёрский» с добавлением и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, Сыр «Приокский» с добавлением и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		30 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

39 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.51.40-446-2017 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (взамен ТУ 9222-446-2016)

Дата введения в действие — 15.03.2017 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 сыры мягкие, полутвердые, (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Абатэ-нэро» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Азиага» из цельного молока; «Азиага» с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Белая степь» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Белый Дон» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Брынза по-итальянски», м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Буратта» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока зрелый; «ВолгаДон» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Горгонзола» из цельного молока; «Горгонзола» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Грана Дон» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Донская качотта» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Дорблю по-итальянски» из цельного молока; «Дорблю с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Камамбер по-итальянски» из цельного молока; «Камамбер с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Качотта мягкая» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» копченый м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта пикантная» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» с паприкой и травами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Качотта» с паприкой и травами из цельного молока; «Качиокавалло» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок; «Качиока-

валло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых орехов «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» из цельного молока; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых орехов «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока копченый. «Кремообразная качотта» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Лимбургер по-итальянски»; «Маасдам по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %;45,0%; 50,0%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Монтази» из цельного молока; «Монтази» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла для пиццы» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Моцарелла» для пиццы из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока с томатами и прованскими травами в масляной заливке;

«Прессованный» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Провола» с грибами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» с пряными травами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» со специями м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» зрелый копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Провола» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Проволоне» зрелый копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Рагузанио», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с соленым огурцом, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с зеленью, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Романьолло» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Реблошон по-итальянски» с м.д.ж. в сухом веществе 35, 40, 45,0%; «Рикотта» м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; «Скаморца» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Скаморца» копченый м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Сыр молодой» из цельного молока; «Сыр молодой» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока; «Таледжо» из цельного молока; «Таледжо» с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Филлотти», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти» копченый, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0% копченый; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: мяты; пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок. «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок.

Изменение № 1 Дата введения в действие 17.03.2017 год

Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Рикотта» свежий	-	20

Изменение № 2 Дата введения в действие 05.04.2017 год «Гаудита» м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Гаудита» пряный м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;

«Качотта твердая» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная копченая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Манчего по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 50,0%;; «Томмит» м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; «Томмит» пряный м.д.ж. в сухом веществе 30,0%.

Изменение № 3 Дата введения в действие 22.05.2017 год «Аббетино» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Азиага» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Азиага» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Артизонале» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Белпер Кнолле» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Бель-Паэзе» с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бель-Паэзе» с зеленым перцем и грецкими орехами с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бофоро» с м.д.ж. в сухом веществе 48%; «Брюност» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Булет» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Зигеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Качотта» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с оливками с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с каперсами с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с лесным орехом с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Кайрфилли» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кайрфилли» по-итальянски с пряностями с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кантальё» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; Пармезан Балтийский с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Хавартио» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 55%;

Изменение № 4 Дата введения в действие 04.08. 2017 год «Фонтина» из цельного молока; «Фонтина» из цельного молока с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов; «Шевроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 45 % «Кроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Джек come in Italia» (коме эн Италиа) с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Итальяно Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50% с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов.

Изменение № 5 Дата введения в действие 10.08. 2017 год «Качотта трюфельный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта сливочный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

Изменение № 6 Дата введения в действие 29.08. 2017 год «Качотта мягкая» с пажитником м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта мягкая» с семенами льна м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %. «Качотта мягкая» с семенами тыквы м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Изменение № 7 Дата введения в действие 23.11. 2017 год «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе:40,0%, 45,0%; 50,0 %.

Изменение № 8 Дата введения в действие 23.01. 2018 год «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной,

начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром.

Изменение № 9 Дата введения в действие 03.05. 2018 год «Бри»; «Бри» из козьего молока; «Бюш–де-шевр»; «Бюш–де-шевр» из козьего молока; «Валансе»; «Валансе» из козьего молока; «Канестрато»; «Кроттен»; «Кроттен» из козьего молока; «Сен-Марселен»; «Стилтон»; «Стилтон» из козьего молока; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями.

HACCP EXPERT

Изменение № 10 Дата введения в действие 10.07. 2018 год

Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6 12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	2 – 6	140 суток
	В герметичной упаковке	0 4	120 суток
	В герметичной упаковке с добавлением рассола		180 суток

Изменение № 11 Дата введения в действие 26.10. 2018 год **«Рикотта»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Рикотта»** пресный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Рикотта»** сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Рикотта»** соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Рикотта»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Рикотта»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих

HACCP EXPERT

не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . **«Рикотта» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек,и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Рикотта» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ва-нили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» пресный** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек,и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод

сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . **«Анари» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек,и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Анари» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ва-нили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных).

Изменение № 12 Дата введения в действие 10.02.2019 год «Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Эдам» из цельного молока; «Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Гауда» из цельного молока; «Колби» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Колби» из цельного молока.

HACCP EXPERT

Изменение № 13 Дата введения в действие 28.04.2019 год «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 45,0%.

Изменение № 14 Дата введения в действие 11.07.2019 год «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Глостери» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Грюджери» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%; «Джугас» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Канестрато» м.д.ж. в сухом веществе:45%;48%;50%; «Манчего по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Теста дель мона» м.д.ж. в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 50%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); «Чешири» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 04.09.2019 год **«Качотта мягкая»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта мягкая»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта мягкая»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта мягкая»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Кремообразная качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Кремообразная качотта»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Кремообразная качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина,

и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Кремообразная качотта»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Донская качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Донская качотта»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Донская качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Донская качотта» из цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или

HACCP EXPERT

томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта» копченый** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта» копченый** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта» копченый** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта» копченый** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Качотта» пикантный** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта» пикантный** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта» пикантный копченый** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта» пикантный копченый** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта» в вине и с виноградными продуктами** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта» в вине и с виноградными продуктами** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта трюфельный»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта трюфельный»** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта сливочный»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта сливочный»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта твердый» пикантный** из козьего молока с м.д.ж. в сухом

веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта твердый» пикантный** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта твердый» пикантный копченый** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта твердый» пикантный копченый** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта твердый» в вине и с виноградными продуктами** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Качотта твердый» в вине и с виноградными продуктами** из **цельного** козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качиокавалло»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло» копченый** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло» копченый** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Халлуми по-итальянски»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с розмарином; **«Халлуми по-итальянски»** м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с розмарином.

Изменение № 16 Дата введения в действие 24.10.2019 год **«Бель-Паэзе»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Бель-Паэзе»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с зеленым перцем и грецкими орехами; **«Бель-Паэзе»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Бель-Паэзе»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с зеленым перцем и грецкими орехами; **«Кабра аль вино»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Кабра аль вино»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 17 Дата введения в действие 12.11.2019 год из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Бюш» из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0%.

