«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 ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ,ТИ 10.72.11-286-2026 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ (БАРАНКИ, СУШКИ, БУБЛИКИ) 4

ТУ,ТИ 10.72.11-1359-2026 ГРЕНКИ И АНАЛОГИЧНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (НДС 10%) 5

ТУ,ТИ 10.72.12-1358-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. СУХАРИ 14

ТУ,ТИ 10.72.12-527-2026 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ КРЕКЕРЫ И ГАЛЕТЫ 16

ТУ,ТИ 10.72.19-567-2026 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 18

ТУ,ТИ 10.89.13-1223-2025 ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЁНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 21

ТУ,ТИ 10.72.19-925-2025 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 22

ТУ,ТИ 10.72.19-1085-2025 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 25

ТУ,ТИ 10.71.11-566-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ 28

ТУ,ТИ 10.85.19-063-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ 33

ТУ,ТИ 10.72.19-028-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 52

ТУ,ТИ 10.71.11-855-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ 54

ТУ,ТИ 10.71.11-565-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ 56

ТУ,ТИ 10.85.19-880-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) 59

ТУ,ТИ 10.72.19-662-2024 ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 61

ТУ,ТИ 10.72.19-312-2024 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 63

ТУ,ТИ 10.71.11-174-2023 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 66

ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2025 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 68

ТУ,ТИ 10.71.11-294-2023 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ 71

ТУ,ТИ 10.71.11-175-2023 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ 74

ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ 78

ТУ,ТИ 10.71.11-073-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ 82

ТУ,ТИ 10.71.19-567-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 85

ТУ,ТИ 10.86.10-292-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 88

ТУ,ТИ 10.71.11-268-2017 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ 89

ТУ,ТИ 10.72.11-131-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ (СУХАРИКИ, ГРЕНКИ) 91

ТУ,ТИ 10.71.11-774-2018 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ 94

ТУ,ТИ 10.72.19-842-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ 95

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.71.11-930-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ – КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ 98
ТУ,ТИ 10.71.11-230-2018 КУЛИЧИ 99
ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ) 100
ТУ,ТИ 10.71.11-116-2017 КРУАССАНЫ 101
ТУ,ТИ 10.72.11-1004-2022 КРИСПЫ 103
ТУ,ТИ 10.72.19-876-2020 ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ 104
ТУ,ТИ 10.71.11-983-2020 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ 105
ТУ,ТИ 10.71.11-921-2019 ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ 106
ТУ,ТИ 10.72.11-679-2017 ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ 106
ТУ,ТИ 10.72.11-802-2018 ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ 108
ТУ,ТИ 10.72.11-760-2018 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ 109
ТУ,ТИ 10.72.11-669-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ 110
ТУ,ТИ 10.89.19-558-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА 111

HACCP EXPERT

ТУ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-286-2026 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ (БАРАНКИ, СУШКИ, БУБЛИКИ) (взамен ТУ 10.72.11-286-2018)**

Дата введения в действие — 01.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая техническая инструкция распространяется на производство бараночных хлебобулочных изделий, вырабатываемых из пшеничной муки высшего или первого сорта с добавлением сахара, жира и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Изделия хлебобулочные бублики:** бублики «Ароматные»; бублики «Любительские»; бублики «Вологодские»; бублики с лимоном; бублики «Сливочные»; бублики «Вкусные»; бублики «Маковка»; бублики «Душистые»; бублики «Нежные»; бублики «Киевские» штучные; бублики разные; бублики постные; бублики постные на меде; Турецкие бублики «Симит с кунжутом»; бублики на сливочном масле; бублики тыквенные с маком и куркумой; бублики творожные с сыром; бублики «Ванильные»; бублики заварные; бублики скандинавские с кардамоном; бублики медовые; бублики сырные; бублик плетеный с корицей; бублики кофейно-шоколадные с изюмом; бублики «Ванильные»; бублики с тмином»; бублики сдобные. **Изделия хлебобулочные баранки:** баранки «Ароматные»; баранки «Любительские»; баранки «Мелкие»; баранки «Лимонки»; баранки «Сливочные»; баранки «Новые»; баранки «Чайные»; баранки «Минские»; баранки с сахаром; баранки с сахаром и маком; баранки с сахаром и кунжутом; баранки «Московские»; баранки «Вкусные» баранки «Розовые»; баранки на сливочном масле; баранки «Греческие»; баранки «Греческие» с апельсином; баранки постные; баранки постные на меде; баранки медовые; баранки «Молочные». **Изделия хлебобулочные сушки:** сушки «Классические»; сушки «Славянские»; сушки «Ароматные»; сушки «Лимонка»; сушки «Киевские»; сушки «Мини»; сушки «Мини» с маком; сушки «Сливочные»; сушки «Маковка»; сушки «Московские»; сушки «Вкусные»; сушки «Волжские» с солью; сушки «Волжские» с тмином; сушки «Солойчик»; сушки «К чаю»; сушки «Черкизовские»; сушки «Белорусские»; сушки из пшеничной муки 1-го сорта; сушки из пшеничной муки высшего сорта; сушки «Сахарные»; сушки «Ванильные»; сушки постные; сушки постные на меде; сушки медовые; итальянские сушки «Таралли»; сушки на сгущенном молоке с сахаром; сушки кофейно-шоколадные; сушки «Чайные»; сушки соленые без сахара; сушки с корицей; сушки «Славянские с пряностями». Бараночные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с момента изготовления при температуре плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованных бубликов 36 часов; не-

упакованных баранок 30 суток; неупакованных сушек 50 суток; упакованных в потребительскую упаковку – 96 часов. баранки и сушки, упакованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты – 20 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.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-1359-2026** **ГРЕНКИ И АНАЛОГИЧНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ (НДС 10%)**

Дата введения в действие — 21.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на гренки и аналогичные обжаренные продукты, представляющие собой изделия, полученные путем обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: пищевой соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Изделия изготавливают: пшеничные, ржано-пшеничные, пшенично-ржаные или ржаные, соленые или несоленые. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Изделия хлебобулочные полностью готовы к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные жареные пшеничные: гренки пшеничные; гренки пшеничные с чесноком; гренки пшеничные с сыром и чесноком; гренки пшеничные с хреном; гренки пшеничные с зеленью; гренки пшеничные с луком; гренки пшеничные с перцем; гренки пшеничные с паприкой; гренки пшеничные с базиликом; гренки пшеничные с аджикой; гренки пшеничные «Пикантные»; гренки пшеничные «Аппетитные»; гренки пшеничные «Пряные»; гренки пшеничные «К пиву»; гренки пшеничные для салата; гренки пшеничные «Цезарь»; гренки пшеничные с кунжутом; гренки пшеничные со льном; гренки пшеничные с подсолнечником; гренки пшеничные отрубями; гренки пшеничные с прованскими травами; гренки пшеничные с итальянскими травами; гренки пшеничные с орегано; гренки пшеничные с эстрагоном; гренки пшеничные с розмарином и специями; гренки пшеничные «По-домашнему» в масле; гренки пшеничные «По-домашнему» с чесноком; гренки пшеничные «По-домашнему» с луком; гренки пшеничные «По-домашнему» с майонезом; гренки пшеничные «По-домашнему» с орехами; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатами; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшеничные «По-домашнему» с перцем; гренки пшеничные жареные; гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; гренки пшеничные жареные с чесноком; гренки пшеничные жареные с перцем; гренки пшеничные жареные «Пикантные»; гренки пшеничные жареные «Аппетит-

ные»; гренки пшеничные жареные «Пряные»; гренки пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные соленые:** гренки пшеничные соленые; гренки пшеничные соленые с чесноком; гренки пшеничные соленые с сыром и чесноком; гренки пшеничные соленые с хреном; гренки пшеничные соленые с зеленью; гренки пшеничные соленые с луком; гренки пшеничные соленые с перцем; гренки пшеничные соленые с паприкой; гренки пшеничные соленые с базиликом; гренки пшеничные соленые с аджикой; гренки пшеничные соленые с кунжутом; гренки пшеничные соленые со льном; гренки пшеничные соленые с подсолнечником; гренки пшеничные соленые с отрубями; гренки пшеничные соленые с прованскими травами; гренки пшеничные соленые с итальянскими травами; гренки пшеничные соленые с орегано; гренки пшеничные соленые с эстрагоном; гренки пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки пшеничные жареные соленые; гренки пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; гренки пшеничные жареные соленые с чесноком; гренки пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских

трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные сладкие:** гренки пшеничные сдобные; гренки пшеничные «К чаю» с корицей; гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. **Изделия хлебобулочные жареные пшеничные сладкие со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; гренки пшеничные сладкие с ароматом сливок; гренки пшеничные сладкие с ароматом манго; гренки пшеничные сладкие с ароматом персика; гренки пшеничные сладкие с ароматом черники; гренки пшеничные сладкие с ароматом голубики; гренки пшеничные сладкие с ароматом груши; гренки пшеничные сладкие с ароматом фейхоа. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные:** гренки ржано-пшеничные; гренки ржано-пшеничные с чесноком; гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; гренки ржано-пшеничные с хреном; гренки ржано-пшеничные с зеленью; гренки ржано-пшеничные с луком; гренки ржано-пшеничные с перцем; гренки ржано-пшеничные с паприкой; гренки ржано-пшеничные с базиликом; гренки ржано-пшеничные с аджикой; гренки ржано-пшеничные «Пикантные»; гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; гренки ржано-пшеничные «Пряные»; гренки ржано-пшеничные «К пиву»; гренки ржано-пшеничные для салата; гренки ржано-пшеничные с кунжутом; гренки ржано-пшеничные со льном; гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; гренки ржано-пшеничные с отрубями; гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; гренки ржано-пшеничные с итальянскими травами; гренки ржано-пшеничные с орегано; гренки ржано-пшеничные с эстрагоном; гренки ржано-пшеничные с розмарином и специями; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» в масле; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с чесноком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с луком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с майонезом; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с орехами; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные;

HACCP EXPERT

гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные соленые:** гренки ржано-пшеничные соленые; гренки ржано-пшеничные соленые с чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые с сыром и чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые с хреном; гренки ржано-пшеничные соленые с зеленью; гренки ржано-пшеничные соленые с луком; гренки ржано-пшеничные соленые с перцем; гренки ржано-пшеничные соленые с паприкой; гренки ржано-пшеничные соленые с базиликом; гренки ржано-пшеничные соленые с аджикой; гренки ржано-пшеничные соленые с кунжутом; гренки ржано-пшеничные соленые со льном; гренки ржано-пшеничные соленые с подсолнечником; гренки ржано-пшеничные соленые с отрубями; гренки ржано-пшеничные соленые с прованскими травами; гренки ржано-пшеничные соленые с итальянскими травами; гренки ржано-пшеничные соленые с орегано; гренки ржано-пшеничные соленые с эстрагоном; гренки ржано-пшеничные соленые с розмарином и специями; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» в масле; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с луком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржано-пшеничные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки ржано-пшеничные жареные соленые; гренки ржано-пшеничные жареные соленые со сливочным маслом; гренки ржано-пшеничные жареные соленые с чесноком; гренки ржано-пшеничные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржано-пшеничные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные ржано-пшеничные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржано-пшеничные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока,

HACCP EXPERT

или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки ржано-пшеничные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные:** гренки пшенично-ржаные; гренки пшенично-ржаные с чесноком; гренки пшенично-ржаные с сыром и чесноком; гренки пшенично-ржаные с хреном; гренки пшенично-ржаные с зеленью; гренки пшенично-ржаные с луком; гренки пшенично-ржаные с перцем; гренки пшенично-ржаные с паприкой; гренки пшенично-ржаные с базиликом; гренки пшенично-ржаные с аджикой; гренки пшенично-ржаные «Пикантные»; гренки пшенично-ржаные «Аппетитные»; гренки пшенично-ржаные «Пряные»; гренки пшенично-ржаные «К пиву»; гренки пшенично-ржаные для салата; гренки пшенично-ржаные с кунжутом; гренки пшенично-ржаные со льном; гренки пшенично-ржаные с подсолнечником; гренки пшенично-ржаные с отрубями; гренки пшенично-ржаные с прованскими травами; гренки пшенично-ржаные с итальянскими травами; гренки пшенично-ржаные с орегано; гренки пшенично-ржаные с эстрагоном; гренки пшенично-ржаные с розмарином и специями; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» в масле; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с чесноком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с луком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с майонезом; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с орехами; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшенично-ржаные «По-домашнему» с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные; гренки пшенично-ржаные жареные со сливочным маслом; гренки пшенично-ржаные жареные с чесноком; гренки пшенично-ржаные жареные с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные «Пикантные»; гренки пшенично-ржаные жареные «Аппетитные»; гренки пшенично-ржаные жареные «Пряные»; гренки пшенично-ржаные жареные «К пиву». **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные соленые:** гренки пшенично-ржаные соленые; гренки пшенично-ржаные соленые с чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые с сыром и чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые с хреном; гренки пшенично-ржаные соленые с зеленью; гренки пшенично-ржаные соленые с луком; гренки пшенично-ржаные соленые с перцем; гренки пшенично-ржаные соленые с паприкой; гренки пшенично-ржаные соленые с базиликом; гренки пшенично-ржаные соленые с аджикой; гренки пшенично-ржаные соленые с кунжутом; гренки пшенично-ржаные соленые со льном; гренки пшенично-ржаные соленые с подсолнечником; гренки пшенично-ржаные

соленые с отрубями; гренки пшенично-ржаные соленые с прованскими травами; гренки пшенично-ржаные соленые с итальянскими травами; гренки пшенично-ржаные соленые с орегано; гренки пшенично-ржаные соленые с эстрагоном; гренки пшенично-ржаные соленые с розмарином и специями; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» в масле; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с луком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки пшенично-ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки пшенично-ржаные жареные соленые; гренки пшенично-ржаные жареные соленые со сливочным маслом; гренки пшенично-ржаные жареные соленые с чесноком; гренки пшенично-ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшенично-ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки пшенично-ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные пшенично-ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки пшенично-ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или

кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Хрен и холодец», или «Чеснок», или «Аджика»; гренки пшенично-ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные:** гренки ржаные; гренки ржаные с чесноком; гренки ржаные с сыром и чесноком; гренки ржаные с хреном; гренки ржаные с зеленью; гренки ржаные с луком; гренки ржаные с перцем; гренки ржаные с паприкой; гренки ржаные с базиликом; гренки ржаные с аджикой; гренки ржаные «Пикантные»; гренки ржаные «Аппетитные»; гренки ржаные «Пряные»; гренки ржаные для салата; гренки ржаные с кунжутом; гренки ржаные со льном; гренки ржаные с подсолнечником; гренки ржаные с отрубями; гренки ржаные с прованскими травами; гренки ржаные с итальянскими травами; гренки ржаные с орегано; гренки ржаные с эстрагоном; гренки ржаные с розмарином и специями; гренки ржаные «По-домашнему» в масле; гренки ржаные «По-домашнему» с чесноком; гренки ржаные «По-домашнему» с луком; гренки ржаные «По-домашнему» с майонезом; гренки ржаные «По-домашнему» с орехами; гренки ржаные «По-домашнему» с томатами; гренки ржаные «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржаные «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржаные «По-домашнему» с перцем; гренки ржаные жареные; гренки ржаные жареные со сливочным маслом; гренки ржаные жареные с чесноком; гренки ржаные жареные с перцем; гренки ржаные жареные «Пикантные»; гренки ржаные жареные «Аппетитные»; гренки ржаные жареные «Пряные»; гренки ржаные жареные «К пиву»; гренки «Бородинские». **Изделия хлебобулочные жареные ржаные соленые:** гренки ржаные соленые; гренки ржаные соленые с чесноком; гренки ржаные соленые с сыром и чесноком; гренки ржаные соленые с хреном; гренки ржаные соленые с зеленью; гренки ржаные соленые с луком; гренки ржаные соленые с перцем; гренки ржаные соленые с паприкой; гренки ржаные соленые с базиликом; гренки ржаные соленые с аджикой; гренки ржаные соленые с кунжутом; гренки ржаные соленые со льном; гренки ржаные соленые с подсолнечником; гренки ржаные соленые с отрубями; гренки ржаные соленые с прованскими травами; гренки ржаные соленые с итальянскими травами; гренки ржаные соленые с орегано; гренки ржаные соленые с эстрагоном; гренки ржаные соленые с розмарином и специями; гренки ржаные соленые «По-домашнему» в масле; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с чесноком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с луком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с майонезом; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с орехами; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатами; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатами и чесноком; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с томатом и зеленью; гренки ржаные соленые «По-домашнему» с перцем; гренки ржаные жареные соленые; гренки ржаные жареные соленые со сливочным маслом; гренки ржаные жареные соленые с чесноком; гренки ржаные жареные соленые с перцем. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или

сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки ржаные «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра; чипсы ржаные со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или холодца и хрена, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или томатов с зеленью, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Мексиканский микс», или малосольных огурцов. **Изделия хлебобулочные жареные ржаные соленые со вкусоароматическими компонентами:** гренки ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или

телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса; гренки ржаные соленые «Аппетитные» со вкусом паприки, или петрушки, или чеснока, или чеснока и укропа, или сметаны, или птицы, или гриль, или салями, или бекона, или сальсы и кетчупа, или холодца и хрена, или семги и сыра; чипсы ржаные соленые со вкусом бекона, или салями, или сыра, или сливочного сыра, или сырного ассорти, или сыра и чеснока, или грибов, или курицы, или креветки, или лосося, или окуня, или лука, или чеснока, или пиццы, или барбекю, или крабов, или окорока копченого, или кетчупа, или мексиканского соуса, или сметаны с зеленью, или ветчины с сыром, или красной икры, или черной икры, или копченого лосося, или холодца с хреном, или холодца и хрена, или хрена, или холодца, или томата паприки и лука, или томата и паприки, или томата паприки и трав, или томата и зелени, или томатов с зеленью, или сыра и трав, или сыра, или лука и картофеля, или картофеля, или прованских трав и сыра, или «Пикантные», или хамон иберико, или лобстера, или телятины на гриле, или том-яма, или шашлыка, или сала с горчицей, или баварских колбасок, или охотничьих колбасок, или колбасок гриль, или сладкого тайского чили, или тайского перца, или пепперони, или чизбургера, или гамбургера, или стейка, или стейка рибай, или стейка с черным перцем, или аргентинских ребрышек, или соуса начо, или ростбифа, или укропа и сметанного соуса, или васаби, или мексиканских пряностей, или острой аджики, или кальмара, или лангустинов в пикантном соусе, или говядины по-японски, или камчатского краба, или телятины со специями, или аджики, или паприки, или сметаны, или птицы, или гриль, или сальсы и кетчупа, или семги и сыра, или жареного мяса с лучком, или томата с зеленью, или колбасы, или жареного мяса, или курицы-гриль, или сыра «Чеддер», или сметаны с луком, или грибов со сметаной, или раков, или лосося с лимоном, или сыра и чеснока, или маринованных огурцов, или копченого сыра, или копченого мяса, или «Мексиканский микс», или малосольных огурцов.