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.03.2020 год **«Страккино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% **«Страккино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука,

и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Страккино»** из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0%; **«Страккино»** из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0% с добавлением: черного перца и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундука, и/или грецких, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровых, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или арахиса), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян пажитника; **«Чечилье»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Чечилье»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: черного перца и\или белого перца, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и/или куркумы, и\или паприки, и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или сушеного репчатого лука; **«Чечилье»** копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Чечилье»** копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%с добавлением: черного перца и\или белого перца, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и/или куркумы, и\или паприки, и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или сушеного репчатого лука; **«Грюльер»** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%;50%; 55%; **«Белпер кнолле»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Белпер кнолле»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или из паприки, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/или из тмина, и/или аниса, и/или из кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, чабрец, эстрагон, мяты, мелиссы, пижмы бальзамической и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; **«Монтази»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **«Монтази»** с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%;50%; 55%; **«Провола»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Провола»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Проволоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Проволоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень),

и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Рикотта»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Рикотта»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Рикотта»** пресный из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Рикотта»** сладкий из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Рикотта»** соленый из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Рикотта»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%;12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Рикотта»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . **«Рикотта» соленый** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника),

HACCP EXPERT

и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Рикотта» сладкий** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **«Фета»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%; «Фета»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%** маринованная в оливковом масле со специями; **«Фета»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%** маринованная в растительном масле со специями; **«Фета»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0% маринованная в растительном масле со специями; **«Филлотти»**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50%; **«Филлотти»** копченый, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50% **«Филотти»** легкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; **«Филотти»** легкий копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; **«Халлуми по-итальянски»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; **«Халлуми по-итальянски»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0% с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или семян пажитника, и/или томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав: базилика и/или розмарина, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или кинзы, и/или пажитника; **«Халлуми по-итальянски»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% **«Халлуми по-итальянски»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или семян пажитника, и/или томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав: базилика и/или розмарина, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или кинзы, и/или пажитника.

HACCP EXPERT

Изменение № 19 Дата введения в действие 16.06.2020 год **«Лакомый»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; **«Лакомый»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Монтазо»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; **«Монтазо»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Морлакко»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; **«Морлакко»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Никольский»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; **«Никольский»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или мака-

дамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Отрадненский»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; **«Отрадненский»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Сливочный»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; **«Сливочный»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Томино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; **«Томино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Фонталь»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; **«Фонталь»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук,

и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы.

Изменение № 20 Дата введения в действие 22.04.2021 год сыр для пиццы «**Mozzarella Pranzo**» с м.д.ж. в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 48%; 50%.

Изменение № 21 Дата введения в действие 11.11.2021 год «Буррата» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» из цельного молока свежий; «Буррата» из цельного молока зрелый; «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Качотта» из козьего и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или красного перца, и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или грибов (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые); «Качотта» из козьего и/или коровьего молока, в оливковом масле, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: прованских трав, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника); «Монтази» из козьего и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;50,0%.

Изменение № 22 Дата введения в действие 14.02.2022 год «Бюш–де-шевр» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 60%; «Бюш–де-шевр» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 60%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.п.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, сушеного чеснока, сушеного лука, сушеного укропа, сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чабер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.п.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива. «Фромаж фре» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 70%. «Фромаж фре» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 70%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.п.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, сушеного чеснока, сушеного лука, сушеного укропа, сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чабер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.п.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива.

Изменение № 23 Дата введения в действие 04.07.2022 год «Сыр с благородной голубой плесенью» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; 56%; 57%

Изменение № 24 Дата введения в действие 11.08.2022 год сыр для пиццы «Аля Паулина» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 49%, 50%.

HACCP EXPERT

Изменение № 25 Дата введения в действие 13.09.2022 год сыр «Гиза», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Мизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Ксиномизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0% сыр «Антотиро», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 23,0%; сыр «Манури», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 21,0% до 45,0%; сыр «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Сливочный», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 30,0% до 40,0%; сыр «Сливочный легкий», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 25,0%; сыр «Касери» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Проволоне» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кашкавал» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Формаелла» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалогравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Гравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Ладотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Пекорино», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Пекорино Россо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Баджо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%.

Изменение № 26 Дата введения в действие 23.09.2022 год сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ КЛАССИЧЕСКИЙ», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ МОЛОДОЙ», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ ГРАНД», с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 27 Дата введения в действие 09.11.2022 год Изложить в новой редакции органолептические показатели сыра «Моцарелла для пиццы».

Изменение № 28 Дата введения в действие 19.12.2022 год **«Халлуми по-итальянски с мятой»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; **«Халлуми по-итальянски с вялеными томатами и паприкой»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; **«Халлуми по-итальянски с пажитником»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж.

в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; **«Халлуми по-итальянски с мятой»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; **«Халлуми по-итальянски с вялеными томатами и паприкой»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; **«Халлуми по-итальянски с пажитником»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; **«Качотта молодая»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; **«Качотта зрелая»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; **«Белпер кнолле» в пряно-вкусовой обсыпке «Аджика»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%;

Изменение № 29 Дата введения в действие 12.02.2023 год Актуализация текста

Изменение № 30 Дата введения в действие 16.03.2023 год **«Качотта»** из цельного коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/ или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/ или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Белпер кнолле»** из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или из паприки, и/или смеси перцев, и/или паприки копченой, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/или из тмина, и/или аниса, и/или из кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, чабрец, эстрагон, мяты, мелиссы, пижмы бальзамической и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; **«Рикотта»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 20% до 50%, с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин, кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/ или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых

HACCP EXPERT

сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/ или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/ или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Поленца»** из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или паприки копченой, и/или из паприки, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/или из тмина, и/или аниса, и/или из кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, чабрец, эстрагон, мяты, мелиссы, пижмы бальзамической и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; **сыр «Анари»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 20% до 50% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин, кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/ или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фи-

гурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/ или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/ или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/илиягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Эмменталь»** из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **сыр «Сливочный»** из цельного коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **сыр «Филадельфия»** из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **сыр «Фета»** из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **-сыр «Фета»** из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% маринованная в растительном масле со специями; **сыр творожный** из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%, с добавлением: семян пажитника и/ или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/ или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы.

Изменение № 31 Дата введения в действие 21.04.2023 год «Фреска» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с пажитником, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с паприкой, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с прованскими травами, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с вялеными томатами, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» сладкий с мармеладом, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с курагой и миндалем, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с грушей и грецким орехом, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с оливками, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

Изменение № 32 Дата введения в действие 21.04.2023 год **«Качотта»** из цельного молока с вялеными томатами, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 33 Дата введения в действие 03.11.2023 год **«Качотта»** из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта»** с маслинами, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Качотта»** с оливками, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе

от 40,0 % до 55,0%; **«Брынза –по итальянски»** из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0% до 55,0%.

Изменение № 34 Дата введения в действие 09.02.2024 год сыр «Фреско Органик» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Фреско» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Фреско Органик» с пажитником из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Фреско» с пажитником из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Мальпасо Органик» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Мальпасо» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Мальпасо» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Качотта» в оливковом масле с добавлением прованских трав, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Рагузанио» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Рагузанио» с пажитником, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Халлуми» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Халлуми» из смеси коровьего и козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Халлуми» из смеси козьего и коровьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45%; сыр «Халлуми» с паприкой и травами из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

Изменение № 35 Дата введения в действие 23.08.2024 год «Грано Дорато Итальянская мечта» м.д.ж. в сухом веществе 40%.

Изменение № 36 Дата введения в действие 20.05.2025 год сыр «Бенедикт» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0% ;50,0%.

Изменение № 37 Дата введения в действие 11.07.2025 год сыр «Рикотта» глазированный с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %.

Изменение № 38 Дата введения в действие 06.08.2025 год сыр «Страчателла» со сливками с трюфелем с м.д.ж. в сухом веществе 50%; сыр «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 50%; сыр «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла» с трюфелем с м.д.ж. в сухом веществе 50%.

Изменение № 39 Дата введения в действие 30.09.2025 год «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %.

Изменение № 40 Дата введения в действие 06.11.2025 год сыр «Буррата» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла» с трюфелем, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; Изложить в новой редакции следующие сыры: сыр «Буррата» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем», с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 41 Дата введения в действие 07.11.2025 год сыр «Карельская Фета» с массовой долей жира в сухом веществе 21,0 %; сыр «Карельская Фета» копченая с массовой долей жира в сухом веществе 22,0 %; сыр «Майтопало» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Майтопало» копченый с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Майтопало» с прованскими травами в масле с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Халлуми» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Халлуми» с прованскими травами с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Халлуми» с чесноком с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Халлуми» с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Халлуми» с вялеными томатами и базиликом с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с брусникой с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с клюквой с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с черникой с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %;

сыр «Качотта» хмельная с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с лисичками с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с вялеными томатами и песто с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Качотта» с морошкой с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 45,0 %; 50,0 %; сыр «Старокарельский» с массовой долей жира в сухом веществе 52,0 %.

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

Термины и определения: **«сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемые сроки годности** для мягких сыров приведены в таблице .

Таблица

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Белый Дон»;	-	15
«Белая степь»;	-	15
«Буратта» свежий; «Буратта» зрелый; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла»; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла»;	10	5
«Абатэ-неро» целый разрезанный		20 7
«Брынза по-итальянски», «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке,	-	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.

«Камамбер по-итальянски», «Камамбер по-итальянски» из цельного молока «Дорблю по-итальянски», «Дорблю по-итальянски» из цельного молока	-	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток;
		с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.
«Лимбургер по-итальянски»	-	30
«Моцарелла»;	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	-	40
«Рагузанио», «Рагузанио» с соленым огурцом, «Рагузанио» с зеленью, «Рагузанио» из топленого молока «Рагузанио» из топленого молока, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, «Рагузанио» из топленого молока с орехами,	35	15
«Реблошон по-итальянски»	-	30
«Романьолло»;	-	10
«Рикотта» свежий соленый выдержанный;	-	5 150 (5 месяцев)
«Страчателла» «Страчателла» со сливками	10	5
«Таледжо», «Таледжо» из цельного молока		Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды 25 суток
		Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 45 суток
		Целая сырная голова 60 суток
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» в герметичной упаковке; «Маскарпоне» в герметичной упаковке с антиокислителями и/или консервантами.	- - -	3 60 120
«Кремобразная качотта»	-	7
«Качотта мягкая» целый разрезанный;	-	20 7

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок хранения полутвердых сыров приведены в таблице.

Таблица

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения**
«Качотта»; «Качотта пикантная», «Качотта» в вине и с виноградными продуктами; «Качотта» копченый; «Качотта пикантный» копчены» «Донская качотта»; «Прессованный»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	4 – 6	40 суток
«Азиага», «Азиага» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	25
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
	Целая сырная голова		180 суток
«Качотта» с паприкой и травами	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 до плюс 4	15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток
	Целая сырная голова		90
«Горгонзола», «Горгонзола» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		20 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток

HACCP EXPERT

	Целая сырная голова		4 месяца
«Монтази», «Монтази» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целая сырная голова		12 месяцев
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	0 – 6	40 суток
«Моцарелла» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	25
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
«Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке»	-	от 4 до плюс 8	60
«Проволоне» зрелый копченый «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

HACCP EXPERT

«Грана Дон»; «ВолгаДон». «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4-6	120 дней
«Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинкой «Качиокавалло» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг – от 4-х до 5 лет (при нарушении целостности сырной головы срок годности - 20 дней)
«Филлотти», «Филлотти» копченый, «Филлотти» легкий, «Филлотти» легкий копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	Минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением модифицированной газовой среды с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
«Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла» копченый, «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		45 суток

HACCP EXPERT

масла, «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины			
«Халлуми по-итальянски»; «Халлуми по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 – 6	7 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		15 суток
«Маасдам по-итальянски», «Чеддер по-итальянски», «Чеддер по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	минус 4 до 0	180 суток
		от 0 до 8	120 суток
«Сыр молодой» из цельного молока	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4ºС до плюс 4ºС	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока, «	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток
«Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока свежий зрелый;	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – 5 суток. Таблица

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Эдам»	180	120
«Эдам» из цельного молока	180	120
«Гауда»	180	120
«Гауда» из цельного молока	180	120
«Колби»	180	120
«Колби» из цельного молока	180	120

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Качиокавалло» из цельного молока, «Качиокавалло» из цельного молока с начинками «Качиокавалло» из цельного молока копченый, «Качиокавалло» из цельного молока копченый с начинками ««Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинками «Качиокавалло» копченый, «Качиокавалло» копченый с начинками.	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**

HACCP EXPERT

	Вид упаковки	Температура хранения, ºС	Время хранения, не более
«Глостери», «Грюджери», «Джугас», «Канестрато»; «Теста дель мона», «Чешири»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	Целая сырная голова упакованная без применения вакуума и модифицированной газовой среды	4 6	140 суток
	Целая сырная голова упакованная с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Горгонзола», «Горгонзола» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	Целая сырная голова упакованная без применения вакуума и модифицированной газовой среды	4 6	140 суток
	Целая сырная голова упакованная с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		

HACCP EXPERT

	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Манчего по-итальянски», «Гаудита»	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку, или в упаковку с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку. В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от плюс 8 до плюс 12	120
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Донская качотта», «Качотта», «Качотта» пикантный, «Качотта» в вине и с виноградными продуктами. «Качотта трюфельный», «Качотта сливочный» из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	30 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
		4 – 6	120 суток
«Качотта твердый», «Качотта твердый» пикантный, «Качотта твер-	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
			120 суток

HACCP EXPERT

дый» в вине и с виноградными продуктами из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4 – 6	140 суток

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Чечилье», в том числе с вкусовыми компонентами и копченые»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
«Грюльер»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		100
«Проволоне», в том числе с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Лакомый», «Отрадненский», «Сливочный», «Томино» в том числе с вкусовыми компонентами	45	30

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Монтазо», «Морлакко», «Никольский», «Фонталь» в	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	30

HACCP EXPERT

том числе с вкусовыми компонентами	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
сыр для пиццы «**Mozzarella Pranzo**»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	от 0 до плюс 6	50 суток

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Рикотта» и «Анари» из цельного молока с добавлением пищевкусовых компонентов в герметичной упаковке	30	20
в негерметичной упаковке	15	10
соленый	150	
«Сливочный» из цельного коровьего молока	60	45
«Филадельфия» из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/или овечьего молока	-	21
«Фета» из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/или овечьего молока в том числе маринованная в растительном масле со специями	120	60
сыр творожный из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока	-	15

HACCP EXPERT

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Качотта» из цельного коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
		4 – 6	140 суток
	в негерметичной упаковке	0-6	15
	в герметичной упаковке		30
	в герметичной упаковке с применением вакуума или газовой модифицированной среде		60
«Белпер кнолле» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего в обсыпке пищевкусовых компонентов	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0-6	120 суток
«Поленца» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока в обсыпке пищевкусовых компонентов	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0-6	15 суток
«Эмменталь» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0-6	120 суток

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Фреска», «Фреска» с пажитником, «Фреска» с паприкой, «Фреска» с прованскими травами, «Фреска» с чесноком, «Фреска» с вялеными томатами, «Фреска» сладкий с мармеладом, «Фреска» с курагой и миндалем, «Фреска» с	35 суток	15 суток

HACCP EXPERT

грушей и грецким орехом, «Фреска» с оливками			
Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Бенедикт»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0-4	60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целая сырная голова		12 месяцев
	Целые формы или сегмент с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		30 суток

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
сыр «Рикотта» глазированный	15*	10*
* Рекомендуемый срок хранения после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 5 суток.		

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 90% включительно**
«Буррата» со сливками и сыром «Страчателла»; «Буррата» свежий со	10*	10*

HACCP EXPERT

сливками и сыром «Страчателла с трюфелем»; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла» с трюфелем; «Страчателла» со сливками с трюфелем; «Страчателла с трюфелем» со сливками; «Страчателла» со сливками; «Итальянский» из цельного молока; сыр «Рикотта» глазированный.		