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

Правила транспортирования и хранения. Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 4 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 6 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 10 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 15 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70%) при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более

75%: для продукции, изготовленной с маслами и жирами – не более 15 месяцев; для продукции, изготовленной без использования масла – не более 24 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-1358-2026** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ. СУХАРИ**

Дата введения в действие — 21.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские длительного хранения, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания кексов и бисквитов с добавлением или без добавления вкусовых компонентов: орехов, мака, вишни, чернослива, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую упаковку. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Изделия хлебобулочные полностью готовы к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам.

АССОРТИМЕНТ: кексовые сухарики; кексовые сухарики с изюмом; кексовые сухарики с шафраном; кексовые сухарики ореховые; кексовые сухарики ароматные; кексовые сухарики с орехом и корицей; кексовые сухарики двухцветные; кексовые сухарики чайные; кексовые сухарики янтарные; кексовые сухарики творожные; кексовые сухарики лимонные; кексовые сухарики десертные; кексовые сухарики «Московские»; кексовые сухарики «Краснодарские»; кексовые сухарики кофейно-ореховые; кексовые сухарики «Волжские»; кексовые сухарики «Свердловские»; кексовые сухарики «Студенческие»; кексовые сухарики с какао; кексовые сухарики творожные с изюмом; кексовые сухарики «Воронежские»; кексовые сухарики миндальные; кексовые сухарики юбилейные; кексовые сухарики с цукатами; кексовые сухарики с корицей; кексовые сухарики «Бирские»; кексовые сухарики двухцветные с орехом; сухари кексовые с маком; сухари кексовые морковные; сухари кексовые с фундуком; сухари кексовые с ароматом ванили; сухари кексовые с курагой; сухари кексовые с черносливом; сухари кексовые с вишней; сухари бисквитные; сухари бисквитные с корицей; сухари бисквитные миндальные; сухари бисквитные с цукатами; сухари бисквитные с грецким орехом; сухари бисквитные с цедрой лимона; сухари бисквитные со вкусом ванили; сухари бисквитные с цедрой апельсина; сухари бисквитные с изюмом; сухари бисквитные с клюквой; сухари бисквитные медовые; сухари бисквитные с маслом; сухари бисквитные с курагой и черносливом; сухари бисквитные с маком; сухари бисквитные с кокосовой стружкой; сухари бисквитные с какао и миндалем; сухари бисквитные с вишней; сухарики из маффинов; сухарики из маффинов с изюмом; сухарики из маффинов с шафраном; сухарики из маффинов ореховые; сухарики из маффинов ароматные; сухарики из маффинов с орехом и корицей; сухарики из маффинов двухцветные; сухарики из маффинов чайные; сухарики из маффинов янтарные; сухарики из маффинов творожные; сухарики из маффинов лимонные; сухарики из маффинов десертные; сухарики из маффинов «Московские»; сухарики из маффинов «Краснодарские»;

сухарики из маффинов кофейно-ореховые; сухарики из маффинов «Волжские»; сухарики из маффинов «Свердловские»; сухарики из маффинов «Студенческие»; сухарики из маффинов с какао; сухарики из маффинов творожные с изюмом; сухарики из маффинов «Воронежские»; сухарики из маффинов миндальные; сухарики из маффинов юбилейные; сухарики из маффинов с цукатами; сухарики из маффинов с корицей; сухарики из маффинов «Бирские»; сухарики из маффинов двухцветные с орехом; сухарики из маффинов с маком; сухарики из маффинов морковные; сухарики из маффинов с фундуком; сухарики из маффинов с ароматом ванили; сухарики из маффинов с курагой; сухарики из маффинов с черносливом; сухарики из маффинов с вишней; сухарики из капкейков; сухарики из капкейков с изюмом; сухарики из капкейков с шафраном; сухарики из капкейков ореховые; сухарики из капкейков ароматные; сухарики из капкейков с орехом и корицей; сухарики из капкейков двухцветные; сухарики из капкейков чайные; сухарики из капкейков янтарные; сухарики из капкейков творожные; сухарики из капкейков лимонные; сухарики из капкейков десертные; сухарики из капкейков «Московские»; сухарики из капкейков «Краснодарские»; сухарики из капкейков кофейно-ореховые; сухарики из капкейков «Волжские»; сухарики из капкейков «Свердловские»; сухарики из капкейков «Студенческие»; сухарики из капкейков с какао; сухарики из капкейков творожные с изюмом; сухарики из капкейков «Воронежские»; сухарики из капкейков миндальные; сухарики из капкейков юбилейные; сухарики из капкейков с цукатами; сухарики из капкейков с корицей; сухарики из капкейков «Бирские»; сухарики из капкейков двухцветные с орехом; сухарики из капкейков с маком; сухарики из капкейков морковные; сухарики из капкейков с фундуком; сухарики из капкейков с ароматом ванили; сухарики из капкейков с курагой; сухарики из капкейков с черносливом; сухарики из капкейков с вишней. **Правила транспортирования и хранения.** Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846. Во избежание лома изделий укладывание ящиков на транспорт следует проводить плотными рядами. Не допускается хранить и транспортировать продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 45 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции в упаковке с применением газомодифицированной среды при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т.ч. Униконс) при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции в упаковке с применением консервантов (в т.ч. Униконс) и газомодифицированной среды при температуре не выше 22°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.12-527-2026** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ** **КРЕКЕРЫ И ГАЛЕТЫ** **(взамен ТУ 10.72.12-527-2016)**

Дата введения в действие — 24.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кондитерские крекеры и галеты (далее по тексту – печенье/крекеры/галеты/продукт/продукция) – изделия слоистой структуры, вырабатываемые из различных видов муки с использованием дрожжей и (или) химических разрыхлителей с добавлением или без добавления жиров, сахаров, яиц и яичных продуктов, и другого пищевого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают ручным и машинным способами. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте:*** **Крекеры:** крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляный с цедрой лимона; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока; крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васаби; крекер соленый со вкусом васаби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса. **Галеты:** галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом; галеты с черным кунжутом; галеты с семенами льна; галеты с кунжутом и семенами подсолнечника.

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

HACCP EXPERT

Термины и определения крекер – мучное кондитерское изделие слоистой структуры с маслянистой поверхностью, массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги – не более 7%. **галета –** мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) химических разрыхлителей, либо без добавления жира и сахара, либо с добавлением жира и (или) сахара с массовой долей жира по сухому веществу не менее 3,0%, массовой долей общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество не менее 11,0 % и массовой долей влаги не более 11,0 %. **мучное кондитерское изделие** кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%. *Примечание К мучному кондитерскому изделию относят: печенье, вафли, пряничное изделие, кекс, рулет, торт, пирожное, мучное восточное изделие.* **печенье** мучное кондитерское изделие, разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%. *Примечание К печенью относят: сахарное, затяжное, сдобное, прослоенное, крекер, галету.* **крекер** печенье слоистой структуры с маслянистой поверхностью, с массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира не менее 10%, массовой долей влаги не более 7%. **галета** печенье слоистой структуры со сквозными проколами, с суммой массовых долей сахара и (или) жира не более 29%, массовой долей влаги не более 11%. **Рекомендуемый срок годности** весовой и негерметично упакованной продукции: крекер – не более 3 месяцев; галеты – не более 6 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции: крекер – не более 6 месяцев; галеты простые – не более 24 месяцев. галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции, произведенной с применением консерванта: крекер – не более 6 месяцев; галеты не более 12 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 6 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, произведенной с применением консерванта: крекер – не более 9 месяцев: галеты с добавлением сахара и жиров или только жиров – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, упакованной с использованием газомодифицированной среды: крекеры – не более 9 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 9 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции, произведенной с применением консерванта и упакованной с использованием газомодифицированной среды: крекеры – не более 12 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия герметичной упаковки или упаковки с применением газомодифицированной среды: крекер – не более 3 месяцев; галеты – не более 6 месяцев; галеты с добавлением сахара и жиров, или только жиров – не более 3 месяцев. Срок годности после вскрытия упаковки не должен превышать основной срок годности. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-567-2026** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ** **(Взамен ТУ 10.72.19-567-2017)**

Дата введения в действие — 23.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные длительного хранения, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки, других видов муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. ролл пшеничный. лаваш Армянский; лепешка тортилья из пшеничной муки; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом; лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и

зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью (Вариант 2); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью (Вариант 2). лаваш ролл; тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 1), тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 2); тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 3); тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 1); тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 2); тортилья пшеничная с ароматом мака (Вариант 3); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3); лаваш армянский тонкий (Вариант 1); лаваш армянский тонкий (Вариант 2); лаваш армянский тонкий (Вариант 3); лаваш армянский тонкий (Вариант 4); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 4); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 1); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 2); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 3); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 4); тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 1); тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 2); тортилья пшеничная «Оригинальная» (Вариант 3); тортилья пшеничная с ароматом мака; тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3); лаваш армянский тонкий (Вариант 1); лаваш армянский тонкий (Вариант 2); лаваш армянский тонкий (Вариант 3); лаваш армянский тонкий (Вариант 4); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 1); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 2); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 3); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (Вариант 4); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (Вариант 5). **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-Атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури;

пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский; хлеб «Карельский». **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином. **Хлебобулочные изделия из других видов муки:** лепешка тортилья из кукурузной муки; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из кукурузной муки с базиликом; лепешка тортилья из кукурузной муки с зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов (в т. ч. «Униконс») с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов (в т. ч. «Униконс») с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 12 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 21 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном

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

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.89.13-1223-2025** **ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЁНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на дрожжи хлебопекарные сушёные (далее по тексту – дрожжи, продукт, продукция), представляющих собой биомассу технически чистой культуры дрожжей Saccharomyces cerevisiae, фасованную в потребительскую упаковку. Сушёные дрожжи предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: Дрожжи сушёные выпускают: высшего сорта; первого сорта.

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

Термины и определения дрожжи хлебопекарные: Биомасса одноклеточных микроорганизмов семейства Saccharomyces вида *cerevisiae*, размножающихся, как правило, почкованием и используемая в качестве биологического разрыхлителя теста; **дрожжи хлебопекарные сушеные:** Дрожжи, полученные путем обезвоживания биомассы хлебопекарных дрожжей. ***Рекомендуемый срок годности*** сушеных дрожжей при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%: высшего сорта, упакованных под вакуумом, 24 месяца со дня выработки; высшего сорта -12 месяцев со дня выработки; первого сорта 6 месяцев со дня выработки.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-925-2025 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие – 07.10.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой: хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); **Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); **Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой:** хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); **Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта:** хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб

HACCP EXPERT

«Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб

«Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: – не более 10 часов **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления при температуре 18±3 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 % с использованием консервантов: упакованной – не более восьми суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 12 суток; упакованной в условиях вакуума не более 21 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-1085-2025 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов, обойной с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:** подовыми или формовыми; без начинки; упакованными в потребительскую упаковку. *Примечание:* Изделия вырабатывают весовыми и штучными. Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия: из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов; *Примечание:* масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси. **Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из обойной пшеничной хлебопекарной муки; из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб пшеничный «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый); хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый» (вариант 2); хлеб «Пшеничный»; хлеб «Пшеничный с отрубями». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Золотое зернышко»; хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «К обеду»; хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Ар-

мянский» (подовый); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян» (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой; хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный с отрубями» (вариант 2); хлеб «Формовой первого сорта»; хлеб «Деревенский». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:*** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Молодецкий» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут Киевский» (подовый); хлеб матнакаш «Ереванский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго и первого сортов:*** хлеб «Социальный» (формовой).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Термины и определения **хлебобулочное изделие** изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода. **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия):** сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия. **Примечание** к хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **хлеб** хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г.; **булочное изделие** хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее; **хлебобулочное изделие длительного хранения** хлебобулочное изделие со сроком годности более пяти дней; **выпечка** прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу. **срок хранения** период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности** период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. **тестовая заготовка** полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки. **мякиш (хлебобулочного изделия)** внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или жарки. **партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе** хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену. **Примечание** при порционном процессе тестоприготовления партией хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену

из одной порции теста. **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия)** продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию. **пропеченность (хлебобулочного изделия)** состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной). **пористость (хлебобулочного изделия)** состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, образующихся в процессе выпечки или жарки. **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия)** характеристика мякиша слоеного хлебобулочного изделия. **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме. **подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры. **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки. **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5-2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон. **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 12 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5 %: не более 21 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-566-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ (взамен ТУ 10.71.11-566-2017)+

Дата введения в действие – 10.03.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов с добавлением компонентов по рецептуре (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Изделия слоеные вырабатывают с начинками и без начинок. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия слоеные дрожжевые без начинки: булочка слоеная; булочка с кремом; булочка «Венская»; бантик кокосовый; бантик с орехами; бантик с шоколадом; косичка с изюмом; краффин классический; крендель слоёный; крендель слоёный с кунжутом; крендель слоёный с маком; круассан без начинки; круассан слоеный; круассан слоёный (вариант 2); круассан; круассан (вариант 2); круассан (вариант 3); круассан французский; круассан французский (вариант 2); круассан классический; круассан классический (вариант 2); круассан классический (вариант 3); круассан классический (вариант 4); круассан классический (вариант 5); круассан со сливками; круассан с шоколадом и ореховой стружкой; «Подушечки» слоеные с сахаром; «Подушечки» слоеные с кунжутом; рогалик слоёный с маком; слойка «Гребешок»; слойка «Гребешок» (вариант 2); слойка «Ёлочка»; слойка «Розочка»; слойка витая; слойка ореховая; слойка с маком; слойка сахарная; слойка «Бантик»; слойка «Язычок»; слойка с кунжутом; слойка «Датская» с корицей; слойка «Датская сахарная»; слойка «Датская сахарная с маком»; слойка с шоколадом; «Слоеный бантик» с сахаром; «Слоеный бантик» с маком; «Слоеный бантик» с арахисом; тарталетка; «Ушки» с сахаром; «Ушки» с кунжутом; «Ушки» с арахисом; улитка слоёная с изюмом; улитка слоёная с курагой; улитка слоёная с курагой и изюмом; улитка с корицей; улитка с маком; штрудель с шоколадом; язычок «Аппетитный»; язычок. **Изделия слоеные дрожжевые с начинкой:** ***Изделия слоеные дрожжевые с добавлением мясной продукции:*** косичка с сыром и ветчиной; круассан с брокколи и беконом; круассан с ветчиной; пирожок слоеный с ветчиной и сыром; пирожок слоеный с ветчиной и сыром (вариант 2); пирожок слоеный с ветчиной; пирожок слоеный с ветчиной (вариант 2); пирожок слоеный с говядиной; пирожок слоеный с говядиной (вариант 2); пирожок слоеный с говядиной (вариант 3); пирожок слоеный с бараниной; пирожок слоеный с бараниной (вариант 2); пирожок слоеный с бараниной (вариант 3); пирожок слоеный с мясом и луком; пирог с мясом и яйцом; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка французская с ветчиной и луком -пореем; слойка французская с ветчиной и луком пореем (вариант 2); слойка французская с мясом; слойка с мясом; слойка с мясом (вариант 2) (говядина); слойка с мясом (вариант 3) (баранина); слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с ветчиной и сыром (вариант 3); слойка с ветчиной и сыром (вариант 4); слойка с ветчиной и сыром (вариант 5); слойка с ветчиной и сыром (вариант 6); слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и рисом (вариант2); слойка с мясом и рисом (вариант 3); слойка с ветчиной и капустой; слойка с ветчиной и капустой (вариант 2); слойка с мясом и капустой; слойка с мясом и капустой (вариант2); слойка с мясом и капустой (вариант 3); штрудель с брокколи и беконом.