* Рекомендуемый срок хранения после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % не более 5 суток.

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 90% включительно**
«Буррата» и «Буррата» со сливками и сыром «Страча-телла» с трюфелем	10*	10*

* Рекомендуемый срок хранения после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % не более 12 часов, в пределах основного срока годности.

Наименование сыра	**В сутках, не более**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 90% включительно**
«Буррата» свежий, «Буррата» зрелый, «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла», «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла», «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла», «Буррата» свежий со сливками и сыром	10*	10*

HACCP EXPERT

«Страчателла с трюфелем», «Бурата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем»		

* Рекомендуемый срок хранения после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 90 % не более 12 часов, в пределах основного срока годности.

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	Вид упаковки	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, не более**
«Чеддер по-итальянски»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	минус 4 до 0	180 суток
		от 0 до плюс 6	120 суток

39 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-377-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (НДС 10%) (взамен ТУ 9225-377-2015)**

Дата введения в действие —27.02.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением: побочных продуктов переработки молока, заквасок, молокосвертывающих ферментов, бактериальных препаратов, плесневых культур, коагулянтов, вкусо-ароматических компонентов. Сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Десертный белый»; сыр «Камамбер»; сыр «Камамбер по – русски»; сыр «Камамбер де фамиль»; сыр «Камамбер де зави»; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока; сыр «Камамбер де зави» пряно-острый; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; сыр «Туманное утро»; сыр «Голубой деликатес»; сыр «Клецка»; сыр «Лютик»; сыр «Старый сон»; сыр «Пестрые облака»; сыр «Грезы гурмана»; сыр «Вонючий дьявол»; сыр «Сумасшедшая луна»; сыр «Густой туман»; сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр «Горгонзола»; сыр «Блю чиз»; сыр «БриДель»; сыр «Бри»; сыр «Мюгет»; сыр «Кротен»; сыр «Реблошон»; сыр «Реблошен»; сыр «Реблошонс»; сыр «Лимбургер»; сыр «Лимбургерг»; сыр «Сент Маур»; сыр «Сент-Мор»; сыр «Валансе» из козьего молока; сыр «Валансе» из коровьего молока; сыр «Камболиция сливочный»; сыр «Камболиция»; сыр «Любимый»; сыр «По-любительски» с перцем, паприкой и чесноком; сыр «По-любительски» острый; сыр «По-любительски» пряный. сыр «Деликат»; сыр «Останкино»; сыр «Останкино» с чесноком и паприкой; сыр «Останкино» острый; сыр «Останкино» с укропом; сыр «Останкино» пряный; сыр «Клиновый»; сыр «Клиновый соленый»; сыр «Бауский»; сыр «Нарочь»; сыр «Фермерский»; сыр «Фермерский» пряный; сыр «Фермерский» с луком; сыр «Фермерский» из козьего молока; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с перцем; сыр «Фермерский»

из козьего молока пряный с чесноком; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с паприкой; сыр «Фермерский» из козьего молока с пряными травами: чабрецом (тимьяном), и/или базиликом, и/или эстрагоном, и/или анисом, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или сельдереем, и/или розмарином); сыр «Фермерский» из козьего молока с пряностями: корицей, гвоздикой, тмином, кориандром – по отдельности или в смеси. сыр «Фермерский» из козьего молока с луком; сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком сыр «Майкопский»; сыр «Майкопский» острый; сыр «Майкопский» с горчицей; сыр «Майкопский» пряный; сыр «Геленджикский»; сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» копченый»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» пряно-копченый»; сыр «по-Адыгейски» с укропом; сыр «по-Адыгейски» с укропом и чесноком; сыр «по-Адыгейски» с паприкой и укропом; сыр «по-Адыгейски» острый; сыр «по-Адыгейски» с перцем; сыр «по-Адыгейски» с луком; сыр «по-Адыгейски» с горчицей; сыр «Рикотта»; сыр «Рикотта» пряно-ароматических смесей; сыр «Рикотта» со свежей зеленью; сыр «Рикотта» с перцем; сыр «Рикотта» с мускатным орехом; сыр «Рикотта» с маслинами; сыр «Рикотта» с оливками; сыр «Рикотта» с орехами: фундук и/или фисташками; и/или грецким орехом; и/или миндальным орехом; и/или орехи каштана съедобного; и/или кешью; и/или кедровым орехом; сыр «Рикотта» с медом; сыр «Рикотта» с томатами; сыр «Рикотта» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Рикотта» с паприкой; сыр «Рикотта» с кунжутом; сыр «Рикотта» с тмином; сыр «Рикотта» с кориандром; сыр «Рикотта» с корицей; сыр «Рикотта» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном); сыр «Рикотта» с грибами, сыр «Рикотта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Чайный»; сыр «Чайный» сладкий; сыр «Чайный» с орехами; сыр «Чайный» с грибами; сыр «Чайный» острый; сыр «Чайный» пряный; сыр «Сливочный»; сыр «Сливочный» сладкий; сыр «Сливочный» пряно-острый; сыр «Сливочный» из козьего молока; сыр «Сливочный» из козьего молока сладкий; сыр «Сливочный» из козьего молока пряно-острый; сыр «Маскарпоне»; сыр «Маскарпоне» пряно-ароматических смесей; сыр «Маскарпоне» со свежей зеленью; сыр «Маскарпоне» с перцем; сыр «Маскарпоне» с мускатным орехом сыр «Маскарпоне» с маслинами; сыр «Маскарпоне» с оливками; сыр «Маскарпоне» с орехами фундук (или фисташки; или грецкий орех; или миндальный орех; или орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); сыр «Маскарпоне» с томатами; сыр «Маскарпоне» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Маскарпоне» с паприкой; сыр «Маскарпоне» с кунжутом; сыр «Маскарпоне» с тмином; сыр «Маскарпоне» с кориандром; сыр «Маскарпоне» с корицей; сыр «Маскарпоне» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном). сыр «Маскарпоне» с грибами, сыр «Маскарпоне» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Домашний»; сыр «Страчателла» сливочный; сыр «Страчателла» сладко-сливочный, сыр «Страчателла» пряно-сливочный сыр «Буратта»; сыр «Буратта» пряный; сыр «Буратта» с начинкой из творога; сыр «Буратта» с начинкой из сливок; сыр «Буратта» с начинкой из сыра; сыр «Буратта» с добавлением вкусо-ароматических компонентов; сыр «Буратта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: творога; сливок; сыра; вкусо-ароматических компонентов.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.05.2017 г. сыр «Бюш»; сыр «Пепельный конус».

Изменение № 2 Дата введения в действие 02.03.2018 г. **сыр «Бюш»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра,

и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»; сыр «Бюш де Шевр»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока**; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов,

и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 3 Дата введения в действие 21.03.2018 г. **сыр «Деликатесный»; сыр «Деликатесный»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Деликатесный» копченый; сыр «Деликатесный» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4 Дата введения в действие 31.08.2018 г. **сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек,

и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: из семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **из пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **из смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0%** с добавлением: **семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных**

трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0% в/или в обсыпке: из семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **из пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной куку-

HACCP EXPERT

рузы. **из смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 5 Дата введения в действие 08.10.2018 г. **сыр «по-Адыгейски»** с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «по-Адыгейски» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **Термины и определения «сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента (ТР ТС 033/3013). Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.10.2018 г. **сыр «Моцарела» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька,

гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили.

HACCP EXPERT

сыр «Паста Филата» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян**: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав**: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков**: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов**: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов**: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов**: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей**: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа,

HACCP ЭКСПЕРТ

и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков**: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. **смесей**: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей**: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок**: экстракта ванили и/или ванили.

Изменение № 7 Дата введения в действие 24.01.2019 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%;

35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хло-

пьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или

HACCP EXPERT

кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 8 Дата введения в действие 13.05.2019 г. **сыр «Крымский»; сыр «Крымский»** с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Крымский» копченый; сыр**

«Крымский» копченый с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин;

Изменение № 9 Дата введения в действие 25.10.2019 г. **сыр «Домашний по-кавказски»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Домашний по-кавказски»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%**; сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%**; сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%**; сыр «Домашний по-**

кавказски» копченый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Банон»** из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Банон»** из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Камамбер»** из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Камамбер»** из **цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; сыр «Халуми» (сыр для жарки)** из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Халуми» (сыр для жарки)** из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Шевр»** из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Шевр»** из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного,

и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, , и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или

кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из**

HACCP EXPERT

коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, , и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина.

Изменение № 10 Дата введения в действие 06.02.2020 г. **сыр «Бюш»** из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% **с** /или **с добавлением** и/или **в/или в обсыпке**: *семян*: чиа, и/или льна, и/или горчицы; *пряных трав*: орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; *грибов*: шиитаке, и/или трюфеля; *орехов*: лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; *фруктов и/или ягод и/или плодов*: грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/ или оливок, и/или маслин; ламинарии, и/или морской капусты; *овощей*: вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; *специй и пряностей*: перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; *цедры*: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *цукатов из:* дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *чипсов фруктовых из*: апельсина, и/или яблок, и/или груш; *чипсов овощных из*: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; *сиропов фруктово-ягодных* (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, боярышник, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), *сиропов*: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, *сиропов десертных*: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. **сыр «Крем-Рикотта»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или

шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов. **сыр «Рикотта Классическая»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; **сыр «Фермерский»** из коровьего и/или козьего молока с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или тимьяна, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или чебера садового, и/или майорана, и/или молодых побегов

пажитника, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или сельдерея, и/или кинзы, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или чеснока.

Изменение № 11 Дата введения в действие 28.09.2020 г. **сыр «Лангр»** из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% **сыр «Томме»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Моцарелла» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; 60,0%; **сыр «Моцарела» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% **с добавлением:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или пряных трав(лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав), и/или грибов, и/или овощей, и/или перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или специй и/или пряностей (черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана).

Изменение № 12 Дата введения в действие 02.10.2020 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **сыр «Бюш» из коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Бюш» из козьего молока молодой; сыр «Бюш» из козьего молока в прованских травах; сыр «Бюш» из козьего молока в томатах; сыр «Бюш» из козьего молока в паприке. **-ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш из коровьего молока в пряновкусовой обсыпке «Малахитовая» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Азиатская» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Пикантная с укропом» **-ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш» из коровьего молока в чернослив; сыр «Бюш» из козьего молока в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего в клюкве.

Изменение № 13 Дата введения в действие 07.12.2020 г. **сыр «Кавказский»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Кавказский» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;

Изменение № 14 Дата введения в действие 19.08.2021 г. **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная»; прованских травах; томатах; паприке; абрикосе; клюкве. **ассорти сыров из козьего и коровьего молока:** сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в прованских травах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в томатах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в паприке, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%. **-ассорти сыров из козьего и коровьего молока, и сыров из коровьего молока:** сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в абрикосе, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в клюкве, с м.д.ж. в сухом

веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливе, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 12.10.2021 г. **сыр «Кавказский»** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; **сыр «Кавказский» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%.

Изменение № 16 Дата введения в действие 09.11.2021 г. **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением и/или в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана ; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца ; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы; смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; и/или ламинарии, и/или морской капусты; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или цукатов из: дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос,

HACCP EXPERT

персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, боярышник, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), и/или сиропов: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока** с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **сыр «Валансэ» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; **сыр «Камамбер» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 50%; 55%; 60%; **сыр «Кротен» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; **сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; **сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60% **в пепле фруктовых деревьев.**

Изменение № 17 Дата введения в действие 07.12.2021 г. **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто»; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или маслин, и/или оливок, и/или меда; **сыр «Маскарпоне»** с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто».

Изменение № 18 Дата введения в действие 11.03.2022 г. сыр «Валансе» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Камамбер» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Кротен» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов).

Изменение № 19 Дата введения в действие 04.04.2022 г. **сыр «Камамбер»** для жарки из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%;

сыр «Камамбер» для гриля из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%; **сыр «Халуми»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни,

HACCP EXPERT

и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат»,

пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **ассорти сыра «Шевр»** из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом.

Изменение № 20 Дата введения в действие 23.09.2022 г. Дополнен перечень сырья.

Изменение № 21 Дата введения в действие 03.11.2022 г. ***Рекомендуемые сроки годности:***

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Десертный белый»	-	7
«Камамбер» «Камамбер по-русски» Камамбер де фамиль» «Камамбер де зави» «Камамбер де зави из козьего мо-	-	50

лока» «Камамбер де зави» пряно-острый «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый		
«Туманное утро»	-	30
«Голубой деликатес»	-	45
«Клецка»	-	30
«Лютик»	-	30
«Старый сон»	-	45
«Пестрые облака»	-	45
«Грезы гурмана»	-	45
«Вонючий дьявол»	-	45
«Сумасшедшая луна»	-	30
«Густой туман»	-	30
Сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
Сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	-	30
«Горгонзола»	-	До 4 месяцев
«Блю чиз»	-	45
«БриДель»	-	30
«Бри»	-	30
«Мюгет»	-	50
«Кротен»	-	До 12 месяцев
«Реблошон»	-	30
«Реблошен»	-	30
«Реблошонс»	-	30
«Лимбургер»	-	30
«Лимбургерг»	-	30
«Сент Маур»	-	30
«Сент-Мор»	-	30
«Валансе» из козьего молока; «Валансе» из коровьего молока.	-	60
«Камболиция сливочный» «Камболиция»	60	30
«Любимый»;	-	7
«По-любительски»	-	7
«Деликат»;	-	2
«Останкино»; «Останкино» с вкусо-ароматическими компонентами	-	5
«Клиновый»;	-	5
«Клиновый соленый»;	-	7
«Бауский»;	-	10
Нарочь»	-	5
«Фермерский»; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из	30	15

HACCP EXPERT

козьего молока пряный с вкусовыми компонентами; «Фермерский» из козьего молока с луком;		
сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком	30	15
«Майкопский»; «Майкопский» острый; с горчицей; пряный	-	3
«Геленджикский»;	-	2
«по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками	33	10
«по-Адыгейски копченый»; «по-Адыгейски» прянокопченый;	50	30
«Рикотта»; «Рикотта» с вкусовыми добавками	-	7
«Чайный»; «Чайный» сладкий «Чайный» с вкусовыми компонентами	10	5
«Сливочный» «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый «Сливочный» из козьего молока; «Сливочный» из козьего молока сладкий; «Сливочный» из козьего молока пряно-острый;	15	7
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами	-	60
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами с консервантами	-	120
«Домашний».	15	7
«Страчателла» сливочный «Страчателла» сладко-сливочный, «Страчателла» пряно-сливочный	10	5
«Буратта»; «Буратта» пряный; «Буратта» с начинкой	10	5

Изменение № 22 Дата введения в действие 20.04.2023 г. сыр «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, **с и/или в обсыпке:** семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца слад-

HACCP EXPERT

кого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови,и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого) и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви,и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле:** подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло:** семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного , и/или вяленого), **и/или баклажана, и/или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты,и/или кабачка, и/или кабачка вяленого;** и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или

злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили; ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, **с и/или в обсыпке**: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **в масле**: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом, **с добавлением или без добавления в масло**: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или

апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), **и/или баклажана,и/или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты**, **и/или кабачка, и/или кабачка вяленого**; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового , и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили.