Изделия слоеные дрожжевые с добавлением мяса птицы: конверт слоеный с курицей и сыром; пирожок слоеный с курицей; пирожок слоеный с курицей и луком; пирожок слоеный с курицей и сыром; слойка с ветчиной куриной; слойка с ветчиной куриной (вариант 2); слойка французская с курицей**;** слойка с курицей; слойка с курицей (вариант 2); слойка с курицей (вариант 3); слойка с курицей (вариант 4); слойка с курицей (вариант 5); слойка британская с курицей; слойка британская с курицей (вариант 2); слойка «Мексиканская»; слойка «Мексиканская» (вариант 2; слойка с курицей и грибами; слойка «Самса»; слойка с курицей и картофелем; слойка с курицей и картофелем (вариант 2). ***Изделия слоеные дрожжевые с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, «крабовых» палочек:*** слойка с рыбой (горбуша); слойка с рыбой (лососем); слойка с рыбой (семейство лососевых) (вариант 2). ***Изделия слоеные дрожжевые со сладкими начинками, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:*** бантик с конфитюром; бантик фруктовый с абрикосовой начинкой; бантик фруктовый с клубничной начинкой; бантик фруктовый с яблочной начинкой; булочка витая с шоколадом и корицей; валенсия; венгерка с творогом; галстук с шоколадом; галстук с шоколадом (вариант 2); гипфель с конфитюром яблочным; гипфель с конфитюром абрикосовым; гипфель с конфитюром грушевым; грета маковая; грета марципановая; грета трюфельная; завиток с изюмом; изделие «Слоеное «ГРУШЕВОЕ»; изделие «Слоеное облепиховое»; изделие «Слоеное с калиной»; изделие «Слоеное с натуральной смородиной»; изделие «Слоеное с черемуховой начинкой»; изделие «Слоеное сметанное»; изделие «Слоеное со вкусом лимона»; изделие «Слоеное со вкусом черники со сливками»; изделие «Слоеное со вкусом вишни со сливками»; изделие «Слоеное со вкусом клубники со сливками»; изделие «Слоеное со сгущенкой»; изделие «Слоеное черничное»; изделие «Слоеное «Чернослив»; изделие «Слоеное йогуртовое»; изделие слоеное «Танго с вишней и творогом»; изделие слоеное «Танго с яблоком»; изделие слоеное «Хрумка с изюмом»; изделие слоеное «Хрумка с кунжутом и семечками»; изделие слоеное «Фруктоша с черемухой»; изделие слоеное «Круассанто в глазури»; конвертик «Сюрприз»; конвертик «Розовый»; конвертик с творогом; конвертик с творогом (вариант 2); конвертик с фруктами; конвертик с вишней; крендель сахарный; круассан с повидлом яблочным; круассан с повидлом абрикосовым; круассан с повидлом грушевым; круассан с конфитюром яблочным; круассан с конфитюром абрикосовым; круассан с конфитюром грушевым; круассан с сыром; круассан со сгущённым молоком; круассан с шоколадом; круассан с шоколадом (вариант 2); круассан с шоколадом (вариант 3); круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с плодово-ягодной начинкой; круассан с кремом на растительных маслах Люкс «Варенка»; круассан с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной; круассан «Шоколадный»; круассан «С заварным кремом»; круассан «С шоколадом»; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с шоколадным кремом (вариант 2); круассан французский с миндальной начинкой; круассан французский с абрикосом; круассан французский с вишней; круассан французский с клубникой; круассан слоеный с бананом; круассан слоеный с бананом (вариант 2); круассан слоеный с вишневой начинкой; круассан слоеный с вишневой начинкой Мини; круассан слоеный с карамелью Мини; круассан слоеный с карамелью; круассан слоеный с клубничной начинкой; круассан слоеный с клубничной начинкой Мини; круассан слоеный с клубничной начинкой (вариант 2); круассан слоеный с шоколадом; круассан слоеный сливочный; круассан слоеный сливочный (вариант 2); круассан слоеный сливочный (вариант 3); круассан «Датский» с вишневой начинкой; круассан «Датский» с шоколадной начинкой; круассан слоеный с яблочным повидлом; круассан со сгущенным молоком; круассан с вишневым конфитюром; круассан с персиковым конфитюром; круассан с шоколадом; круассан с прованскими травами и сыром; круассан с вареной сгущенкой; круассан с карамелью; круассан Ирис; круассан с сыром; круассан

с сыром (вариант 2); круассан с яблочной начинкой; круассан «Вареная сгущеночка»; круассан с банановой начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан с земляничной начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с начинкой киви; круассан с лимонной начинкой; круассан «Сгущеночка белая»; круассан со вкусом сметаны; круассан со вкусом творога; круассан с начинкой черная смородина; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с клюквенной начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с шоколадной начинкой (вариант 2); круассан с шоколадной начинкой (вариант 3); круассан с клубничной начинкой; круассан с черничной начинкой; круассан со вкусом банана; круассан с персиковой начинкой» круассан с ликерной начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с кремовой начинкой; круассан с арахисом; круассан с вареной сгущенкой; круассан с лимоном; круассан с миндалем; круассан с шоколадом; круассан с вишней; круассан с вишней (вариант 2); круассан с вишней (вариант 3); круассан с соленой карамелью; круассан с шоколадным кремом; круассан с клубникой; круассан с шоколадом и ореховой стружкой; круассан со сливочным кремом; краффин «Манго-маракуйя»; краффин «Яблоко»; краффин «Черная смородина»; краффин «С лимонным курдом и меренгой»; косичка с шоколадными каплями; малютка со вкусом банана и какао; малютка со вкусом творога и смородины; малютка со вкусом йогурта и черемухи; малютка с маком; малютка с черносливом; малютка со вкусом абрикоса; малютка творожная; малютка творожная (вариант 2); наполеончик с яблоком; наполеончик творожный; наполеончик творожный (вариант 2); «Пан Розен» с изюмом; «Пан Розен» с цукатами; пирожок слоеный с сыром; пирожок слоеный со сгущенкой вареной; пирожок слоеный с грибами и луком; пирожок слоеный с картофелем и луком; пирожок слоеный с картофелем и консервированными грибами; пирожок слоеный с капустой и луком; пирожок слоеный с яблоками; пирожок слоеный с бананами; пирожок слоеный с грушей; пирожок слоеный с апельсином; пирожок слоеный с лимоном; пирожок слоеный с медом и маком; пирожок слоеный с маком; пирожок слоеный с брокколи и шпинатом; пирожок слоеный с творогом и сыром; пирожок слоеный с сыром и яйцом; пирожок слоеный с рисом и яйцом; пирожок слоеный с гречкой, луком и грибами; пирожок слоеный с квашеной капустой; пирожок слоеный с капустой, луком и яйцом; пирожок слоеный с капустой и яйцом; пирожок слоеный с зеленым луком и яйцом; пирожок слоеный с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок слоеный с тыквой; пирожок слоеный с повидлом и изюмом; пирожок слоеный со сгущенным молоком и арахисом; пирожок слоеный со сгущенным молоком и грецким орехом; пирожок слоеный с медом и арахисом; пирожок слоеный с медом и грецким орехом; пирожок слоеный с миндальной начинкой; пирожок слоеный с грушей и изюмом; пирожок слоеный с яблоками и изюмом; пирожок слоеный с бананом и апельсином; пирожок слоеный с бананом и яблоком; пирожок слоеный с брусникой; пирожок слоеный с клюквой; пирожок слоеный со смесью ягод; пирожок слоеный с курагой; пирожок слоеный с курагой, морковью и изюмом; пирожок слоеный с творогом; пирожок слоеный с творогом и сгущенным молоком; пирожок слоеный с творогом и изюмом; пирожок слоеный с творогом и курагой; пирожок слоеный с творогом и вишней; пирожок слоеный с творогом и апельсином; пирожок слоеный с творогом и лимоном; пирожок «Сладкоежка»; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; рулет с маком; розанчик слоеный с вареньем яблочным; розанчик слоеный с вареньем абрикосовым; розанчик слоеный с вареньем грушевым; рожок с конфитюром яблочным; рожок с конфитюром абрикосовым; рожок с конфитюром грушевым; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик «Маковый»; рогалик с повидлом; рогалик «Вареночка»; рогалик со вкусом сыра; рогалик ванильный; слойка «Кленовый пекан»; слойка с сыром; слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3); слойка «Кремфил»; слойка «Кремфил» с карамелью; слойка «Уголок» с конфитюром яблочным; слойка «Уголок» с конфитюром абри-

косовым; слойка «Уголок» с конфитюром грушевым; слойка «Уголок»; слойка с конфитюром яблочным; слойка с конфитюром абрикосовым; слойка с конфитюром грушевым; слойка с курагой; слойка с персиком и творогом; слойка «Датская» с творожной начинкой; слойка «Датская» с шоколадным вкусом; слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.); слойка с персиком и грушей; слойка с персиком и грушей (вариант 2); слойка с персиком и грушей (вариант 3); слойка с жареным луком; слойка с жареным луком (вариант 2); слойка «Берлинская»; слойка с творожной начинкой; слойка с шоколадной начинкой; слойка с фруктовой начинкой; слойка с заварным кремом; слойка с ореховой начинкой; слойка с кокосовой начинкой; слойка «Хачапури с сыром»; слойка с плодово-ягодной начинкой; слойка с кремом на растительных маслах Люкс «Варенка»; слойка с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной; слойка с изюмом и повидлом; слойка «С заварным кремом и свежими ягодами»; слойка французская «Улитка с вишней»; слойка французская «Улитка с изюмом»; слойка французская «Улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной»; слойка французская с сыром; слойка со сгущенкой вареной; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с картофелем и консервированными грибами; слойка с капустой и луком; слойка с бананами; слойка с грушей; слойка с апельсином; слойка с лимоном; слойка с медом и маком; слойка с маком; слойка с брокколи и шпинатом; слойка с творогом и сыром; слойка с сыром и яйцом; слойка с рисом и яйцом; слойка с гречкой, луком и грибами; слойка с квашеной капустой; слойка с капустой, луком и яйцом; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с зеленым луком и яйцом (вариант 2); слойка с тыквой; слойка с повидлом и изюмом; слойка со сгущенным молоком и арахисом; слойка со сгущенным молоком и грецким орехом; слойка с медом и арахисом; слойка с медом и грецким орехом; слойка с миндальной начинкой; слойка с грушей и изюмом; слойка с яблоками и изюмом; слойка с бананом и апельсином; слойка с бананом и яблоком; слойка с брусникой; слойка с клюквой; слойка с курагой; слойка с курагой, морковью и изюмом; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсином; слойка с творогом и лимоном; слойка со смесью ягод; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с капустой и яйцом; слойка «Датская» с маковой начинкой; слойка «Датская» с маковой начинкой (вариант 2); слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Разгуляй»; слойка с малиновым конфитюром; слойка с персиковым конфитюром; слойка с ананасовым конфитюром; слойка «Оригинальная»; слойка «Нежная»; слойка с капустой; слойка с картофелем; слойка с картофелем и грибами; слойка с капустой и морковью; слойка фирменная с маком; слойка фирменная с миндалем; слойка фирменная с ягодной начинкой; слойка фирменная с ореховой начинкой; слойка фирменная с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоком (вариант 2); слойка с яблоком и смородиной; слойка с вишней; слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3); слойка с творогом и зеленью; слойка «Звездочка»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью» (вариант 2); слойка «Завиток «Торнадо» орешек»; слойка «Завиток «Торнадо» с начинкой клюква»; слойка «Завиток «Торнадо» маковка»; слойка «Уголочек слоеный с заварным кремом»; слойка «Уголочек слоеный с корицей и сахаром»; слойка «Уголочек слоеный с творожной начинкой»; слойка с абрикосовой начинкой; слойка с вишневой начинкой; слойка с творожной начинкой; слойка «Райское наслаждение»; слойка «Восточный сон» с кунжутом; слойка «Сахарная»; слойка «Сладкий серпантин» с абрикосовой начинкой; слойка «Уральская» с персиковой начинкой; слойка «Уральская» с клубничной начинкой»; слойка «Уральская» с творожной начинкой»; слойка «Уральская» с начинкой черносмородиновой»; слойка «Уральская» с абрикосовой начинкой»; слойка «Уральская» с вишневой начинкой»; слойка гребешок с кокосовой начинкой; слойка с ананасом; слойка с шоколадной начинкой; слойка с малиной; слойка с пер-

сиком и заварным кремом; треугольничек слоеный с черносливом; улитка с яблоком; улитка «Фисташка**»;** улитка «С заварным кремом»; улитка «С кленовым сиропом»; улитка «Карамель с грецким орехом»; улитка с изюмом; улитка с изюмом (вариант 2); улитка с маком; улитка с шоколадом и корицей; флай ягодный; хачапури с сыром; хачапури с сыром (вариант 2); хачапури с сыром и яйцом; штрудель с яблоками; штрудель с яблоками и изюмом; штрудель с вишней; штрудель творожный с изюмом; штрудель с абрикосовой начинкой; штрудель с ванильной начинкой; штрудель с вишневой начинкой; штрудель с начинкой киви; штрудель с клубничной начинкой; штрудель с лимонной начинкой; штрудель с медовой начинкой; штрудель с персиковой начинкой; штрудель с начинкой пломбир; штрудель с творожной начинкой; штрудель с шоколадной начинкой; штрудель с яблочной начинкой; штрудель венский с яблоком и корицей; шокопан; шокопан (арахис с вареной сгущенкой и глазурью).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Допускается реализация **продукции без охлаждения** в условиях тепловой витрины в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 °С не более 3 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 10 часов. **Срок годности охлажденной продукции с начинками** с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 24 часов. **Срок годности охлажденной продукции без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности: охлажденных изделий с начинками, герметично упакованных** с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 72 часов. **охлажденных изделий с начинками, не герметично упакованных** с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 48 часов. **неупакованной продукции без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 48 часов. **не герметично упакованной продукции без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов. **герметично упакованной продукции без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции без начинок с применением комплексной пищевой добавки «Униконс ТК-6», «Униконс ТК-3»** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции **с начинками с применением комплексной пищевой добавки «Униконс ТК-6», «Униконс ТК-3»** с момента изготовления при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75**:** не более 96 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); при температуре выше 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: – не более 72 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); При постановке на производство продукции с рекомендуемыми сроками годности, эти сроки должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-063-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ (взамен ТУ 9119-063-2016)**

Дата введения в действия — 01.01.2017 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 изделия мучные кулинарные из дрожжевого, пресного, слоеного, слоенодрожжевого и песочного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками;

пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «ПоЦарски» из свинины; пирожки «ПоЦарски» из филе индейки; пирожки «ПоЦарски» из куриного филе; пирожки «ПоЦарски» из рубленой свинины; пирожки «ПоЦарски» из рубленного филе курицы; пирожки «Погавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка и мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и лукомпореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком

постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог "Рыбка" с лососем; пирог "Рыбка" с горбушей; пирог "Рыбка" с кижучем; пирог "Рыбка" с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и лукомпореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со

сметанной заливкой; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с по-

видлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «ПоЦарски» из свинины; пирожки «ПоЦарски» из филе индейки; пирожки «ПоЦарски» из куриного филе; пирожки «ПоЦарски» из рубленой свинины; пирожки «ПоЦарски» из рубленного филе курицы; пирожки «Погавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» повосточному с фисташками; пончик «Basic donuts» повосточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какаоглазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic

donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой повосточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и лукомпореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирогкурник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог подомашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «Подеревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки

"Югорские"; пирожок «Подеревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоёная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «Поюгорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколаднокарамельный; пай ягодный; профитроли для закусок; сосиска в слойке; «Торт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколаднобананový пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга покоми с картофелем; шаньга покоми с творогом; шаньга покоми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «Поомски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущёнки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с

конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметанотворожный; пирог шоколаднотворожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктовоягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягоднофруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ №1-68 12000 руб)

Изменение № 1 Дата введения в действие 10.02.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** слойка «Разгуляй»; слойка с малиновым конфитюром; слойка с персиковым конфитюром; слойка с ананасовым конфитюром; слойка «Оригинальная»; слойка «Нежная»; слойка с капустой; слойка с мясом (2 вариант); слойка с картофелем; слойка с картофелем и грибами; круассаны со сгущенным молоком.

Изменение № 2 Дата введения в действие 28.04.2017 г. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог «Чудак» с абрикосовой начинкой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 12.05.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог осетинский с сыром «Ахчин»; пирог осетинский с мясом «Фидгун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун» (2 вариант); пирог осетинский с яблоками «Фаткъугун»; пирог с картофелем и сыром «Картофгун»; пирог с капустой

и сыром «Къабусгагун»; пирог открытый с мясом, сыром и грибами. **Изделия кулинарные из слоеного теста печеные:** палочки с яблоком; палочки с творогом; палочки с творогом и вишней; палочки с грецким орехом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** песочный пирог с вишней; песочный пирог с лимоном и апельсином; песочный пирог с творогом и изюмом.

Изменение № 4 Дата введения в действие 15.05.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и картофелем; пирог с курицей и картофелем; пирог с капустой; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; пирог с яйцом и зеленым луком; пирог с лесной ягодой; пирог с вишней; пирог с яблоком и корицей; пирог с малиной; пирог «Чизбургер»; пирожки печеные с капустой; пирожки печеные с яйцом и зеленым луком; пирожки печеные с яблоком и корицей; пирожки печеные с вишней. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** эчпочмак (3 вариант). **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** штрудель слоеный с яблоком и грецким орехом.

Изменение № 5 Дата введения в действие 20.06.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок вороника с черникой; пирожок «Рогалик» с клубникой и ревенем; пирожок морошка с облепихой; пирожок фейхоа, яблоко, мак; пирожок шампиньоны с подосиновиками; пирожок яблоко с корицей; улитка с картошкой и укропом; улитка с сыром и тархуном.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.07.2017 г. ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** бабка слоеная ромовая; бабка слоеная коньячная; бабка слоеная кофейная; бабка слоеная текиловая; бабка слоеная «Кленовый сироп»; бабка слоеная джиновая; бабка слоеная «Амаретто»; бабка слоеная «Мохито»; бабка слоеная «Пино Колада»; бабка слоеная «Вишня на коньяке»; бабка слоеная «Кофейный ликер»; бабка слоеная «Шоколадная мята»; бабка слоеная «Глинтвейн»; бабка слоеная «Кубинский ром»; бабка слоеная «Испанский бренди»; бабка слоеная «Ирландский крем»; бабка слоеная «Водка на смородине»; бабка слоеная «Тархун»; бабка слоеная «Кола»; бабка слоеная «Крем сода»; бабка слоеная «Тирамису»; бабка слоеная «Пралине»; бабка слоеная «Бабл Гам»; бабка слоеная «Сырная»; бабка слоеная «Творожная»; бабка слоеная с творожным сыром; бабка слоеная «Йогуртовая»; бабка слоеная «Маковая»; бабка слоеная «Ассорти». ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пон4ик слоеный банановый; пон4ик слоеный ванильный; пон4ик слоеный клубника со сливками; пон4ик слоеный вишневый; пон4ик слоеный шоколадный; пон4ик слоеный с вареной сгущенкой; пон4ик слоеный тирамису; пон4ик слоеный пралине; пон4ик слоеный карамельный; пон4ик слоеный абрикосовый; пон4ик слоеный клубничный; пон4ик слоеный повосточному с фисташками; пон4ик слоеный повосточному с орехом; пон4ик слоеный с какаоглазурью; пон4ик слоеный «Киви»; пон4ик слоеный «Манго»; пон4ик слоеный черничный; пон4ик слоеный с джемом из лайма; пон4ик слоеный малиновый; пон4ик слоеный с малиновой глазурью; пон4ик слоеный лимонный; пон4ик слоеный с карамельной глазурью; пон4ик слоеный оригинальный; пон4ик слоеный сникерс; пон4ик слоеный марс; пон4ик слоеный баунти; пон4ик слоеный чизкейк; пон4ик слоеный рафаэлло; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный ананасовый; пон4ик слоеный нутелла; пон4ик слоеный яблочный с корицей; пон4ик слоеный с заварным кремом; пон4ик слоеный смородиновый; пон4ик слоеный апельсиновый; пон4ик слоеный смайлики; пон4ик слоеный паутинка; пон4ик слоеный черепашки; пон4ик слоеный ассорти; пон4ик слоеный французская ваниль; пон4ик слоеный бабл гам; пон4ик слоеный миланская карамель; пон4ик слоеный шоколадная мята; пон4ик слоеный три шоколада; пон4ик слоеный сырный; пон4ик слоеный творожный; пон4ик слоеный йогуртовый; пон4ик слоеный маковый; пон4ик слоеный кейк от Кати; пон4ик слоеный «Hot couture» (Горячая мода); слой4ик банановый; слой4ик ванильный; слой4ик клубника со сливками; слой4ик вишневый; слой4ик шоколадный; слой4ик с вареной сгущенкой; слой4ик тирамису; слой4ик пралине; слой4ик карамельный;