Изменение № 23 Дата введения в действие 05.05.2023 г. сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе

30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе**;** сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве.

Изменение № 24 Дата введения в действие 08.05.2023 г. Дополнить ассортимент следующими сырами: сыр «Страчателла с трюфелем».

Изменение № 25 Дата введения в действие 15.05.2023 г. **Дополнить ассортимент следующими сырами:** сыр «Домашний» м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Косичка» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%.

Изменение № 26 Дата введения в действие 25.06.2023 г. **Рекомендуемые сроки годности**

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками.	35	30

Изменение № 27 Дата введения в действие 18.07.2023 г. сыр «Рикотта Неро» из козьего молока в кофейной обсыпке, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; сыр «Рикотта Пеперони» из козьего молока с итальянскими травами и в обсыпке паприки, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%.

Изменение № 28 Дата введения в действие 21.11.2023 г. **сыр «Бюш» из козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке фундук; **сыр «Бюш» из коровьего молока,** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: манго и/или чернослив, и/или дыня.

Изменение № 29 Дата введения в действие 29.01.2024 г. **сыр «Молодой»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «Молодой»** из цельного козьего

и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с чесноком и/или укропом, и/или с чесноком, и/или с свежим укропом, и/или тмином, и/или пистиками (побеги полевого хвоща), и/или петрушкой; **сыр «Молодой»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешённые пряно-вкусовые смеси **сыр «ДОМАШНИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «ДОМАШНИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого,

HACCP EXPERT

и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси; **сыр «ДЕРЕВЕНСКИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; **сыр «ДЕРЕВЕНСКИЙ»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа. и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси; **сыр «Пряный»** из цельного козьего и/или коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или

HACCP EXPERT

кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси : Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси.

Изменение № 30 Дата введения в действие 18.04.2024 г. сыр «Камамбер» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Камамбер» из коровьего молока в золе, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Француженка» из коровьего молока в золе, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Филадельфия» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %, с овощным наполнителем и/или фруктовым наполнителем.

Изменение № 31 Дата введения в действие 24.01.2025 г. сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян пажитника; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян мака; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян кунжута (белого и/или черного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян подсолнечника; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян тыквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян тмина; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян аниса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке семян льна; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке базилика; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке тимьяна(чабреца); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке мяты; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке прованских трав; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орегано; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке в ревеня; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

60,0% с и/или в обсыпке бутонов, и/или лепестков, и/или цветков лаванды; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке бутонов, и/или лепестков, и/или цветков роз; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов лисичек; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке шампиньонов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов вешенок; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грибов трюфеля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных грибов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке грецкого ореха; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов кешью; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов фундука; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов миндаля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лепестков миндаля; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке кедрового ореха; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных орехов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке орехов макадамии; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ореха пекана; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод клубники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод малины; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод вишни, и/или черешни; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод смородины; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке абрикоса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке мандарина (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод клюквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод брусники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод черники; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке яблок; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке груш; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке дыни; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке винограда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лесных

ягод; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод годжи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке инжира; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке маракуйи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке манго; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке авокадо; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке киви; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке кокоса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод жимолости; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод черемухи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лимона (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке лайма (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке апельсина (мякоти и/или цедры); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лимона (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **лайма (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке **апельсина (мякоти и/или цедры);** сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ягод облепихи; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке граната; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке оливок и или маслин; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке томатов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в

обсыпке лука (жареного и/или вяленого, и/или шалот); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке огурца (свежего и/или сушеного, и/или соленого, и/или маринованного); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке паприки (зеленой, и/ или желтой, и/или красной); сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке вяленых томатов; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке тыквы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке вяленого перца; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке изюма; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке чернослива; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке ананаса; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке корицы; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке корицы и/или гвоздики; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке имбиря; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом или ароматом ванили; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом меда; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меду; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Малахитовая»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Нежная»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Для гриля»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Пряная»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Римская»; сыр мягкий «Бюш» с массовой долей жира

в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с и/или в обсыпке пряно-вкусовой «Рубиновая».

Изменение № 32 Дата введения в действие 29.01.2025 г. ассорти мягких сыров «Бюш» №1 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке. ассорти мягких сыров «Бюш» №2 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Малахитовая»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом». ассорти мягких сыров «Бюш» №3 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве. ассорти мягких сыров «Бюш» №4 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кешью; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в пекане. ассорти мягких сыров «Бюш» №5 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в малине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вишне**;** сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в облепихе. ассорти мягких сыров «Бюш» №6 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе. ассорти мягких сыров «Бюш» №7 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

60,0% в луке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах. ассорти мягких сыров «Бюш» №8 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в корице; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в мандарине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в яблоке. ассорти мягких сыров «Бюш» №9 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в чернике; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лимоне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ревне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи. ассорти мягких сыров «Бюш» № 10 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках. ассорти мягких сыров «Бюш» № 11 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире. ассорти мягких сыров «Бюш» № 12 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи. ассорти мягких сыров «Бюш» № 13 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в дыне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лепестках роз. ассорти мягких сыров «Бюш» № 14 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах льна; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах подсолнечника; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах мака; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%

в семенах тыквы. ассорти мягких сыров «Бюш» № 15 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кокосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе. ассорти мягких сыров «Бюш» № 16 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в тыкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах тыквы; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меде. ассорти мягких сыров «Бюш» № 17 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в черном перце; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом».; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Азиатская». ассорти мягких сыров «Бюш» № 18 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в кешью; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в пекане; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в миндале; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в макадамии. ассорти мягких сыров «Бюш» № 19 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в малине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вишне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в облепихе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в смородине; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике. ассорти мягких сыров «Бюш» № 20 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в фундуке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в грецком орехе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%;

50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в меде. ассорти мягких сыров «Бюш» № 21 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в луке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в обсыпке пряно-вкусовой смеси «Чесночный перец»; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маслинах. ассорти мягких сыров «Бюш» № 22 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в чернике; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в лимоне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ревне; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в семенах чиа; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в макадамии. ассорти мягких сыров «Бюш» № 23 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% молодой; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в прованских травах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в вяленых томатах; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в оливках; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в паприке; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в томатах. ассорти мягких сыров «Бюш» № 24 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в инжире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире. ассорти мягких сыров «Бюш» № 25 из коровьего молока: сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в имбире; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в маракуйе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ягодах годжи; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;

55,0%; 60,0% в кокосе; сыр мягкий «Бюш» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе.

Изменение № 33 Дата введения в действие 08.04.2025 г. сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с мятой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с базиликом; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с розмарином; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с эстрагоном; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с орегано; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с мелиссой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с петрушкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с чесноком; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с петрушкой и чесноком; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с паприкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с прованскими травами; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с перцем чили; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с томатами; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с копченой паприкой; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с карри; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;35,0%;40,0%;45%;50%;55% с укропом.