слой4ик абрикосовый; слой4ик клубничный; слой4ик повосточному с фисташками; слой4ик повосточному с орехом; слой4ик с какаоглазурью; слой4ик «Киви»; слой4ик «Манго»; слой4ик черничный; слой4ик с джемом из лайма; слой4ик малиновый; слой4ик с малиновой глазурью; слой4ик лимонный; слой4ик с карамельной глазурью; слой4ик оригинальный; слой4ик сникерс; слой4ик марс; слой4ик баунти; слой4ик чизкейк; слой4ик рафаэлло; слой4ик творожный; слой4ик ананасовый; слой4ик нутелла; слой4ик яблочный с корицей; слой4ик с заварным кремом; слой4ик с ванильным кремом; слой4ик смородиновый; слой4ик апельсиновый; слой4ик смайлики; слой4ик паутинка; слой4ик черепашки; слой4ик ассорти; слой4ик французская ваниль; слой4ик бабл гам; слой4ик миланская карамель; слой4ик шоколадная мята; слой4ик три шоколада; слой4ик сырный; слой4ик творожный; слой4ик йогуртовый; слой4ик маковый; слой4ик кейк от Кати; слой4ик с творожным сыром; слой4ик с творожным сыром и травами; слой4ик с творожным сыром и паприкой; слой4ик «Hot couture» (Горячая мода). ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с творожным сыром; чебуреки с творожным сыром и травами; чебуреки с творожным сыром и паприкой; чебуреки с брынзой. ***Изменение № 7 Дата введения в действие 29.08.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:*** пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с картофелем; пирожок с курицей; пирожок с капустой (2 вариант); пирожок с творогом (2 вариант); пирожок с творогом и вишней; пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант); булочка с сосиской (2 вариант); курник с курицей (2 вариант); хачапури с сыром (2 вариант); пирог с зеленью; сосиска в тесте (2 вариант); ***Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:*** пирожки с картофелем (2 вариант); пирожки с капустой (2 вариант); беляши с мясом (2 вариант); ***Изделия кулинарные из пресного теста печеные:*** самса с мясом говядины и луком; самса с курицей и луком; слойка хачапури с сыром; улитка с изюмом; конвертик с вишней; конвертик с яблоком; ***Изделия кулинарные из пресного теста жареные:*** чебуреки с мясом (2 вариант).
Изменение № 8 Дата введения в действие 18.09.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог с капустой и яйцом (3 вариант); пирог с джемом пирог «Праздничный» с маком; пирог «Праздничный» с джемом; пирог «Праздничный» с творогом; пирожок с маком; сосиска в тесте (3 вариант).
Изменение № 9 Дата введения в действие 20.10.2017 г. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (4 вариант); палочка с изюмом. **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** творожные коржики.
Изменение № 10 Дата введения в действие 13.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** беккен маленький; беккен большой; вак балэш; ватрушка с творогом (3 вариант); ватрушка маленькая; ватрушка маленькая с повидлом; губадия большая; губадья маленькая; каравай (2 вариант); кулебяка; пирог «Бананорех»; пирог «Вишня»; пирог «Вишняорех»; пирог «Капустагрибы»; пирог «Капустагрибы» постный; пирог «Капусталук»; пирог «Капусталук» постный; пирог «Капустаяйцо»; пирог «Капустаконсерва»; пирог «Курагаорех»; пирог «Курага» постный; пирог «Курага»; пирог открытый с повидлом; пирог «Рисконсерва»; пирог с фруктовым джемом; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками (4 вариант); пирог «Сагогорбуша» постный; пирог «Сагогорбуша»; пирог «Сметанник» с фруктовым джемом; пирог «Сметанник» (2 вариант); пирог «Смородинаорех»; пирог «Смородина»; пирог «Творогорех»; пирог трехслойник; пирог «Черемухаорех»; пирог «Черникаорех»; пирог «Черника»; пирог «Черносливорех»; пирог «Чернослив» постный; пирог «Чернослив»; пирог «Яйцозеленый лук»; пирожки капустагрибы; пирожки с капустой и консервами; пирожки картошказеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки с яблоками (3 вариант); пирожки яйцозеленый лук; слойка; сосиска в тесте (4 вариант); треугольник с мясом; треугольник с курицей; пирог «Шафран»; пирог «Лимонник»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч; пирожки картошказеленый

лук; пирожки с картошкой; пирожки яйцозеленый лук; пирожки картошкасосиска; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** треугольник с мясом маленький; балиш с мясом; балиш с говядиной; самса с говядиной (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); элиш; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** королевская ватрушка;

Изменение № 11 Дата введения в действие 15.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с капустой и яйцом (3 вариант); пирожки с рисом и яйцом (4 вариант); пирожки с картофелем и луком (3 вариант); пирожки с повидлом (4 вариант); пирожки с яблоками (4 вариант); пирожки с брусникой; пирожки с черникой; пирожки с вишней (4 вариант); пирожки с клубникой; сосиска в тесте (5 вариант); ватрушки с малиной; ватрушки с яблоками и абрикосом; ватрушки с персиком и клубникой; ватрушки с брусникой; ватрушки яблоками и лимоном; ватрушки с творожной начинкой; ватрушки с творогом (4 вариант); ватрушка с повидлом; ватрушка "Домашняя пицца с колбасой"; ватрушка "Домашняя пицца сырная"; пирог с вишней (2 вариант); пирог с черникой; пирог с яблоками и лимоном; пирог с брусникой (2 вариант); пирог с творогом; пирог с капустой и яйцом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (5 вариант).

Изменение № 12 Дата введения в действие 24.11.2017 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** ватрушка «Деревенская» с беконом; пирог с конфитюром и грушей; пирог с яблоками и изюмом; пирожок с ветчиной и зеленым луком; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с грибами и беконом; пирожок с картофелем и грибами; пирог с сыром и беконом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** берлинер банановый; берлинер ванильный; берлинер карамельный; берлинер клубничный; берлинер «Ореховый»; берлинер с абрикосовой начинкой; берлинер с брусничной начинкой; берлинер с вареным сгущенным молоком; берлинер с фисташковой начинкой; берлинер «Тирамису»; берлинер «Шоколадная мечта»; «donuts» шоколадный (донатс); «donuts» Зефиринка (донатс); «donuts» карамельный(донатс); веселый «donuts» (донатс); пончик «Оригинальный»; пончик глазированный; пончик жареный «Как раньше»; пончик клубничный; пончик ореховый; пончик «Шоколадный»; пончик в сахаре с корицей; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** пончик творожный с сахарной пудрой.

Изменение № 13 Дата введения в действие 15.02.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с картофелем и мясом (3 вариант); пирог с капустой и мясом (3 вариант); пирог с капустой (3 вариант); пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбой и овощами.

Изменение № 14 Дата введения в действие 06.03.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** шаньги с капустой и морковью; шаньги с картофелем и грибами; шаньги с рыбой и рисом; шаньги с курицей и гречей; шаньги с печенью и рисом; шаньги с ветчиной и капустой.

Изменение № 15 Дата введения в действие 06.04.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** «Курочка ряба»; расстегай с рыбой (3 вариант); пирожок с яблоком (5 вариант); пирожок с персиком; пирожок с вишней (4 вариант); ватрушка с творогом (4 вариант); пирожок с луком и яйцом (3 вариант); пирожок с картошкой (3 вариант); сосиска в тесте (6 вариант); розан с творогом; сочник; круассан с вишневым конфитюром; круассан с персиковым конфитюром; круассан с шоколадом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик (3 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); слойка с вишней (3 вариант).

Изменение № 16 Дата введения в действие 14.05.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** крученик с луком (2 вариант).

HACCP EXPERT

Изменение № 18 Дата введения в действие 25.06.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** эчпочмак (4 вариант); элеш с курицей; беккен с капустой и яйцом; сметанник. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч с мясом. **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** круассан с яблоками. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочник.

Изменение № 19 Дата введения в действие 27.08.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с печенью (вариант 2).

Изменение № 20 Дата введения в действие 19.11.2018 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок с картофелем и укропом; слойка с рыбой; слойка с капустой и морковью; сосиска с сыром в тесте; слойка фирменная с маком; слойка фирменная с миндалем; слойка фирменная с ягодной начинкой; слойка фирменная с ореховой начинкой; слойка фирменная с вишневой начинкой; улитка с яблоком; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончики (4 вариант); пончики «Берлинер»; пончики «Берлинер» с сахарной пудрой; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** хворост «Домашний». **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом (6 вариант).

Изменение № 21 Дата введения в действие 19.04.2019 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** котлета в тесте (3 вариант); пирожки с картофелем (4 вариант); пирожки с картофелем и грибами (3 вариант); пирожки с капустой (3 вариант); сосиска в тесте (7 вариант); **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** беляши с мясом (4 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (4 вариант); самса с мясом (5 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные (2 вариант); беляши с капустой жареные; чебуреки с картофелем; чебуреки с картофелем и грибами; чебуреки с курицей жареные «Натуральные»; чебуреки с курицей жареные «Натуральные» (вариант 2).

Изменение № 22 Дата введения в действие 17.05.2019 г. **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чуду с бараниной; чуду с говядиной; чуду с мясом; чуду с капустой; чуду с творогом и сыром; чуду с мясом и зеленым луком; чуду с мясом, сыром и грибами; чуду с мясом и овощами; чуду с мясом и чесноком; чуду с бараниной, рисом и зеленью; чуду с говядиной и овощами; чуду с ветчиной и сыром; чуду с капустой и грибами; чуду с курицей; чуду с курицей и грибами; чуду с курицей и сыром; чуду с грибами; чуду с грибами и сыром; чуду с грибами, луком и морковью; чуду с тыквой; чуду с тыквой, орехом и зеленью; чуду с сыром, томатами и базиликом; чуду с зеленым луком и яйцом; чуду с сыром и грибами; чуду с картошкой и грибами; кутабы с картофелем и зеленым луком (2 вариант) кутабы с сыром, томатами и базиликом; кутабы с тыквой, орехом и зеленью; кутабы с картошкой, грибами и зеленью; кутабы с мясом (2 вариант).

Изменение № 23 Дата введения в действие 13.06.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с маком; ватрушка с творогом; конвертик с курагой; пирожок с яблоком и изюмом; пирожок с капустой (вариант 2); пирожок с капустой и яйцом (вариант 2); пирожок с картофелем и грибами (вариант 2); пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок с грибами (вариант 2); пирожок с курицей и грибами (вариант 2); пирожок с мясом и рисом (вариант 2); пирожок с рыбой и рисом (вариант 2); конвертик с курагой и морковью; булочка с медом и арахисом (вариант 2); пирожок с творогом и изюмом (вариант 2); булочка с яйцом и сыром; **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожок с картофелем и грибами жареный (вариант 2); пирожок с творогом жареный (вариант 2); пирожок с курагой жареный (вариант 2); пирожок с капустой жареный (вариант 2); пирожок жареный с капустой и яйцом (вариант 2); беляш с мясом (вариант 2); **Изделия из песочного теста печеные:** сочник с творогом (вариант 2); песочное кольцо с арахисом; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебурек с мясом (вариант 4); чебурек с мясом (вариант 3).

Изменение № 24 Дата введения в действие 05.07.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** жульен с картофелем, сыром и грибами «Окраина»; жульен с курицей и грибами «Окраина»; жульен с курицей и сыром «Окраина»; жульен три сыра «Окраина»; пирог осетинский с брусникой «Окраина»; пирог осетинский с вишней «Окраина»; пирог осетинский с грибами «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и горбушей (или другой рыбой) «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и сыром «Окраина»; пирог осетинский с картофелем, сыром и рыбой «Окраина»; пирог осетинский с клубникой «Окраина»; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром «Окраина»; пирог осетинский с лимоном «Окраина»; пирог осетинский с лососем «Окраина»; пирог осетинский с маком и творогом «Окраина»; пирог осетинский с маком «Окраина»; пирог осетинский с морепродуктами и сыром «Окраина»; пирог осетинский с мясом «Окраина»; пирог осетинский с курицей и грибами «Окраина»; пирог осетинский с рыбой и овощами «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и сыром «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и шпинатом «Окраина»; пирог осетинский с творогом и вишней «Окраина»; пирог осетинский с треской и палтусом «Окраина»; пирог осетинский с треской и судаком «Окраина»; пирог осетинский с треской, палтусом и судаком «Окраина»; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой «Окраина»; пирог осетинский с черникой «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и вишней «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и корицей «Окраина»; пирог осетинский с капустой и мясом «Окраина».

Изменение № 25 Дата введения в действие 08.07.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2) **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей, свининой и бараниной; чебуреки южные; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 26 Дата введения в действие 13.06.2019 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого слоеного теста:** шокопан; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с яблоком (вариант 2); улитка с изюмом; слойка с яблоком и смородиной; слойка с вишней (вариант 2); круассан с прованскими травами и сыром; круассан с вареной сгущенкой; круассан с карамелью (вариант 2); круассан Ирис; круассан с сыром; круассан с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3).

Изменение № 27 Дата введения в действие 16.08.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей (вариант 2); чебуреки с бараниной (вариант 2) чебуреки со свининой; чебуреки «Южные»; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

Изменение № 28 Дата введения в действие 22.11.2019 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** лодочки с колбасой и сыром; гребешок с вареным сгущенным молоком; гребешок с повидлом; розочки с фаршем из творога с курагой; розочки с фаршем из творога с яблоками; розочки с фаршем из творога с бананами; пирожки с пряной вишней; пирожки сдобные с кремом;

рогалик с корицей; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** крученки с говядиной; шарлотка с яблоками; перепечи с капустой; перепечи с зеленым луком; кокрок с картофелем и грибами; пай с красной рыбой и брокколи; турецкий пирог с изюмом; корзиночки с черной смородиной; манник (вариант 2); **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог весовой с вишневой начинкой; пирог весовой с черной смородиной и творогом; корзиночки с персиками; корзиночки с вишневой начинкой; пирог песочный нарезной.

Изменение № 29 Дата введения в действие 16.12.2019 г. шаньга с ветчиной и яйцом; шаньга «Пицца домашняя»; пирожок с начинкой «Вишня»; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с капустой; пирожок с капустой и яйцом; пирожок с картофелем и луком; пирожок с повидлом; пирожок с капустой и мясом, охлажденный; пирожок с мясом, охлажденный; пирожок с печенью, охлажденный; пирожок «Уральский», охлажденный; расстегай с горбушей и луком, охлажденный; ватрушка с картофелем; сосиска в тесте, охлажденная; пирожок пшенично=ржаной с начинкой «Брусника»; пирожок пшеничноржаной с начинкой «Вишня»; пирожок пшеничноржаной с повидлом; пирожок пшенично=ржаной с капустой и яйцом; пирожок пшеничноржаной с печенью, охлажденный; самса с курицей, охлажденная; самса с мясом и картофелем, охлажденная; слойка с ветчиной.

Изменение № 30 Дата введения в действие 24.12.2019 г. сосиска в тесте (вариант 3), 0,085 кг; пирог с капустой, 0,5 кг; пирожки «Подомашнему», 0,07 кг; пирожки «Бабушкины», 0,1 кг; пирожки «Летние», 0,07 кг; пицца слоеная, 0,3 кг; слойка «Самса», 0,1 кг; слойка с творогом и зеленью, 0,1 кг; сочник с творожной начинкой, 0,11 кг; пирожки ржанопшеничные с капустой, 0,1 кг; пирожки ржанопшеничные с картофелем, 0,1 кг; пирог песочный «Ягодная корзина», 0,6 кг; пирог «Шахматный», 1,0 кг.

Изменение № 31 Дата введения в действие 06.03.2020 г. лимонный пирог; овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 1); овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 2);

Изменение № 32 Дата введения в действие 24.04.2020 г. коржик молочный;

Изменение № 33 Дата введения в действие 15.05.2020 г. пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с картофелем и зеленью; пирог осетинский с мясом (вариант 2)

Изменение № 34 Дата введения в действие 17.06.2020 г. пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2) пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2).

Изменение № 35 Дата введения в действие 07.06.2020 г. пянсе с филе курицы и овощами покорейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с говядиной и овощами по сеульски; пянсе с филе курицы и ким чи

Изменение № 36 Дата введения в действие 29.07.2020 г. Дополнить сроки годности продукции.

Изменение № 37 Дата введения в действие 11.08.2020 г. Изделия из дрожжевого слоеного теста: круассан без начинки; круассан с яблочной начинкой; круассан «Вареная сгущеночка»; круассан с банановой начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан с земляничной начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с начинкой киви; круассан с лимонной начинкой; круассан «Сгущеночка белая»; круассан со вкусом сметаны; круассан со вкусом творога; круассан с начинкой черной смородины; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с клюквенной начинкой; штрудель с абрикосовой начинкой; штрудель с ванильной начинкой; штрудель с вишневой начинкой; штрудель с начинкой киви; штрудель с клубничной начинкой; штрудель с лимонной начинкой; штрудель с медовой начинкой; штрудель с персиковой начинкой; штрудель с начинкой пломбир; штрудель с творожной начинкой; штрудель с шоколадной начинкой; штрудель с яблочной начинкой; Слойки из дрожжевого слоеного теста: слойка «Звездочка»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью»; слойка «Завиток

HACCP EXPERT

«Торнадо» орешек»; слойка «Завиток «Торнадо» с начинкой клюква»; слойка «Завиток «Торнадо» маковка»; слойка «Уголочек слоеный с заварным кремом»; слойка «Уголочек слоеный с корицей и сахаром»; слойка «Уголочек слоеный с творожной начинкой»; слойка с абрикосовой начинкой; слойка с вишневой начинкой; слойка с творожной начинкой; слойка «Райское наслаждение»; слойка «Восточный сон» с кунжутом; слойка «Сахарная»; слойка «Сладкий серпантин»; слойка «Уральская» с персиковой начинкой; слойка «Уральская» с клубничной начинкой»; слойка «Уральская» с творожной начинкой»; слойка «Уральская» с начинкой из черной смородины»; слойка «Уральская» с абрикосовой начинкой»; слойка «Уральская» с вишневой начинкой»; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик «Маковый»; рогалик с повидлом; рогалик «Вареночка»; рогалик со вкусом сыра; рогалик ванильный; Слойки из пресного слоеного теста: слойка «Сладкая вертушка»; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с корицей; ушки слоеные с маком; слойка «Праздничная»; слойка «Хорошее настроение»; слойка «Забавушка»; слойка «Привет от бабушки»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом бекона»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом сыра»; слойка «Хачапури с творожной начинкой»; Слойки «Восточные сладости ассорти»: слойка «Веер»; слойка «Бантик»; слойка «Сюрприз»; Булочки из дрожжевого сдобного теста: булочка «Колобочки»; булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»; булочка «Колобочки с вишневой начинкой»; булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»; булочка «Колобочки с малиновой начинкой»; булочка «Японская с малиновой начинкой»; булочка «Молочная»; булочка «Классическая»; булочка «Американская сливочная»; булочка «Американская сливочная с корицей и сахаром»; булочка «Десертная с джемом»; булочка «Дуэт»; Изделия, жаренные во фритюре: «Баурсак»; «Баурсак» со вкусом сыра; «Баурсак» со вкусом бекона; Изделия из песочного теста: сочень с джемом абрикос; сочень с джемом апельсин; сочень с ванильной начинкой; сочень с джемом вишня; сочень с джемом земляника; сочень с джемом киви; сочень с джемом лимон; сочень с вареной сгущеночкой; сочень с творожной начинкой; сочень с шоколадной начинкой; сочень с джемом яблоко; корж песочный с корицей; корж песочный с кунжутом; корж песочный лимонный; корж песочный с апельсиновым джемом; пирожное песочное «Аленький цветочек» корж песочный «Домашний»; корж песочный «Молочный».

Изменение № 38 Дата введения в действие 14.10.2020 г. самса повосточному; чебуречки с мясом; чебуречки с курицей и паприкой; чебуречки с сыром и ветчиной; пиццуреки «Курочка в сливочном соусе».

Изменение № 39 Дата введения в действие 21.10.2020 г. пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырнотворожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

Изменение № 40 Дата введения в действие 02.11.2020 г. бурек с мясом; бурек со свининой и говядиной; бурек с говядиной и свининой; бурек с говядиной; бурек с капустой; бурек с картофелем; бурек с яблоком и корицей; бурек с сыром; бурек с творогом и зеленью; бурек с творожной начинкой и зеленью.

Изменение № 41 Дата введения в действие 24.12.2020 г. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и яйцом; слойка гребешок с кокосовой начинкой; слойка с ананасом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 3); слойка с шоколадной начинкой; британская слойка с курицей; штрудель венский с яблоком и корицей; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с горбушей; киш с копченой курицей; киш с охотничьими колбасками; сочник творожный.

Изменение № 42 Дата введения в действие 25.01.2021 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: лепешка «Fladen» с колбасой; лепешка «Fladen» с мясом; лепешка «Fladen» овощная; лепешка «Fladen» сырная; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с курой и грибами; киш с форелью и брокколи; киш овощной с баклажанами; киш со шпинатом.

Изменение № 43 Дата введения в действие 11.02.2021 г. **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с чесноком; сосиска в тесте (вариант 8) с томатным соусом и сыром; лепешка «Fladen» с сырнотворожным продуктом; лодочки с колбасой и сыром (вариант 2); розочки с фаршем (творожный продукт и джем); киш с ветчиной; **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** корж творожный с джемом (вариант 2); полоски песочные «Сластена»; корзиночки с джемом и арахисом; сочень с творогом (вариант 7); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого слоеного теста печеные:** шокопан (арахис с вареной сгущенкой и глазурью); пицца слоеная (вариант 2); слойка «Завиток «Торнадо с глазурью» (вариант 2; **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** овсяный пай с джемом, (вариант 3); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) слоеного теста:** слойка «Хачапури с творожной начинкой» (вариант 2).

Изменение № 44 Дата введения в действие 04.06.2021 г. **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** пирог с конфитюром «Ананас»; пирог с конфитюром «Лесные ягоды»; пирог ягодный с заварным кремом (Черника, Вишня, Ежевика, Клюква, Брусника, Крыжовник, Малина, Черная смородина, Красная смородина, Морошка, Клубника, Слива, Виноград); пирог фруктовый с заварным кремом (Яблоко, Банан, Манго, Дыня, Персик, Ананас, Груша, Киви, Абрикос, Папайя, Маракуйя); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** Пироги сытные: пирог «Болоньезе»; пирог «Кура/грибы»; пирог «Кура/цукини»; пирог «Моцарелла/томат»; пирог «Ветчина/сыр»; пирог «Песто/томат»; пирог «Тыквенный»; пирог «Пармиджано»

Изменение № 45 Дата введения в действие 09.07.2021 г. мини Багет чесночный; пампушка с чесноком; сырная палочка.

Изменение № 46 Дата введения в действие 03.08.2021 г. круассан с шоколадом; круассан с клубничным джемом; пай творожный с киви; пай творожный с малиной; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с капустой; пончики «Берлинер»; плюшка «Московская»; сметанник; штрейзель лимонный; беляш с мясом; ватрушка с творогом; кулебяка с капустой; сочень с творогом; чебурек с мясом.

Изменение № 47 Дата введения в действие 21.09.2021 г. пончик классический; круассан; пита; конвертик; слойка с ветчиной и сыром; слойка мексиканская; хачапури с сыром; котлета в тесте; круассан с шоколадной начинкой; слойка с курицей; слойка с малиной; чебурек с мясом; чебурек «Южный»; беляш с мясом; самса с мясом; самса с курицей; самса турецкая; самса с сыром; сосиска в тесте; пирожок с курицей и корейской морковью; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с сосиской и картошкой; пирожок с ливером.

Изменение № 48 Дата введения в действие 11.10.2021 г. круассан; круассан с шоколадной начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с черничной начинкой; круассан со вкусом банана; круассан с персиковой начинкой» круассан с ликерной начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с кремовой начинкой; палочки «Сырные»; палочки «Сырные» (вариант 2; палочки «Пикантные»; палочки «Пикантные» (вариант 2); «Мешочек» с яблочным конфитюром; «Мешочек» с сыром и ветчиной; «Ушки» с сахаром; «Ушки» с кунжутом; «Ушки» с арахисом; «Слоеный бантик» с сахаром; «Слоеный бантик» с маком; «Слоеный бантик» с арахисом; «Подушечки» слоеные с сахаром; «Подушечки» слоеные с кунжутом; «Подушечки» слоеные с шоколадной начинкой; «Листики» из песочного теста; «Листики» с арахисом; «Медвежьи ушки» из песочного теста.

Изменение № 49 Дата введения в действие 11.10.2021 г. донат глазированный «Ваниль» с ароматом ванили; донат глазированный «Клубничный джем» с клубничной начинкой; донат глазированный «Клубника» со вкусом клубники; донат глазированный «Розовый» со вкусом клубники; донат глазированный «Классический» со вкусом шоколада; донат глазированный «Шоколад» с шоколадной начинкой; донат глазированный «Клубника» с клубничной начинкой; донат глазированный «Шоколад

со вкусом шоколада; донат глазированный «Карамель» с начинкой со вкусом карамели; донат глазированный «Ягодный микс» с ягодной начинкой; донат глазированный «Вишня» с вишневой начинкой; донат глазированный «Апельсин» со вкусом апельсина; донат глазированный «Заварной крем» с начинкой со вкусом заварного крема.

Изменение № 50 Дата введения в действие 11.10.2021 г. перепечи с мясом; перепечи с мясом птицы; перепечи с субпродуктами; перепечи с ливером; перепечи с мясом и капустой; перепечи с мясом птицы и капустой; перепечи с мясом и картофелем; перепечи с мясом птицы и картофелем; перепечи с картофелем; перепечи с капустой; перепечи с яйцом и зеленым луком; перепечи с картофелем и капустой; перепечи с картофелем и грибами; перепечи с мясом (вариант 2); перепечи с мясом и рисом; перепечи с капустой (вариант 2); перепечи с ливером (вариант 2); перепечи с мясом и яйцом; перепечи с картофелем и грибами (вариант 2); перепечи из зеленого лука с яйцом; перепечи с картофелем и луком.

Изменение № 51 Дата введения в действие 28.11.2021 г. беляш со свининой; беляш с курицей (вариант 3); беляш с рыбой; пирожок с мясом и луком; пирожок с курицей (вариант 3); пирожок с рыбой; пирожок с капустой (вариант 4); пирожок с капустой (вариант 5); пирожок с картошкой; пирожок с печенью; пирожок с повидлом (вариант 3); чебурек с говядиной и свининой; чебурек с курицей (вариант 3); чебурек с сыром; пончик.

Изменение № 52 Дата введения в действие 04.04.2022 г. улитка с изюмом; улитка с маком; слойка с персиком и заварным кремом; круассан с арахисом; круассан с вареной сгущенкой; круассан с лимоном; круассан с миндалем; круассан с шоколадом; пай малиновый; венгерка с творогом; галстук с шоколадом; грилата с капустой; грилата с картошкой; киш Лорен с беконом и шампиньонами; киш Лорен с курицей и брокколи; киш Лорен с лососем и шпинатом.

Изменение № 53 Дата введения в действие 23.07.2022 г. круассан с вишней; булочка Чудо смородина;

Изменение № 54 Дата введения в действие 25.08.2022 г. пирог осетинский с рыбой; кулебяка с капустой; рожок с повидлом; булочка «Дорожная»; булочка «Серпантин»; булочка для бургера; лепешка «Диетическая»; пирожок «Осетинский» с сыром; пирожок «Осетинский» с мясом; пирожок «Лакомка»; рулет с изюмом; уголок «Юбилейный» с яблоком; нан «Багдадский».

Изменение № 55 Дата введения в действие 14.11.2022 г. круассан классический; косичка; плюшка; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с мясом; пирожок с повидлом; пирожок с курицей; беляш; самса с говядиной; самса с бараниной; сосиска в тесте; ватрушка с творогом; ватрушка с повидлом.

Изменение № 56 Дата введения в действие 24.04.2023 г. пирог «Ароматная минипицца»; пирог «Минипицца Ветчина сыр»; пирог «Жульен с курицей и грибами»; пирог «Минипицца от Шефа»; пирог «Лимонник»; пирог «Сметанник»; пирог «Творожник»; пирог «Творожное чудо»; ватрушка с творогом; королевская ватрушка; круассан с вишней; круассан французский; круассан с соленой карамелью; круассан с шоколадным кремом; круассан с клубникой; круассан с шоколадом и ореховой стружкой; круассан со сливочным кремом; пирожок с капустой и фаршем подомашнему; бэккен; шафран из яблок; сочник с творогом; хачапури поаджарски; хачапури посвански; шоколадная королевская ватрушка «День и Ночь»; элеш.

Изменение № 57 Дата введения в действие 07.05.2023 г. самса с курицей; открытый пирог «Мини пицца с сыром и колбасой»; сочник; сосиска в тесте; булочка с ветчиной и сыром.

Изменение № 58 Дата введения в действие 15.06.2023 г. котлета в тесте; сосиска в тесте; пирожок с картофельной начинкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с фруктовой начинкой; ватрушка с творожной начинкой; сочник с творожной начинкой; песочное «Кольцо» с арахисом (весовое); корж молочный.

HACCP EXPERT

Изменение № 59 Дата введения в действие 07.08.2023 г. сочник медовый.

Изменение № 60 Дата введения в действие 26.10.2023 г. слойка с курицей и картофелем; слойка «Кленовый пекан»; завиток с изюмом.

Изменение № 61 Дата введения в действие 13.11.2023 г. посикунчики мясные «По КомиПермяцки»; посикунчики «КомиПермяцкие с пистиками» (молодые побеги хвоща полевого); посикунчики капустные «По КомиПермяцки»; посикунчики с зеленым луком «По КомиПермяцки»; посикунчики картофельные с грибами «По КомиПермяцки»; кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (25, 50 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (25,50 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (вариант 2) (25,50 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг рябиновый с творогом «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг картофельный с грибами «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг с картофелем и судаком «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг картофельный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг капустный «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (75 г.); кулиг с творожной массой и брусникой на ржаном тесте «По КомиПермяцки» (вариант 2) (75 г.); ржаные конвертики с капустой; ржаные конвертики с дичью; минислойка с капустой; минислойка с пистиками (молодые побеги хвоща полевого); шанежка крупяная (25 г.); шанежка крупяная (50 г.); шанежка крупяная (75 г.).

Изменение № 62 Дата введения в действие 20.02.2024 г. мини закуска в тарталетках с творожным сыром и красной икрой; мини закуска в тарталетках с копченым угрем и соусом «Унаги»; мини закуска в тарталетках с паштетом из тунца и щучьей икрой.

Изменение № 63 Дата введения в действие 27.03.2024 г. пирог с яблочной начинкой; пирог с апельсиновой начинкой; пирог с начинкой манго; пирог с малиновокремовой начинкой; пирог с вишневосливочной начинкой.

Изменение № 64 Дата введения в действие 09.07.2024 г. хичин с мясом; хичин с курицей; хичин с говядиной; хичин с сыром и зеленью хичин с картофелем и зеленью; хичин с творогом и зеленью; хичин с брынзой и зеленью; хичин с картофелем и сыром; бейгл с рыбой; бейгл с ветчиной; бейгл с колбасой; сумалак; самса; мини самса; самса с курицей; мясное кольцо с курицей; корндог; шакшука в булке.

Изменение № 65 Дата введения в действие 19.07.2024 г. киш с ветчиной и овощами; киш болоньезе; манник на полбяной муке с клюквой и сметанным соусом; хачапури по аджарски; тарталетка со сливочным кремом и персиком.

Изменение № 66 Дата введения в действие 24.01.2025 г. ***Изделия со сладкими начинками, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:*** Молдавский пирог с капустой; Молдавский пирог с яблоками; Молдавский пирог с картофелем; Молдавский пирог с вишней; Молдавский пирог с творогом и зеленью; Молдавский пирог с продуктом с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии творога, и зеленью; Молдавский пирог с молокосодержащим про-

дуктом с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии творога, и зеленью; Молдавский пирог с сыром (Хачапури помолдавски); Молдавский пирог с абрикосом; коржик молочный; галстук с шоколадом; вертута с тыквой; вертута с лесными ягодами; ромовая баба с ванильной помадкой; ромовая баба с шоколадной помадкой; улитка с шоколадом и корицей; пирожок с вишней ПРЕМИУМ; булочка витая с шоколадом и корицей; ***Изделия с добавлением мясной продукции:*** Молдавский пирог с мясом; Молдавский пирог с говядиной; вертута с ветчиной и сыром; ***Изделия с добавлением мяса птицы:*** Молдавский пирог с курицей; Молдавский пирог с курицей (вариант 2).

Изменение № 67 Дата введения в действие 29.01.2025 г. ***Изделия со сладкими начинками, с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра, творога, сгущенки, шоколада:*** лепешка с сыром; лепешка с манго; лепешка с вареной сгущенкой; лепешка с бананом; лепешка с малиной и творожным сыром; лепешка с картошкой и грибами; лепешка с аджапасандалом; ***Изделия с добавлением мясной продукции:*** лепешка с мясом; ***Изделия с добавлением мяса птицы:*** курник с курицей, грибами и луком;

Изменение № 68 Дата введения в действие 24.07.2025 г. **Исключить из ассортимента продукции следующие названия:** вертута с тыквой; вертута с лесными ягодами; вертута с ветчиной и сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырнотворожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). Сроки годности продукции (замороженной) при температуре минус 18 ° С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** коржиков молочных при температуре от плюс 13 до плюс 23 ºС: в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс

13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 ºС – не более 24 часов. **Сроки годности продукции (замороженной)** при температуре минус 18 º С и относительной влажности воздуха не более 90% по технологии «Шоковой заморозки» с использованием вакуумной упаковки не более 180 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-028-2025** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 10.72.19-028-2017)**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящие технические условия:** замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия замороженные выпускают:** формовыми; подовыми. **Хлебобулочные изделия замороженные вырабатывают:** с начинками или без начинок. ***Примечание***: Изделия вырабатывают штучными, упакованными и не упакованными в потребительскую упаковку.

АСОРТИМЕНТ: Изделия без начинки: Из пшеничной хлебопекарной муки: хлеб «Фитнесс»; хлеб «Чиполлино» с луком; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж»; булочка для сэндвичей; хлеб «Кармаскалинский на хмелю»; батон нарезной в/с; скроки-булка Артезианская; чиабатта; хлеб; круассан; основа для Римской пиццы; основа для пиццы «Классическая»; основа для пиццы с бортами. скроки-булка Артезианская; булочка Маритоццо. фокачча; чиабатта «Домашняя»; хлеб «Домашний»; хлеб «Белорусский»; батон «Нарезной; батон «Особый»; булочка для хот дога; круассан с начинкой; хлеб «Ромашка»; хлеб «Тыквенная семечка»; булочная мелочь новая; пирог «Праздничный»; булочка «Миланде». **Из пшеничной хлебопекарной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; багет «14 злаков»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная». булочка для сэндвичей цельнозерновая. **Из смеси пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной муки:** хлеб «Ржаной русский»;

хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; багет ржано-пшеничный; булочка «Таллинская»; хлеб с пшеничными отрубями; хлеб «По-купечески»; хлеб «Виктория». хлеб «Миланде»; хлеб на хмелю; хлеб «Овсяный»; хлеб «Пшеничное зернышко»; хлеб «Тостовый»; хлеб «Полба»; хлеб «Нуровский»; хлеб «По-деревенски»; хлеб «Дарна»; хлеб «Монастырский»; хлеб «Няняй»; хлеб «Татай». **Из мультизлаковой муки** скроки-булка Артезианская; чиабатта; хлеб. основа для Римской пиццы; основа для пиццы Классической. **Из рисовой муки:** скроки-булка Артезианская; чиабатта; хлеб; основа для Римской пиццы. **Из смеси пшеничной хлебопекарной и кукурузной муки:** хлеб кукурузный. **Из ржаной хлебопекарной муки:** хлеб «Европейский». **Из пшеничной хлебопекарной муки, смеси пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Изысканный»; хлеб «Многозерновой» хлеб «6 злаков». **Изделия с начинкой. Из пшеничной хлебопекарной муки:** фокачча с маслинами; фокачча с вялеными томатами и базиликом.