Изменение № 34 Дата введения в действие 20.06.2025 г. сыр «Домашний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 40 %; 45 %; 50 %, 55 % (вариант 2); сыр «Домашний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30 %; 40 %; 45 %; 50 %; 55 %, с компонентами и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандр, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуаского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного) , и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или

апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; и/или сухофруктов: изюма, и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя», и другие разрешенные пряно-вкусовые смеси, (вариант 2).

Изменение № 35 Дата введения в действие 14.08.2025 г. сыр «Примо Сале» с массовой долей жира в сухом веществе 40 %.

Изменение № 36 Дата введения в действие 30.09.2025 г. сыр мягкий «Лабне» с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с укропом и чесноком в масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с перцем, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %; сыр мягкий «Лабне» с паприкой, с массовой долей жира в сухом веществе: 40 %; 45 %; 50 %; 55 %. сыр «Примо Сале» с массовой долей жира в сухом веществе 40 %.

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 24 часов.

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Крымский», «Крымский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Крымский» копченый, «Крымский» копченый с вкусовыми компонентами	50	30
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Крем-Рикотта», «Крем-Рикотта» с вкусовыми компонентами	15	7
«Рикотта Классическая», ««Рикотта Классическая» с вкусовыми компонентами	15	7

«Шевр» из козьего молока, в том числе из цельного молока	-	30
«Бюш» из козьего и/или коровьего молока с вкусовыми компонентами	-	50
Фермерский» из коровьего и/или козьего молока, «Фермерский» из коровьего и/или козьего молока с вкусо-ароматическими компонентами	40	20

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Лангр»	25	15
«Томме»	-	60
Моцарелла» копченый, в том числе с вкусовыми добавками	35	20

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»	-	50
«Бюш» из коровьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**

HACCP EXPERT

«Кавказский»	-	25
«Кавказский» копченый.	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой; «Бюш» из козьего и коровьего молока; «Бюш» из козьего и коровьего молока в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная», прованских травах, томатах, паприке, абрикосе, клюкве.	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Кавказский»	-	33
«Кавказский» копченый.	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Бюш» из козьего и коровьего молока, свежий; «Бюш» из козьего и коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	50
«Валансэ» из козьего и коровьего молока	-	60
«Камамбер» из козьего и коровьего молока	-	50
«Кротен» из козьего и коровьего молока	-	360
«Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока; «Бюш де Шевр» из	-	50

HACCP EXPERT

козьего и коровьего молока, в пепле фруктовых деревьев		
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Валансе» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60

HACCP EXPERT

«Камамбер» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60
«Кротен» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	До 12 месяцев
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Камамбер» для жарки из козьего и/или коровьего молока и «Камамбер» для гриля из козьего и/или коровьего молока	-	60
«Халуми» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока в масле с добавлением или без добавления пищевкусовыми компонентами и ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов с добавлением масла	-	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	60
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыр «Филадельфия»	-	21
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и от-	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности**

HACCP EXPERT

	носительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**воздуха от 80% до 85% включительно**
сыры: «Шевр» из козьего и/или коровьего молока и ассорти «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в масло пищевкусовых компонентов	-	120
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыры: «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока, в манго и/или в манго, и/или в клубнике, и/или в абрикосе, и/или в клюкве, и/или в груше, и/или в ананасе, и/или в персике, и/или в папайе	-	50
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
сыр «Страчателла с трюфелем»	10	5
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
«Домашний»	-	33
«Косичка»	-	30
«Фета»	-	30
Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	

HACCP EXPERT

	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр мягкий «Бюш» с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов	-	50

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр мягкий «Халуми» из козьего и/или коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	-	60

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Домашний» (вариант 2), в том числе с пищевкусовыми компонентами	-	30

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Примо Сале»	-	5

Наименование сыра	**В сутках**	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	**при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно**
Сыр «Лабне», в том числе с пищевкусовыми компонентами	-	10

HACCP EXPERT

сыр «Лабне» в масляной заливке с пищевкусовыми компонентами	-	30

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

29 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.51.40-535-2017** **СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА**

Дата введения в действия — 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 распространяется на сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из козьего и/или овечьего молока и продуктов переработки козьего и/или овечьего молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: коровьего молока и продуктов его переработки, специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сыры из козьего и/или овечьего молока сыр «Осетинский Традиционный» свежий с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Осетинский Традиционный» зрелый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Фета» с м.д.ж в сухом веществе 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» копченый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Джбейна» свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Брынза Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Манчего» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Пастор» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брюност» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гейтот» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; **Сыры из козьего молока** сыр «Цигенкамамбер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Иборес» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; сыр «Снёфриск» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сантарем» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Банон» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Валансэ» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сентмор де Турэн» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Пелардон» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пикодон» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пулиньи-сен-Пьер» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Рокамадур» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Сель-сюр-Шер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Танги» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Шабишу-дю-пуату» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Коротен-де-Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе:

50,0%; сыр «Шавру» с м.д.ж в сухом веществе: 49,0%; сыр «Отюн» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кабеку» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Кёр-де-Шевр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кёр-Сандр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Колошет» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Риготт-де-Кондрие» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Шевротен» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; **Сыры из овечьего молока:** сыр «Бэллок» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бургосский сыр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Идиасабаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Ронкаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Саморано» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%; сыр «Медоро» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Пекорино романо» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рикотта романа» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Азейтано» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пажский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Салойо» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бутон-де-кюлот» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Брен-д амур» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Броччио» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ларзак» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Оссо-Ирати» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рокфор» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Эторки» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аму» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Анно» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Арди-Гасна» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Блё-де-баск» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Блё-де-Корс» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бребью» с м.д.ж в сухом веществе:10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Мораше» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брусс» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Венако» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 1 Дата введения в действие 09.04.2018 год **Сыры из козьего молока** сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 2 Дата введения в действие 24.05.2018 год **Сыры из козьего молока** сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных,

и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 3 Дата введения в действие 10.04.2019 год **Сыры из козьего молока** сыр «Козий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий Испанский» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Шавру» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%. **Сыры из овечьего молока**: сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий Испанский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%.

Изменение № 4 Дата введения в действие 11.06.2020 год **Сыры из козьего и/или овечьего молока** сыр «Рокфоръ» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%.

Изменение № 5 Дата введения в действие 23.08.2020 год **Сыры из козьего молока** сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с

добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%; с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. ***Изменение № 6 Дата введения в действие 16.03.2022 год*** **Сыры из козьего молока** сыр «Домашний» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Домашний» копченый из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% , с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0%

HACCP EXPERT

20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или имбиря, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или сушеного чеснока, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки),и/или паприк (копчёная, сушёная молотая), и/или грецкого ореха, и/или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и/или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; сыр «Фермерский» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 7 Дата введения в действие 14.07.2022 год **Сыры из козьего молока** сыр «Сент-Мор» (Sainte-Maure) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Шевротен» (Chevrotin) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Тронкетто ди Капра» (Tronchetto di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Каприкорн» (Capricorn) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Томино ди Капра» (Tomino di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 8 Дата введения в действие 14.09.2022 год **Сыры из козьего молока** сыр «Шевр» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0%, покрыт обсыпкой из: перца черного, и/или паприки, и/или итальянских трав, в масляной заливке; **Сыры из овечьего молока**: сыр «Пекорино Дольче» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 9 Дата введения в действие 21.02.2023 год **Сыры из овечьего молока**: сыр «Пекорино Луни» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 10 Дата введения в действие 23.05.2023 год **Сыры из козьего и/или овечьего молока** сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Чеддер» из цельного козьего и/или

овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Канестрато» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Проволоне» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Карфилли» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Качотта» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: копченой паприкой, и/или душистым перцем, и/или смесь перцев, и/или лимонным перцем, и/или прованскими травами, и/или белыми грибами, и/или хмели-сунели, и/или чесноком молотым сушеным, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Грюгер» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Фета» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Пармезан» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 11 Дата введения в действие 23.05.2024 год **Сыры из козьего молока** сыр «Пармезан» из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40 % до 55%; сыр полутвердый козий с наполнителем французские травы, из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 12 Дата введения в действие 10.06.2024 год **Сыры из козьего и/или овечьего молока** сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: копченой паприкой, и/или душистым перцем, и/или смесь перцев, и/или лимонным перцем, и/или прованскими травами, и/или белыми грибами, и/или хмели-сунели, и/или чесноком молотым сушеным, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 13 Дата введения в действие 08.07.2024 год **Сыры из козьего молока** сыр «Шевр» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0%, покрыт обсыпкой из: кунжута, и/или куркумы, и/или томатов, и/или базилика, в масляной заливке; сыр «Северный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0% в масляной заливке, с: пряно-ароматической смесью, и/или укропом, и/или чесноком, и/или томатами, и/или помидорами сушеными, и/или базиликом, и/или копченой паприкой, и/или паприкой, и/или пряно-ароматической смесью Аджика, и/или прованскими травами, и/или итальянскими травами, и/или греческими травами, и/или кавказскими травами, и/или пряно-ароматической смесью «Поцелуй дракона», и/или пряно-ароматической смесью «Привет из Тая!».

Изменение № 14 Дата введения в действие 09.10.2024 год **Сыры из козьего молока** сыр «Чешир» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; сыр «Чешир» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или

смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Сусанинский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Сусанинский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 45,0%; 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Косичка» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; сыр «Косичка» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Клубок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; сыр «Клубок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Жгут» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; сыр «Жгут» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 15,0%; 20,0%, с добав-

HACCP EXPERT

лением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Пучок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; сыр «Пучок» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Нити» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 15,0%; 20,0%; сыр «Нити» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 15,0%; 20,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Отечественный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Отечественный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 45,0%; 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси

сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Пьяная коза» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пьяная коза» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Пошехонский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пошехонский» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 45,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Пивной» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; сыр «Пивной» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Махореро» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; сыр «Махореро» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 50,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или

HACCP EXPERT

шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Дор блю» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; сыр «Дор блю» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществ: 50,0%; 60,0%, с добавлением: пажитника, и/или томатов, и/или итальянских трав, и/или копчёной паприки, и/или семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Салатный» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 50,0%.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 10 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Рекомендуемые сроки годности для сыров приведены в таблице 1. Таблица 1

Наименование сыра	**Срок годности сыра**	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
сыр «Цигенкамамбер»; сыр «Банон»; сыр «Валансэ»; сыр «Пелардон»; сыр «Пикодон»; сыр «Рокамадур»; сыр «Сель-сюр-Шер сыр «Сент-мор де Турэн»; сыр «Шабишу-дю-пуату»; сыр «Шавиньоль» сыр «Коротен-де-Шавиньоль»; сыр «Кабеку»; сыр «Кёр-де-Шевр»; сыр «Кёр-Сандр»; сыр «Колошет»; сыр «Риготт-де-Кондрие»; сыр «Блё-де-баск»;	-	60

сыр «Блё-де-Косс»; сыр «Брусс».		
сыр «Отюн»; сыр «Бургосский сыр»; сыр «Рикотта романа»; сыр «Бре-бью»; сыр «Ве-нако»	50	20
сыр «Снёфриск»; сыр «Шавру»;	30	15

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов. **Рекомендуемый срок хранения рассольных сыров** Рекомендуемые сроки хранения упакованных рассольных сыров приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование сыра	**Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно**		
	при упаковывании:	**Температура хранения, ºС**	**Время хранения, суток**
«Фета»;	в пастеризованной сыворотке	от минус 3 до плюс 4	20
	в пастеризованной воде		10
	в рассоле		60
«Осетинский Традиционный» свежий; «Осетинский Традиционный» зрелый; «Сулугуни Традиционный»; «Сулугуни Традиционный» копченый; «Пареница»; «Пареница» копченый; «Оштьепок»; «Оштьепок» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	45
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
Сыры в оливковом масле: «Сантарем»; «Джбейна» свежий; «Джбейна» пряный свежий;	-	от 4 до плюс 8	60
«Брынза Традиционный»	в рассоле в герметичной упаковке	от 4 до плюс 8	240
	в рассоле в негерметичной упаковке		180

Наименование сыра	**Срок годности сыра**
	В сутках, не более

HACCP EXPERT

	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
Сыр «Шевр» из козьего молока, **покрытый обсыпкой из: кунжута, и/или куркумы, и/или томатов, и/или базилика, в масляной заливке**	-	30
Сыр «Северный» из козьего молока, **в масляной заливке, с: пряно-ароматической смесью, и/или укропом, и/или чесноком, и/или томатами, и/или помидорами сушеными, и/или базиликом, и/или копченой паприкой, и/или паприкой, и/или аджикой, и/или прованскими травами, и/или итальянскими травами, и/или греческими травами, и/или кавказскими травами, и/или пряно-ароматической смесью «Поцелуй дракона», и/или пряно-ароматической смесью «Привет из Тая!»**	-	30

Рекомендуемые срок хранения рассольных сыров после вскрытия: вакуумной упаковки или упаковки с газомодифицированной средой при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС – не более 5 суток. упаковки с сырами в рассоле, они хранится в рассоле в закрытом состоянии при температуре от плюс 2 ºС до плюс 6 ºС не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыров с пониженным содержанием влаги: **«Джбейна» сухой, «Джбейна» пряный сухой, «Бутон-де-кюлот»** при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80% не более 240 суток **«Брюност», «Гейтот»** при температуре: 4±2°С – не более 30 суток; от минус 12°С до минус 18°С – не более 180 суток Рекомендуемые сроки и условия хранения ***полутвердых*** сыров: **«Козий полутвердый», «Овечий полутвердый», «Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-д'амур»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения ***твердых*** сыров: **«Аньехо», «Козий твердый», «Манчего», «Овечий твердый», «Пастор», «Бэллок», «Салойо»; «Идиасабаль», «Ронкаль», «Саморано», «Медоро», «Пекорино романо», «Пажский», «Арди-Гасна»,** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности***

воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: «Пармезан» и «Маасдам», срок хранения при температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения для твердых и полутвердых сыров после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток; **Рекомендуемый срок** хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Рекомендуемые сроки и условия хранения ***полутвердого*** сыра: **«Рокфоръ»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Рекомендуемые сроки и условия хранения ***полутвердых*** сыров: **«Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Бренд амур», «Мораше», «Гауда», «Гауда» с вкусовыми компонентами, «Леварден», «Леварден» с вкусовыми компонентами.** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения ***твердых*** сыров: **«Пекорино Дольче»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **«Пекорино Луни»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** для сыров приведены в таблице Таблица

Наименование сыра	**Срок годности сыра**	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	**при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно**
«Фета»	-	60

HACCP EXPERT

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов. Рекомендуемые сроки и условия хранения твердых и полутвердых сыров Рекомендуемые сроки и условия хранения ***полутвердых*** сыров**: «Томм»; «Чеддер»; «Карфилли»; «Качотта»; «Белпер Кнолле»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8 ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Рекомендуемые сроки и условия хранения ***твердых*** сыров: **«Канестрато»; «Проволоне»; «Грюгер»; «Пармезан»** ***При температуре от минус 4 ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха 85-90%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. ***При температуре от 0ºС до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха 80-85%:*** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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