Изменение № 1 Дата введения в действие 10.07.2025 год **Изделия без начинки: Полуфабрикаты «Изделия хлебобулочные замороженные» из муки пшеничной хлебопекарной:** хлеб «Белый»; хлеб «Чиабатта с папоротником»; батон «Ломайка»; батон «Турецкий»; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера булочка «Французская»; булочка «Мультизлаковая»; батон «Семейный»; **Полуфабрикаты «Изделия хлебобулочные замороженные» из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной:** хлеб «Альпийский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб «Камчатский»; хлеб «1-ый Белорусский»; хлеб «Чиабатта пшенично-ржаная»; батон «Охотоморский»; булочка «Пражская»;

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемый срок годности замороженных тестовых заготовок без начинки, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности без начинки, замороженных хлебобулочных изделий без начинки при температуре минус (18±2) °С герметично упакованных не более 120 суток; не герметично упакованных – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженных тестовых заготовок с начинкой, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности с начинкой, замороженных хлебобулочных изделий с начинкой при температуре минус (18±2) °С не более 60 суток. Размороженные хлебобулочные полуфабрикаты не подлежат повторному замораживанию. **Рекомендуемый срок годности с применением консервантов** замороженных тестовых заготовок без начинки, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности без начинки, замороженных хлебобулочных изделий без начинки при температуре минус (18±2) °С герметично упакованных не более 12 месяцев; не герметично упакованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности с применением консервантов** замороженных тестовых заготовок с начинкой, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности с начинкой, замороженных хлебобулочных изделий с начинкой при температуре минус (18±2) °С не более 120 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-855-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ (взамен ТУ 10.71.11-855-2020)

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные из дрожжевого теста с начинками (далее продукция). Продукцию выпускают с различными начинками. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Охлажденная продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные: с начинками с добавлением мяса: пирожок с мясом; пирожок с ливером; пирожок с картофелем и мясом; пирожок с картофелем и печенью; пирожок с сосиской; паровка с сосиской; пирожок с мясом и рисом; пирог с мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом из слоеного теста; пирог с капустой и мясом из слоеного теста. **с начинками с добавлением мяса птицы:** пирог с курицей. пирог с курицей и сыром; пирог с курицей и сыром из слоеного теста; пирожок с курицей и грибами. **с начинками с добавлением рыбы:** пирог с рисом и рыбными консервами; пирог с рисом и рыбными консервами из слоеного теста; пирожок с рыбой и рисом. **с овощными, фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами:** гребешок с повидлом; гребешок с вареным сгущенным молоком; пирожок с вареным сгущенным молоком; пирожок с повидлом; пирожок с повидлом (вариант 2); пирожок с повидлом (вариант 3); пирожок с капустой; пирожок с капустой (вариант 2); пирожок с капустой (вариант 3); пирожок с капустой (вариант 4); пирожок с картофелем; пирожок с рисом и яйцом; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок с яблоком и изюмом; пирожок с капустой и яйцом; пирожок с картофелем и грибами; пирожок с грибами; пирожок с яблоками; пирожок с вишней; пирожок с вареным сгущенным молоком; пирожок с творогом и изюмом; пирожок с творогом и изюмом (вариант 2); пирожок с фруктовой начинкой; пирожок с фруктовой начинкой (вариант 2); пирожок с картофельной начинкой; пирожок с картофельной начинкой (вариант 2); пирог с творогом и изюмом; пирог с капустой; пирог с повидлом пирог с яблоками; пирог с абрикосом; пирог с вишней; пирог с картофелем и сыром; пирог с вареным сгущенным молоком; пирог с сыром; пирог с брусникой; пирог с черникой; пирог сдобный с фруктовой начинкой; ватрушка со сметаной; ватрушка со сметаной и вишней; ватрушка со сметаной и вишней (вариант 2); ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с творожной начинкой (вариант 2); конвертик с курагой; конвертик с курагой и морковью; уголок «Юбилейный» с яблоком; уголок «Юбилейный» с яблоком (вариант 2); булочка с маком; булочка с медом и арахисом; булочка с яйцом и сыром; булочка «Чудо смородина»; булочка «Чудо смородина» (вариант 2); булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»; булочка «Колобочки с вишневой начинкой»; булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»; булочка «Колобочки с малиновой начинкой»; булочка «Японская с малиновой начинкой»; булочка «Десертная с джемом»; булочка «Классическая»; булочка «Дуэт». **Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста жареные: с начинками с добавлением мяса:** пирожок жареный с мясом; пирожок с печенью; пирожок с мясом и рисом. **с овощными,**

HACCP EXPERT

фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами: пирожок жареный с картофелем; пирожок жареный с капустой; пирожок с зеленым луком и яйцом.

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.06.2025 год **Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные: с начинками с добавлением мясных продуктов:** пирожок с печенью и рисом; пирожок с картофелем и сосиской; пирожок с мясом и капустой; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом и рисом; **с начинками с добавлением мяса птицы:** пирожок с курицей, сыром и рисом; **с овощными, фруктовыми, сладкими начинками, с творогом и сгущенным молоком, с сыром и орехами:** лепёшка с сыром; пирожок с брусникой; ватрушка с творогом и маком; пирог с творогом и грушей; пирог с творогом и яблоком; пирожок с маком; пряная сдоба; сдоба райская; рогалик с джемом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые сроки годности: охлажденных изделий, герметично упакованных с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 96 часов. **охлажденных изделий, не герметично упакованных** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6° С не более 48 часов. **продукции, содержащей мясные, творожные и овощные ингредиенты**, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 72 часов. Допускается реализация **продукции без охлаждения** в условиях тепловой витрины в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности **охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-565-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ (взамен ТУ 10.71.11-565-2017)

Дата введения в действие — 01.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов с внесением сдобных компонентов по рецептуре (сахар, сливочное масло, маргарин и др.) (далее продукция, продукт, изделия). Продукция полностью готова к употреблению. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. **Изделия сдобные вырабатывают:** с начинками и без начинок **Примечание**: Изделия вырабатывают весовыми и штучными; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия сдобные с начинками: бант с конфитюром; бант с творогом; булка «Весенняя» (вариант 2) булка с абрикосом; булка майская со сгущенкой; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с корицей (вариант 2); булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Ролл» с клюквой (брусникой); булочка «Ролл» с клюквой (вариант 2); булочка «Ролл» с клюквой (вариант 3); булочка «Ролл» с карамелью; булочка «Ролл» с карамелью (вариант 2); булочное изделие «Ролл» с карамелью (вариант 3); булочка «Ролл» с шоколадом; булочное изделие «Ролл» с шоколадом (вариант 3) булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочка с изюмом; булочка «Творожная»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Розан» с яблоком (вариант 2); булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с корицей (2 вариант); булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка «Загадка»; булочка с творогом; булочка с джемом; булочка со сгущенкой; булочка «Маковая»; булочка сдобная с маком; булочка с абрикосом «Розочка»; булочка «Домашняя» с маком; булочка «Домашняя» с корицей; булочка «Домашняя» с творогом и посыпкой; булочка «Домашняя» с творогом и глазурью; булочка сдобная «Домашняя»; булочка с сахаром; булочка плюшка сдобная; булочка с конфитюром; булочка с яблоком и курагой; булочка с абрикосовым джемом; булочка с вишневым джемом; булочка с маком и шоколадом; булочка с джемом новая; булочка с маком новая; булочка «Лакомка с заварным кремом»; булочка с маком булочка с маковой начинкой; булочка с яблочной начинкой; булочка с сыром; булочка «Плюшка Московская»; ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; ватрушка с творогом; ватрушка ягодная; ватрушка с творогом и повидлом; «Ватрушка»; гребешок с повидлом; донат с банановой начинкой; донат с клубничной начинкой; донат с карамельной начинкой; донат с шоколадной начинкой; донат с ягодной начинкой; коса с орехом и корицей; коса с маком; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок «Лакомка»; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка ореховая; плетенка с маком; плетенка с корицей; рулет с маком; рулет с маком (вариант 2); рулет с изюмом; рулет с изюмом (2 вариант) рулет с изюмом (вариант 3); рулет с повидлом; рулет с

черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с ореховой начинкой (2 вариант); рулет с фруктовой начинкой; рулетик с изюмом; рулетик с маком; рулет с маковой начинкой; рогалик «Домашний» с повидлом; рогалик с арахисовой начинкой; рогалик с малиной; рогалик с заварным кремом и изюмом; рогалик со сгущенкой и орехами; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик с клубничной начинкой; рогалик с повидлом; рогалик (вариант 2); розан с яблоком и смородиной; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); рожок с повидлом; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с маком (вариант 2); сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба «Веер»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом Маскарпоне; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом ванили; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэло»; сеточка с творожной начинкой; улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком (вариант 2); устрица с фруктами; устрица с изюмом; хала плетёная с маком; хала плетёная с творогом; хала плетёная с повидлом и корицей; хала плетёная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; **Изделия сдобные без начинок:** булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка «Ярославская»; булка «Ярославская» (вариант 2); булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с кунжутом (вариант 2); булка «Елка»; булка для хот-дога; булка «Солнышко»; булка «Веснушка»; булочка «Веснушка» (вариант 2); булочка «Веснушка» (вариант 3); булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Дорожная» (вариант 2); булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» (вариант 2); булочка сдобная «Ромашка» (3 вариант); булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка сдобная «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка с изюмом; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Плюшка»; булочка «Бриошь»; булочка «К чаю» (вариант 2); булочка «Школьная»; булочка «Домашняя» с изюмом; булочка «Домашняя»; булочка с кунжутом; булочка; булочка с маком; булочка сдобная новая; булочка с томатом и травами; булочка луковая; булочка ореховая; бублик с маком; бублик с кунжутом; булочка «Плюшка с сахаром»; булочка «Серпантин»; булочка для бургера; булочка «Диетическая»; булочка «Колобок»; витушка сдобная; витушка с маком; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; крендель «Сахарный» (вариант 2); лепешка сметанная; лепешка майская; палочки сдобные; палочки ореховые; плюшка; плюшка «Московская»; плюшка «Московская» (вариант 2); плюшка «Московская» (вариант 3); плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; плетенка «Косичка» с маком; плетенка; розанчик сдобный; рогалик с изюмом; рогалик; рожок сдобный; рожок сдобный с орехами; рулетик ванильный; ромашка; сайка сдобная; сдоба Венецианская; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детская»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с орехами и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком (вариант 2); сдоба «Ромовая баба»; сдоба «Ромовая баба» (вариант 2); сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба глазированная с кокосовой стружкой; сдоба витая; сдоба «Калач»; сдоба «Улитка»; устрица с маком; устрица с маком (вариант 3); устрица с шоколадными каплями.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно

не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции **без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции **с начинками** с момента изготовления при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); при температуре выше 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: – не более 48 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); **Рекомендуемые сроки годности** продукции **с заварным кремом** с момента изготовления при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: – не более 72 часов; При постановке на производство продукции с рекомендуемыми сроками годности, эти сроки должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.85.19-880-2024** **ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ** **ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА «ХАЛЯЛЬ» (HALAL)** **(взамен ТУ 10.85.19-880-2020)**

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: технические условия, технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из песочного теста (далее продукция) без начинок и с добавлением фаршей (начинок) и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами (начинками) из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу: в горячем виде – непосредственно, в охлажденном виде после разогрева, в замороженном виде – после дефростации и разогрева в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из песочного теста без начинок: кольцо песочное с орехами; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; шарики творожные. **Изделия кулинарные из песочного теста с начинками:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Абрикос»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с

джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с говядиной; киш с бараниной;киш с квашеной капустой и грибами;киш с колбасой (говяжьей); киш с грибами; киш овощной; **Изделия кулинарные из песочного творожного теста с начинками:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно фруктовый пирог; пирог творожный с шоколадной крошкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 20.09.2024 год пирог песочный «Ватрушка королевская»; пирог песочный «Ватрушка венгерская»; пирог песочный с конфитюром «Абрикос»; пирог песочный с конфитюром «Персик»; пирог песочный с конфитюром «Клубника»; пирог песочный с конфитюром «Апельсин»; пирог песочный с калиной; пирог «Шоколадная королевская ватрушка»; пирог «Восточный»; пирог «Сметанник; пирог «Сметанник карамельный».

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 ^{0}С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции,** упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 ^{0}С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герме-

тично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 ºС – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-662-2024 ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные (пироги, пирожки, пончики), вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов (далее продукция). Продукцию выпускают с различными термостабильными начинками и без начинок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные без начинки: пончик; пончик слоеный; пончик слоеный шоколадный; пончик «Донат»; пончик «Донат» в глазури; пончик «Берлинер»; пончик «Берлинер» с сахарной пудрой. **Изделия хлебобулочные с термостабильными начинками:** пончик с термостабильной начинкой; пончик «Донат» с термостабильной начинкой; пончик «Берлинер» с термостабильной начинкой; пирог с персиковой начинкой; пирог с малиновой начинкой; пирог с абрикосовой начинкой; пирог с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирог с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирог с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирог с маковой начинкой; пирог с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пирог с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирог с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирог с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирог с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирог с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирог с начинкой «Кремфил Какао»; пирог с начинкой «Кремфил Лимон»; пирог с начинкой «Кремфил Клубника»; пирог с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирог с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирог с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирог с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пирожок с персиковой начинкой; пирожок с малиновой начинкой; пирожок с абрикосовой начинкой; пирожок с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирожок с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирожок с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирожок с маковой начинкой; пирожок с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пирожок с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирожок с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирожок с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирожок с

начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирожок с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирожок с начинкой «Кремфил Какао»; пирожок с начинкой «Кремфил Лимон»; пирожок с начинкой «Кремфил Клубника»; пирожок с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирожок с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирожок с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирожок с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пончик с персиковой начинкой; пончик с малиновой начинкой; пончик с абрикосовой начинкой; пончик с творожной термостабильной кремовой начинкой; пончик с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пончик с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пончик с маковой начинкой; пончик с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»; пончик с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пончик с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пончик с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пончик с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пончик с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пончик с начинкой «Кремфил Какао»; пончик с начинкой «Кремфил Лимон»; пончик с начинкой «Кремфил Клубника»; пончик с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пончик с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пончик с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пончик с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни».

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

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 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

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-312-2024 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия булочные, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. ***Булочные изделия вырабатывают:*** подовыми или формовыми; без начинок; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. **Примечание**: Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб

Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сыворотке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие «Хлеб Геркулес»; булочка «Рябинушка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); булочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чиабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чиабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное

изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси ржаной и пшеничной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха не более 75 ±5%: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18±3 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: не более 35 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-174-2023 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (взамен ТУ 10.71.11-174-2017)

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 хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. ***Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:*** подовыми или формовыми; без начинки; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. ***Примечание:*** Изделия вырабатывают весовыми и штучными. ***Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:*** из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов. ***Примечание*:** масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси. ***Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:*** из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб пшеничный «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый); хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый» (вариант 2); хлеб «Пшеничный»; хлеб «Пшеничный с отрубями». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Золотое зернышко»; хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «К обеду»; хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; изделие «Хлеб пшеничный бездрож-

жевой с орехами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян» (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой; хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный с отрубями» (вариант 2); хлеб «Формовой первого сорта»; хлеб «Деревенский». ***Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:*** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Молодецкий» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут Киевский» (подовый); хлеб матнакаш «Ереванский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:*** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой). ***Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго и первого сортов:*** хлеб «Социальный» (формовой).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности продукции с момента изготовления при температуре 18±3 ^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 10 часов; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУб.	ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2025 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 09.01.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты хлебобулочные: пицца замороженная, а также основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпаччо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант); пицца «Ассорти» (вариант 2); пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»;

пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4); пицца «Популярная»; пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццеттини с ветчиной и сыром; пицца «Пепперони»; пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара»; пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19); пицца «Дьявола»; пицца «Мясная»; пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца острая; пицца «Праздничная»; пицца острая с зеленью; пицца от «Славянки»; пицца «Пепперони». ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированым яблоком. пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант). пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) пицца «Жульен»; пицца «Гавайская»; пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; пицца «Порчини с курицей»; пицца «Цыпленок терияки»; пицца от «Шеф-повара»; пицца СВШ. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокаччо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая, с лососем; пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками; пицца «Лассарио»; пицца с тунцом. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца

«Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2); пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром; пицца «Овощная»; пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами пицца «ERIZZA» четыре сыра пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра пицца «Малина». пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Четыре сыра» (вариант 8); пицца «Толедо овощная»; пицца «Сырная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца 4 сыра. **Основы для пиццы:** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста; основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком; основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»; основа для пиццы «Фокаччо с соусом Песто»; основа для пиццы; основа для пиццы «Римская»; основа для пиццы «Римский мультизлак»; основа для пиццы «Римская рисовая мука»; основа для классической пиццы с бортом; основа для пиццы с соусом.

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС и относительной влажности воздуха 75±5 %: — герметично упакованной – не более 90 суток; — негерметично упакованной – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 40 суток; при температуре хранения минус (-18) °С с газомодифицированной средой и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 8 месяцев. при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 14 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности для замороженной продукции с применением комплексной пищевой добавки «Униконс ТК-6», «Униконс ТК-3»:** при температуре хранения минус (-18) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 12 месяцев; при температуре хранения минус (-10 – 14) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 90 суток; при температуре хранения минус (-4 – 6) °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 60 суток. ***Предприятие*** – изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-294-2023** **ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ** **(взамен ТУ 10.71.11-294-2017)**

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 изделия булочные, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб

Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сыворотке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие «Хлеб Геркулес»; булочка «Рябинушка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); булочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чиабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чиабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное

изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.06.2023 год **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** булочное изделие «Хлеб пшеничный круглый»; булочка пшеничная высшего сорта; **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** булочное изделие «Хлеб пшенично-ржаной с семенами».

Изменение № 2 Дата введения в действие 31.03.2025 год **Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** изделие булочное «Чиабатта новая».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** массой до 0,2 кг включительно – 16 часов, массой свыше 0,2 кг – 24 часа. **Срок годности упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%:** массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов. массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: **с содержимым нетто более 0,2 кг:** из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта – 5 суток; из муки пшеничной хлебопекарной 1, 2 сорта, из смеси муки – 5 суток. **с содержимым нетто менее 0,2 кг:** – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** для неупакованной продукции при температуре 18±5ºС массой до 0,2 кг включительно – 24 часов, массой свыше 0,2 кг – 36 часа. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции при температуре 18±5ºС: массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов. массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции

с применением сорбата калия при температуре 18±5ºС – не более 7 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-175-2023** **ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ** **(взамен ТУ 10.71.11-175-2017)**

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 хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях, и в предприятиях общественного питания. Продукция различается формой, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте: **Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); **Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); **Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой:** хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); **Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из**

смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта: хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой);

ХАССР EXPERT

хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

Изменение № 1 Дата введения в действие 07.06.2023 год **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб с вялеными томатами; хлеб «Тартин Артизано»; хлеб «Тартин солодовый»; хлеб «Лаваш»; хлеб «Крафтовый»; хлеб «Ржаной Рижский»; **Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами:** хлеб «Аччароли пять злаков»; хлеб «Ржаной Земский»; хлеб «Ржаной Ароматный»; хлеб «Тартин с пророщенным зерном ржи»; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** хлеб «Ржаной Житный».

Изменение № 2 Дата введения в действие 07.06.2023 год **Хлеб ржаной:** хлеб «Монастырский»; **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной хлебопекарной первого сорта и ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб «Баварский»; **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, пшеничной хлебопекарной высшего сорта и ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб «Немецкий»; **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб «Хмелевой»; хлеб «Зернышко»; хлеб «Зернышко» (вариант 2).

HACCP EXPERT

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.04.2024 год **Хлеб ржаной из муки ржаной хлебопекарной сеяной:** хлеб ржаной из муки сеяной; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной хлебопекарной сеяной и муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:** хлеб «Балтийский»; хлеб «Северный».

Изменение № 4 Дата введения в действие 21.07.2024 год **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной хлебопекарной, муки пшеничной хлебопекарной первого сорта и пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** Хлеб Ладожский.

Изменение № 5 Дата введения в действие 19.11.2024 год **Хлеб из смеси муки ржаной сеяной хлебопекарной и амарантовой:** хлеб ржаной с добавлением амарантовой муки; хлеб ржаной амарантово-медовый.

Изменение № 6 Дата введения в действие 18.03.2025 год **Хлеб из смеси муки ржаной обдирной хлебопекарной пшеничной хлебопекарной высшего (или первого) сорта:** хлеб «Бородинский новый».

Изменение № 7 Дата введения в действие 17.09.2025 год **Дополнить: Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего (или первого) сорта и ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб пшенично-ржаной «Облепиховый» (подовый); хлеб пшенично-ржаной «Банановый» (подовый).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов; остальной продукции не более 36 часов. **Срок годности** упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток; продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной не более 4 суток; продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: продукции из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной не более 10 часов; остальной продукции – не более 14 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

11 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ (взамен 9119-066-2012)

ВНИМАНИЕ! ТУ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ были актуализированы.

Полный перечень ассортимента **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ** представлен в **СТО-080-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ.**

В соответствии с классификатором ОКПД 2, ассортимент **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ** разделился на **2 технических условия: ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ** Актуализированные версии **ТУ,ТИ 10.85.19-066-2016 Пицца. полуфабрикат и готовые изделия представлены по ссылкам ниже. ТУ,ТИ 10.72.19-1079-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТУ,ТИ 10.72.19-1080-2024 ПИЦЦА. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ СТО-080-2024 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с

томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнишонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; ***Основы для пиццы*** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.01.2017 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прошутто»; пицца «Прошутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпачо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированым яблоком. ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками. ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». ***Основы для пиццы:*** пицца «Фокаччо с соусом песто»; пицца «Фокаччо с соусом песто» (2 вариант).

Изменение № 2 Дата введения в действие 23.06.2017 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант). ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант).

Изменение № 3 Дата введения в действие 29.08.2017 год пицца «Ассорти» (вариант 2).

Изменение № 4 Дата введения в действие 22.01.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4) ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); ***Основы для пиццы:*** основа для пиццы.

Изменение № 5 Дата введения в действие 29.01.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Популярная»; ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:*** пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2).

Изменение № 6 Дата введения в действие 13.03.2018 год ***Основы для пиццы*** основа для пиццы «Римской»; основа для пиццы «Римской мультизлак»; основа для пиццы «Римской рисовая мука».

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.05.2018 год ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) ***Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:*** пицца «Лассарио»; пицца с тунцом ***Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:*** пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико»

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.06.2018 год основы для пиццы: основа для классической пиццы с бортом.

Изменение № 9 Дата введения в действие 28.02.2019 год **Область применения Дополнить ассортимент:** пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини с ветчиной и сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром;

Изменение № 10 Дата введения в действие 04.04.2019 год **Пицца с добавлением мясной продукции:** Пицца «Пепперони». **Пицца с добавлением мяса птицы:** Пицца «Жульен»; Пицца «Гавайская». **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** Пицца «Овощная».

Изменение № 11 Дата введения в действие 07.07.2020 год ***Пицца с добавлением мяса птицы:*** пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; ***Пицца с добавлением мясной продукции:*** пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; ***Пицца с добавлением сыра и томатов:*** пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами. ***Пицца с добавлением сыра:*** пицца «ERIZZA» четыре сыра. пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра.

Изменение № 12 Дата введения в действие 07.02.2021 год пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара» пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Черыре сыра» (вариант 8); пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19) пицца «Порчини с курицей»; пицца «Дьявола»; пицца «Малина».

Изменение № 13 Дата введения в действие 07.04.2021 год пицца «Толедо овощная».

Изменение № 14 Дата введения в действие 17.06.2021 год **Правила транспортирования и хранения Дополнить**: **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в негерметичной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС –

не более 3 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в герметичной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС – не более 4 месяцев; — при температуре хранения минус (-18) ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: — при температуре хранения минус (-18) ºС – не более 6 месяцев;

Изменение № 15 Дата введения в действие 06.04.2022 год пицца «Пепперони» (вариант 20); пицца «Сырная»; пицца «Мясная»; пицца «Маргарита» (вариант 13); пицца «Цыпленок терияки».

Изменение № 16 Дата введения в действие 23.08.2022 год пицца острая; пицца с копченой колбасой и грибами; пицца томатная с колбасой и грибами; пицца чесночная с колбасой и грибами; пицца праздничная; пицца острая с зеленью; пицца с вареной колбасой и грибами; пицца «Детский сувенир»; пицца от «Славянки»; пицца от «Шеф-повара».

Изменение № 17 Дата введения в действие 29.11.2022 год основа для пиццы с соусом.

Изменение № 18 Дата введения в действие 10.05.2023 год **Дополнить ассортимент продукции:** пицца «Пепперони»; пицца СВШ; пицца 4 сыра

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в герметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5ºС в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов** и основ для пиццы в вакуумной упаковке: при температуре хранения минус 20±5ºС – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14ºС – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2ºС – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6ºС: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6º С, не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3ºС: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85ºС: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-073-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (взамен ТУ 9115-073-2012)

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 изделия хлебобулочные национальные вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»;

чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.07.2017 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб на камне «Фугас с травами»; хлеб на камне «Фугас с паприкой»; хлеб на камне «Фугас с оливками»; хлеб на камне «Курон» светлый. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб на камне «Бастард»; хлеб на камне «Деревенский».

Изменение № 2 Дата введения в действие 29.08.2017 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб грузинский «Тандырный» (2 вариант); шотис-лаваш (2 вариант); лаваш «Узбекский» (2 вариант).

Изменение № 3 Дата введения в действие 24.10.2017 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш тонкий со вкусом сыра; лаваш тонкий со вкусом грибов; лаваш тонкий с имбирем; лаваш тонкий со специями.

Изменение № 4 Дата введения в действие 30.10.2017 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш "Black"; лаваш "Сырный"; лаваш "С зеленью"; лаваш "Чесночный"; лаваш "Луковый"; лаваш "Кукурузный"; лаваш "Мексиканский". **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: лаваш "Black"; лаваш "Сырный"; лаваш "С зеленью"; лаваш "Чесночный"; лаваш "Луковый"; лаваш "Кукурузный"; лаваш "Мексиканский".

Изменение № 5 Дата введения в действие 26.03.2018 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш "Шоколадный"; лаваш "Розовый"; лаваш "Бордовый"; лаваш "Черный"; лаваш "С сыром"; лаваш "Зеленый".

Изменение № 6 Дата введения в действие 26.06.2018 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб «Чиабатта».
Изменение № 7 Дата введения в действие 01.03.2019 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш армянский; лаваш армянский (2 вариант); лаваш армянский для роллов; пицца-лаваш; лаваш свекольный; лаваш со шпинатом; лаваш кукурузный; лепешка мексиканская; лаваш цельнозерновой; лаваш диетический; ролл классический; ролл с зеленью. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лаваш армянский по-деревенски; **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** лаваш ржаной.
Изменение № 8 Дата введения в действие 18.02.2021 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лепешка Азербайджанская; лепешка Азербайджанская с сыром; лепешка Азербайджанская с чесноком.
Изменение № 9 Дата введения в действие 14.04.2021 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:** -ролл «Пшеничный»; ролл «Домашний»; -ролл «Пшеничный» (вариант 2); ролл «Домашний» (вариант 2); ролл "Шоколадный"; ролл "Розовый"; ролл "Бордовый"; ролл "Черный"; ролл "С сыром"; ролл "Зеленый". **Хлебобулочные изделия из смеси муки высшего и первого сорта:** ролл «Пшеничный» (вариант 3); ролл «Домашний» (вариант 3); ролл «Пшеничный» (вариант 4); ролл «Домашний» (вариант 4).
Изменение № 10 Дата введения в действие 14.06.2021 год **Из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** калач; лепешка сырная с кукурузной мукой; хлеб Чиабатта весовой; хлеб Португальский кукурузный; **Из муки ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб Литовский ржаной;
Изменение № 11 Дата введения в действие 16.01.2023 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш Армянский; лаваш-ролл.
Изменение № 12 Дата введения в действие 02.08.2023 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки:** чиабатта; чиабатта блек.

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

Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации неупакованной продукции** после выемки из печи не более 24 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш армянский не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции с момента изготовления при температуре от +6 до +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш Армянский не более 3 суток; лаваш-ролл – не более 3 суток.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.19-567-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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 изделия хлебобулочные национальные длительного хранения вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефрастации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жаренным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта**: хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; ка-

лач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахтинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусскийо любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчю»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

Изменение № 1 Дата введения в действие 09.06.2017 год лепешка тортилья из пшеничной муки; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом; лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из пшеничной муки (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с прованскими травами (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с базиликом (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с семенами льна и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из пшеничной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью (2 вариант); лепешка тортилья из кукурузной муки; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна; лепешка тортилья из кукурузной муки с прованскими травами; лепешка тортилья из кукурузной муки с базиликом; лепешка тортилья

из кукурузной муки с зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с семенами льна и зеленью; лепешка тортилья из кукурузной муки с кунжутом и семенами льна и зеленью.

Изменение № 2 Дата введения в действие 20.06.2017 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** ролл пшеничный.

Изменение № 3 Дата введения в действие 14.04.2022 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш армянский.

Изменение № 4 Дата введения в действие 06.10.2022 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш ролл.

Изменение № 5 Дата введения в действие 25.09.2024 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** тортилья пшеничная «Оригинальная» (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (20 см) 0,06 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака (20 с) (0,06 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,1 см); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (20 см) (0,06 кг); лаваш армянский тонкий (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (42 см) (0,09); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (35 см) (0,07); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,05); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (30 см) (0,18 кг).

Изменение № 6 Дата введения в действие 04.04.2025 год **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** тортилья пшеничная «Оригинальная» (30 см) (0,1 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная «Оригинальная» (20 см) 0,06 кг); тортилья пшеничная с ароматом мака; тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,1 см); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (25 см) (0,07 кг); тортилья пшеничная со вкусом и ароматом сыра (20 см) (0,06 кг); лаваш армянский тонкий (42 см) (0,09 кг); лаваш армянский тонкий (35 см) (0,07 кг); лаваш армянский тонкий (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (42 см) (0,09); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (35 см) (0,07); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (30 см) (0,05 кг); лаваш армянский тонкий со вкусом и ароматом сыра (овал) (0,18 кг); лаваш армянский тонкий с ароматом мака (35 см) (0,07).

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованная охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованная охлажденной

продукции с применением консервантов при температуре плюс 18±2°С не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре не ниже плюс 6°С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре от плюс 6 до плюс 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% **не более 7 суток**. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консервантов:** при температуре +18° С (±2°) не более 20 суток; при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 25 суток **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре минус 5° С (±2°) не более 30 суток; **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре минус 18° С (±2°) не более 180суток; **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** после дефростации при температуре от +6 до +18° С (±2°) – не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-292-2019** **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ** **СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 08.10.2019 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 изделия хлебобулочные сдобные для детского питания, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более, выпускаемые массой до 200 г (далее по тексту продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, в школьных и дошкольных учреждениях.

АССОРТИМЕНТ: булочка ванильная, 0,05 кг; сдобная мелочь, 0,08; 0,1 кг; булочка с орехами, 0,05; 0,07 кг; булочка домашняя, 0,1 кг; булочка дорожная, 0,05 кг; булочка «Звездочка октябренка», 0,05 кг булочка школьная, 0,05 кг; булочка «Конопушка», 0,05 кг; булочка российская, 0,1 кг; булочка обогащенная, 0,08 кг; булочка «Розовая», 0,08 кг; булочка «Алтайская», 0,08 кг; булочка «Осенняя», 0,08 кг; булочка с молоком, 0,1 кг; булочка «К завтраку», 0,1 кг; булочка «Янтарная», 0,07 кг; булочка «Деревенская», 0,2 кг; булочка «Творожная», 0,1 кг; булочка «К чаю», 0,12кг; булочка маковая, 0,08 кг; булочка «Детка», 0,05 кг; булочка «Кругляшка», 0,08 кг.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 17.02.2020 год булочка «Городская»; булочка «Домашняя»; булочка «Любимая»; сдоба «Обычная»; булочка с изюмом»; булочка с цукатами; булочка с шоколадом; булочка сдобная собственного производства; -булочка городская собственного производства.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3^{0}С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 16 часов; упакованной продукции не более 72 часов; Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-268-2017** **ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ** **(взамен ТУ 9110-268-2014)**

Дата введения в действие - 18.08.2017 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 хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, вырабатываемые из разных сортов ржаной, пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки, дополнительного сырья, пищевого обогатителя «Йодказеин» массой более 50 г (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу с целью обогащения рациона питания населения йодом.

АССОРТИМЕНТ: ***Хлеб ржаной:*** хлеб ржаной обойный обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной обдирной обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной сеяный обогащенный йодированным белком (формовой); ***Хлеб ржано-пшеничный:*** хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); ***Хлеб пшенично-ржаной:*** хлеб пшенично-ржаной йодированный (формовой); хлеб пшенично-ржаной обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); ***Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки:*** батон йодированный (подовый); батон из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином (формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (II с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (I с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (в/с) (подовый, формовой); хлеб из муки пшеничной 1с. обогащенный йодказеином (формовой); хлеб улучшенный из муки пшеничной в/с обогащенный йодказеином (подовый); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлебобулочные изделия «Волжские» (подовые, формовые); хлебобулочное изделие «Умник» (подовые, формовые); сдобные «Тулиновские» (подовые, формовые).

Изменение № 1 Дата введения в действие — 13.03.2020 год «Хлеб из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином».

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 36 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 24 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 16 часов; массой более 0,2 кг – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 72 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 48 часов; массой более 0,2 кг – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.11-131-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ (СУХАРИКИ, ГРЕНКИ) (взамен ТУ 9118-131-2014)

Дата введения в действие - 15.09.2017 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 сухарные изделия – сухарики, гренки закусочные или десертные, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания или обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусовых добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: ***Сухарики, гренки пшеничные:*** сухарики, гренки пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки пшеничные с хреном; сухарики, гренки пшеничные с зеленью; сухарики, гренки пшеничные соленые; сухарики, гренки пшеничные с луком; сухарики, гренки пшеничные с перцем; сухарики, гренки пшеничные с паприкой; сухарики, гренки пшеничные с базиликом; сухарики, гренки пшеничные с аджикой; сухарики, гренки пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки пшеничные для салата; сухарики, гренки пшеничные «Цезарь»; сухарики, гренки пшеничные жареные; сухарики, гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухари панировочные пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки пшеничные со льном; сухарики, гренки пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки пшеничные отрубями; сухарики, гренки пшеничные с прованскими травами; сухарики, гренки пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра). ***Сухарики, гренки пшенич-***

HACCP EXPERT

ные сладкие: сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; сухарики, гренки пшеничные сдобные; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. ***Сухарики, гренки ржано-пшеничные (пшенично-ржаные):*** сухарики, гренки ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с хреном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с зеленью; сухарики, гренки ржано-пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки ржано-пшеничные со льном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки ржано-пшеничные с отрубями; сухарики, гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; сухари панировочные ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые; сухарики, гренки ржано-пшеничные с луком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные с паприкой; сухарики, гренки ржано-пшеничные с базиликом; сухарики, гренки ржано-пшеничные с аджикой; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные для салата; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки ржано-пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра) ***Сухарики, гренки ржаные:*** сухарики, гренки ржаные; сухарики, гренки ржаные с чесноком; сухарики, гренки ржаные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржаные с хреном; сухарики, гренки ржаные с зеленью; сухарики, гренки ржаные с кунжутом; сухарики, гренки ржаные со льном; сухарики, гренки ржаные с подсолнечником; сухарики, гренки ржаные с отрубями; сухарики, гренки ржаные с прованскими травами; сухари панировочные ржаные; сухарики, гренки ржаные соленые;

сухарики, гренки ржаные с луком; сухарики, гренки ржаные с перцем; сухарики, гренки ржаные с паприкой; сухарики, гренки ржаные с базиликом; сухарики, гренки ржаные с аджикой; сухарики, гренки ржаные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные для салата; сухарики, гренки ржаные жареные; сухарики, гренки ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржаные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржаные жареные с перцем; сухарики, гренки ржаные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные жареные «К пиву»; сухарики, гренки «Бородинские»; сухарики, гренки ржаные соленые со вкусом (бекона, салями, грибов, курицы, лосося, окуня, пикантные, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); гренки ржаные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржаные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржаные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра).

Изменение № 1 Дата введения в действие 23.03.2018 год ***Сухари пшеничные:*** сухари пшеничные с цукатами; сухари пшеничные с лимоном; сухари пшеничные с апельсином; сухари пшеничные с подсолнечником; сухари пшеничные с шоколадными каплями; сухари пшеничные с ванилином; сухари пшеничные с ванилином в сахаре; сухари пшеничные с арахисом; сухари пшеничные с изюмом; сухари пшеничные с клюквой; сухари пшеничные с кунжутом; сухари пшеничные с морковью; сухари пшеничные с маком; сухари пшеничные с семенами льна; сухари пшеничные со злаками; сухари пшеничные с медом; сухари пшеничные с молоком; сухари пшеничные с корицей; сухари пшеничные с пряностями; ***Сухарики сдобные пшеничные:*** сухарики сдобные пшеничные ванильные; сухарики сдобные пшеничные ореховые; сухарики сдобные пшеничные фруктовые; сухарики сдобные пшеничные «Фитнес»; сухарики сдобные пшеничные подсолнечные.

Изменение № 2 Дата введения в действие 08.11.2018 год «Кексовые сухарики» с изюмом; «Кексовые сухарики» с шафраном; «Кексовые сухарики» ореховые; «Кексовые сухарики» ароматные; «Кексовые сухарики» с орехом и корицей; «Кексовые сухарики» двухцветные; «Кексовые сухарики» чайные; «Кексовые сухарики» янтарные; «Кексовые сухарики» детские; «Кексовые сухарики» творожные; «Кексовые сухарики» лимонные; «Кексовые сухарики» десертные; «Кексовые сухарики» московские; «Кексовые сухарики» краснодарские; «Кексовые сухарики» кофейно-ореховые; «Кексовые сухарики» волжские; «Кексовые сухарики» свердловские; «Кексовые сухарики» студенческие; «Кексовые сухарики» с какао; «Кексовые сухарики» творожные с изюмом; «Кексовые сухарики» воронежские; «Кексовые сухарики» миндальные; «Кексовые сухарики» юбилейные; «Кексовые сухарики» с цукатами; «Кексовые сухарики» с корицей; «Кексовые сухарики» Бирские; «Кексовые сухарики» двухцветные с орехом.

Изменение № 3 Дата введения в действие 05.03.2019 год чипсы ржаные со вкусом чеснока; чипсы ржаные со вкусом холодца и хрена; чипсы ржаные со вкусом грибов со сметаной; чипсы ржаные «Мексиканский микс»; чипсы ржаные со вкусом аджики; чипсы ржаные со вкусом томатов с зеленью; чипсы ржаные со вкусом малосольных огурцов; чипсы ржаные со вкусом шашлыка; чипсы ржаные со вкусом бекона.

Изменение № 4 Дата введения в действие 24.01.2020 год гренки ржано-пшеничные со вкусом хрен и холодец; гренки ржано-пшеничные со вкусом чеснок; гренки ржано-пшеничные со вкусом аджика;

сухарики ржано-пшеничные со вкусом жареного мяса с лучком; сухарики ржано-пшеничные со вкусом томата с зеленью; сухарики ржано-пшеничные со вкусом ветчины с сыром.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше +18±5^{0}С и относительной влажности воздуха 6575%: **Рекомендуемые сроки годности:** сухарики, гренки, изготовленные с маслами и жирами – не более 6 месяцев; сухарики, гренки, изготовленные без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 45 суток; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба без добавок – не более 12 месяцев; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба с добавками – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба с добавками – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-774-2018 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением цельнозерновой муки, зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***изделия из пшеничной муки:*** хлеб «Цельнозерновой»; хлеб «Многозерновой»; хлеб «Многозерновой» с семенами льна, кунжута, подсолнечника; хлеб цельнозерновой; хлеб многозерновой простой; хлеб «Фитнес»; хлеб «Зернышко»; хлеб «Летний»; хлеб «100% цельнозерновой»; хлеб цельнозерновой с медом; хлеб цельнозерновой луковый со шкварками; хлеб цельнозерновой бездрожжевой; хлеб мультизлаковый с грецким орехом. ***изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:*** хлеб многозерновой с тмином; хлеб многозерновой с семенами подсолнечника; хлеб многозерновой с кунжутом; хлеб многозерновой с изюмом; хлеб многозерновой по-испански; хлеб многозерновой с сыром; хлеб многозерновой с горчицей и чесноком; хлеб многозерновой пивной; хлеб многозерновой с зернами кориандра; хлеб многозерновой чайный; хлеб «Активный»; хлеб «Активный» с кунжутом; хлеб «Активный» с изюмом; хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян; хлеб цельнозерновой ржаной; хлеб мультизлаковый; хлеб мультизлаковый с кориандром; хлеб «7 злаков»; хлебушек «Гречишный»; хлебушек многозлаковый.

Изменение № 1 Дата введения в действие 20.09.2024 **Изделия из пшеничной муки:** хлеб «Полезный»; хлеб «Здравое зерно»; **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Сила зерна».

Изменение № 2 Дата введения в действие 18.02.2025 **Изделия из пшеничной муки:** хлеб «Полезный»; изделие булочное «Полезный»; хлеб «Здравое зерно»; изделие булочное «Здравое зерно»; хлеб «100% цельнозерновой»; изделие булочное «100% цельнозерновой»; хлеб «Цельнозерновой с медом»;

изделие булочное «Цельнозерновой с медом»; хлеб «Цельнозерновой бездрожжевой»; изделие булочное «Цельнозерновой бездрожжевой»; **Изделия из смеси ржаной и пшеничной муки:** хлеб «Сила зерна»; изделие булочное «Сила зерна»; **Изделия из пшеничной муки:** хлеб «Полезный»; хлеб «Здравое зерно»; **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Сила зерна».

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

Рекомендуемые сроки годности для неупакованной продукции при температуре 18±5ºС – не более 36 ч. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции при температуре 18±5ºС – не более 48 ч. 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 10.72.19-842-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия длительного хранения, вырабатываемые из пшеничной муки, дрожжевого теста, сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; бу-

лочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; рогалики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.03.2019 год Изделие хлебобулочное сдобное «Домашнее»; Изделие хлебобулочное сдобное «Карусель»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс классический»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс с джемом»; Изделие хлебобулочное сдобное «Малютка»; Изделие хлебобулочное сдобное «Овсяное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Счастливое»; Изделие хлебобулочное сдобное «Орешек» (вариант 2); Изделие хлебобулочное сдобное «Пончики»; Изделие хлебобулочное сдобное «Сдобное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс мандариновый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс яблочно-шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс фруктовый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс сливовый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ванильный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ароматный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сливочный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Нежный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Любимый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сдобный».

Изменение № 2 Дата введения в действие 24.06.2019 год сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Маскарпоне»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Ванили»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэлло»; «Хала» плетеная с повидлом и корицей; «Хала» плетеная с маком; «Хала» плетеная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; пирог с плодово-ягодной начинкой; булка «Майская» с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; сдоба «Майская» с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной.

Изменение № 3 Дата введения в действие 11.03.2020 год батончик плетеный с корицей; батончик плетеный с маком; булочка ароматная с корицей; булочка с изюмом; булочка с крошкой; булочка с

маковой начинкой; булочка с повидлом к чаю булочка с творожной начинкой; булочка со вкусом вареной сгущенки; булочка со сметанной начинкой; булочка «Фантазия»; булочка «Фруктовые нотки»; булочка чесночно-пряная; булочка чайная с творогом; булочка «Крошка»; булочка с изюмной смесью. ***Изменение № 4 Дата введения в действие 26.10.2022 год*** дамские пальчики с начинкой «Вареная сгущенка»; дамские пальчики с начинкой «Сгущенное молоко»; дамские пальчики с начинкой «Топленое молоко»; дамские пальчики с начинкой «Черника со сливками»; дамские пальчики с начинкой «Шоколад»; дамские пальчики с начинкой со вкусом ореха; дамские пальчики с творожной начинкой; дамские пальчики со сметанной начинкой; дамские пальчики с начинкой «Капучино»; фламенко; юнона творожная; юнона с повидлом «Яблоко»; юнона с повидлом «Вишня»; юнона с повидлом «Абрикос».

Изменение № 5 Дата введения в действие 14.02.2023 год плюшка Новая Московская.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°С не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** упакованной продукции при температуре 18±2 град. С не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°С не более 60 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-930-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ – КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия крендели, брецели, бублики, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сладкий крендель; крендель творожный; крендель с семечками; крендель миндальный; крендельки с корицей; крендельки медовые с корицей; крендель по-эстонски; крендель медово-горчичный; крендель с орехами; крендель праздничный с ореховой начинкой; крендель с орехами и цукатами; крендельки пряные; крендель по-фински; крендель с прянностями; крендели с кунжутом; крендель сахарный; Брецель (brezel); брецель по-баварски; брецель по-швабски; брецель по-эльзаски; брецель с сыром; брецель с чесноком и сыром; крендель с абрикосовым вареньем; крендель с яблочным вареньем; крендель с клубничным джемом; крендель с малиновым джемом; крендель праздничный; крендель-брецель к пиву; крендель по-татарски; крендель с беконом и яйцом; крендели по-выборгски; крендельки; Puddingbrezeln (пудинговый крендель); Симиты (турецкие бублики); бублик с медом; бублик винный; бублик по-украински; бублик с маком; бублики фаршированные грибами; бублик сырный; бублик иерусалимский; бублик плетеный с корицей; бублик постный.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3ºС и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантиру-

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

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-230-2018 КУЛИЧИ (взамен ТУ 9116-230-2014)**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

Изменение 1 Дата введения в действие 16.03.2017 г. крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока, крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васаби; крекер соленый со вкусом васаби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса.

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

HACCP EXPERT

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.19-274-2017** **КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)** **(взамен ТУ 9116-274-2014)**

Дата введения в действие - 16.08.2017 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 куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Пасхальный творожный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе

после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная– не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.71.11-116-2017** **КРУАССАНЫ** **(взамен ТУ 9115-116-2014)**

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 изделия хлебобулочные слоеные - круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки** круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки** круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Пикантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны

ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом; круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукция должна хранится в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных - 16 часов; упакованных - 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.11-1004-2022 КРИСПЫ

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 криспы (далее по тексту продукт/продукция) – хлебцы, изготовляемые из кукурузной, рисовой, амарантовой, ржаной муки грубого помола с добавлением отрубей, семян кунжута, семян льна, овсяных хлопьев, соли и другого сырья, фасованные в потребительскую тару. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Готовая продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: криспы протеиновые с сушеными томатами и базиликом; криспы рисовые; криспы хрустящие с семенами из льна и кунжута; криспы ржаные; криспы шведские хрустящие с семенами; криспы коричные; криспы ржаные без муки; криспы чесночно-укропные; криспы хрустящие постные без глютена; криспы овсяно-ржаные по-норвежски; криспы из смеси семечек; криспы с тыквенными семечками; криспы с сушеной морковью; криспы с сушеным луком; криспы со смесью сушеной зелени; криспы с сушеными грибами.

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

Рекомендуемый срок годности не более 6 месяцев при температуре +18 град ºС/ Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.19-876-2020 ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ

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 тесто замороженное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ: тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто песочное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой; тесто творожное; тесто творожное соленое.

Изменение № 1 Дата введения в действие 18.03.2025 год тесто рисовое; тесто для пельменей; тесто для хлеба «Бородинский новый»; тесто для булки Бриошь; **Термины и определения *Замороженное тесто:*** Тесто, подвергнутое глубокому замораживанию и предназначенное для реализации в упакованном виде.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус (18±2) °С: герметично упакованной 120 суток; негерметично упакованной 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-983-2020 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ

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 тесто охлажденное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

АССОРТИМЕНТ: тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто песочное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой; тесто творожное; тесто творожное соленое.

Изменение № 1 Дата введение в действие 23.11.2023 год тесто для блинов; тесто для блинов шоколадных; тесто для блинов шпинатных; тесто для блинов свекольных; тесто для блинов морковных; тесто для блинов веган; тесто для блинов веган шоколадное.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: тесто песочное 36 часов; остальная продукция не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от минус 3°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, герметично упакованной с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.71.11-921-2019 ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ

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

Область применения Настоящие технические условия распространяются на хлебные изделия из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта с овощными, фруктовыми добавками, какао, зеленью и др. (далее по тексту продукт/ продукция).

АССОРТИМЕНТ: мраморный хлеб; тостовый хлеб с какао; томатный хлеб; томатный хлеб с вялеными помидорами- хлеб с чаем Матча; крапивный хлеб; хлеб «Арбуз»; морковный хлеб; морковно-шпинатный хлеб «Цветок»; трехцветный хлеб с печеным сладким перцем; австралийский овощной хлеб; цветной хлеб «Светофор»; свекольный хлеб; томатный хлеб с рисунком; неаполитанский сладкий хлеб; хлеб цветной «Мозаика»; цветной хлеб с овощами; шпинатный хлеб с овощами.

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции – не более 24 часов при температуре + 18 ºС. упакованной продукциине более 72 часов; нарезанной упакованной продукциине более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.11-679-2017 ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

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 изделия хлебобулочные пониженной влажности – чипсы, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания, обжаривания тестовых заготовок, лаваша, тортильи, тонкой лепешки из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, пряных трав, пищевкусовых добавок, ароматизаторов (далее продукция) (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: чипсы из лаваша; чипсы из лаваша со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша с чесноком; чипсы из лаваша с сыром и чесноком; чипсы из лаваша с хреном; чипсы из лаваша

с аджикой; чипсы из лаваша с зеленью; чипсы из лаваша с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша к пиву; чипсы из лаваша к пиву со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша к пиву с чесноком; чипсы из лаваша к пиву с сыром и чесноком; чипсы из лаваша к пиву с хреном; чипсы из лаваша к пиву с аджикой; чипсы из лаваша к пиву с зеленью; чипсы из лаваша к пиву с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из тортильи; чипсы из тортильи со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из тортильи с чесноком; чипсы из тортильи с сыром и чесноком; чипсы из тортильи с хреном; чипсы из тортильи с аджикой; чипсы из тортильи с зеленью; чипсы из тортильи с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из кукурузной лепешки; чипсы из кукурузной лепешки со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из кукурузной лепешки с чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с сыром и чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с хреном; чипсы из кукурузной лепешки с аджикой; чипсы из кукурузной лепешки с зеленью; чипсы из кукурузной лепешки с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша сладкие; чипсы из лаваша сладкие ваниль; чипсы из лаваша сладкие с корицей; чипсы из лаваша сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из тортильи сладкие; чипсы из тортильи сладкие ваниль; чипсы из тортильи сладкие с корицей; чипсы из тортильи сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из кукурузной лепешки сладкие; чипсы из кукурузной лепешки сладкие ваниль; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с корицей; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада).

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

Продукцию хранят при температуре плюс 5-20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: — не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке — не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов — не более

5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке с добавлением консервантов — не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных чипсов из лаваша при температуре хранения 5–20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: — не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-802-2018 ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ**

Дата введения в действие 2018 год. 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 хлебцы хрустящие (далее по тексту – продукт или продукция), вырабатываемые из муки пшеничной, ржаной, кукурузной, гречневой муки или их смесей с добавлением дрожжей, отрубей, какао, соли, сахара, кунжута, корицы, мака и другого сырья, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

АССОРТИМЕНТ: хлебцы хрустящие ржаные; хлебцы хрустящие ржаные с солью; хлебцы хрустящие ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие ржаные сладкие; хлебцы хрустящие ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие ржаные с луком; хлебцы хрустящие ржаные с перцем; хлебцы хрустящие ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с солью; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с отрубями; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные сладкие; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с чесноком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с луком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с перцем; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с паприкой; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с базиликом; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшеничные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с корицей; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с солью; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные сладкие; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с луком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с перцем; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с корицей; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с какао; хлебцы хрустящие пшенично-кукурузные; хлебцы хрустящие пшенично-овсяные; хлебцы хрустящие пшенично-рисовые; хлебцы хрустящие кукурузные.

HACCP EXPERT

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными названиями или придуманными названиями. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции: хлебцы простые – не более 6 месяцев со дня изготовления; хлебцы, с добавлением сахара и/или масла сливочного/маргарина/жиров кулинарных– не более 3 месяцев со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.72.11-760-2018 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ**

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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются палочки хлебные (далее по тексту – продукт, продукция), вырабатываемые из муки высшего и/или первого сортов, дрожжей, соль, сахара с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные с чесноком; палочки хлебные с паприкой; палочки хлебные с сыром; палочки хлебные с луком; палочки хлебные с чесноком и зеленью; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом ветчины с сыром; палочки хлебные со вкусом пикантные; палочки хлебные со вкусом бекона; палочки хлебные со вкусом лука; палочки хлебные со вкусом чеснока; палочки хлебные со вкусом салями; палочки хлебные со вкусом сыра; палочки хлебные со вкусом грибов с сыром; палочки хлебные со вкусом грибов; палочки хлебные со вкусом курицы; палочки хлебные со вкусом креветки; палочки хлебные со вкусом лосося; палочки хлебные со вкусом пиццы; палочки хлебные со вкусом краба; палочки хлебные со вкусом барбекю; палочки хлебные со вкусом сметаны с зеленью; палочки хлебные со вкусом окорока копченого; палочки хлебные со вкусом кетчупа; палочки хлебные со вкусом красной икры; палочки хлебные со вкусом копченого лосося; палочки хлебные со вкусом холодца с хреном; палочки хлебные со вкусом сала с чесноком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: весовой продукции – не более 1 месяца; фасованной продукции сдобной, с добавками орехов, масличных культур — не более 1 месяца; фасованной продукции остальной не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.72.11-669-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ

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 изделия сухарные фасованные в потребительскую тару, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские; сдобные пшеничные сухари; ржаных обойных; ржано-пшеничные обойные сухари; пшеничные сухари второго сорта; пшеничные сухари первого сорта; из смеси ржаной и пшеничной муки; из пшеничной хлебопекарной муки или из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения. Допускается фасовка других наименований панировочных сухарей.

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

Срок годности фасованной продукции устанавливается в пределах срока годности, установленного производителем продукта. Допускается изменение сроков годности в сторону уменьшения на усмотрение предприятия-изготовителя. **Рекомендуемые сроки годности** панировочных сухарей с момента выработки при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не выше 75%: - упакованных в мешки -не более 4 мес, - в другие виды упаковки - 6 мес. **Срок годности со дня изготовления**: при температуре от 8 до 25°С (допускается кратковременное, не более 30 сут, повышение температуры до 45°С): - ржаных, ржано-пшеничных обойных сухарей - не более 24 мес; - пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более12 мес, в герметичной упаковке – не более 18 мес; при температуре не выше 8°С: - ржаных, ржано-пшеничных обойных – не более 36 мес; - пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более 24 мес. **Срок хранения сдобных пшеничных сухарей** со дня изготовления, в сутках при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%: - упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 - для особых; 45 - для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 - для сухарей всех остальных наименований; 30 - для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

Область применения

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

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

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

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

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

HACCP EXPERT